

COLLECTION PARTICULIER
Recevoir à domicile
~
Printemps - Été 2025



Les cocktails

Les box tapas à partager	page 3
Les pièces cocktail à la carte	pages 4 et 5
Les cocktails apéritifs composés	page 6
Le cocktail d'înatoire	page 7

Les repas

Les buffets	page 8
Les découvertes	page 9
Les dîners ou déjeuners à la part	pages 10 et 11

Les desserts

Les petites pièces sucrées	page 12
Les desserts	page 13, 14 et 15

Les mini kids

Le service livraison

Les petits conseils entre nous

Les informations supplémentaires



Les produits de cette carte sont réalisés à partir de produits frais, cuisinés par nos chefs. Certains pourront être remplacés en dernière minute si la qualité des matières premières ne nous satisfait.



Photos non contractuelles

Les Box tapas à partager

Commande à l'unité (boite pour 6 à 8 personnes)

BOX POTAGERE !

NEW

1000 gr

49,50 € HT

Concombres

Tomates cerises

Carottes

Choux-fleurs

Radis

Olives vertes

Sauces : crème fouettée acidulée aux herbes & houmous

TOUT EST BON DANS LE FROMAGE !

NEW

1200 gr

66,00 € TTC

Comté affinage 24 mois

Chèvre frais printanier

Tomme de Normandie

Tête de moine

Raisin blanc et abricots secs

Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes

Pain aux fruits secs tranché

TOUT EST BON A LA FERME !

1200 gr

66,00 € TTC

Jambon Serrano +18 mois affinage

Saucisson normand

Chiffonnade de jambon blanc truffé

Rillettes de volaille au citron confit

Fruits secs et fruits de saison

Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes

Cookies aux graines

Photos non contractuelles

Les pièces salées à la carte

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉS
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

PETITS FOURS SALES SAVEURS

Cube confit de canard, miroir abricot et romarin
Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Roulé au fromage frais, épinards, cheddar et champignons
Sucette guacamole épicé, mangue et coco
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Légumes d'été en 1000 feuilles (artichaut, tomate, volaille)

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC

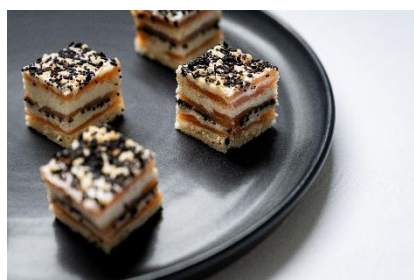
Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC

MINI PICS COCKTAIL

Saumon mariné en mille feuilles
Dés de fromage aux mendiants
Volaille, mimolette d'Isigny, courgette

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC

Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC



NEW

LES CLUBS SANDWICHES EN FINGER

Club rosette, crème de cornichons
Club crème tomatée, coppa, roquette
Club rillettes de maquereaux, radis rose
Club légumes croquants printaniers

Plateau 20 pièces : 29,55 € TTC

PETITS FOURS SALES PRIMEURS (végé) 🌿

Pic de courgette, crème de parmesan et chip's de parmesan
Sablé cassis chèvre
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Moelleux vert, poivron rouge et fraise
1000 feuilles de légumes (artichaut, tomate et fève)

Plateau 18 pièces : 25,65 € TTC

Plateau 30 pièces : 42,75 € TTC

COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Club rosette, crème de cornichons
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Wrap saumon fumé, roquette, crème acidulée

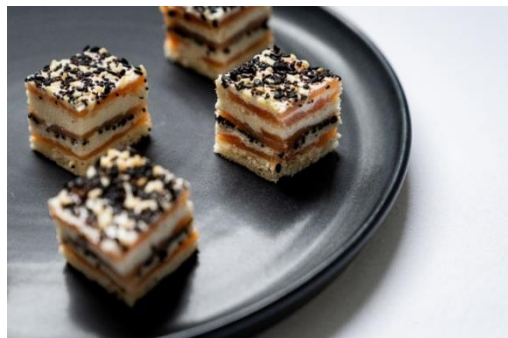
Plateau 20 pièces : 29,55 € TTC

Photos non contractuelles

Les pièces salées à la carte

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables



PLATEAU DE VERRINES FROIDES

Mini caponata (aubergine, tomate, échalote, vinaigre de xerès, pignons de pin)

Langues d'oiseau, sèche grillée, courgette et poivron jaune croquant

Salade de fèves, lait de soja infusé à la poitrine de porc

Plateau 12 pièces : 30,00 € TTC

Plateau 24 pièces : 60,40 € TTC

LES MINI BURGERS

A réchauffer



Tomate confite, mozza, pesto
Boeuf, comté, épices tandoori
Saumon à la betterave, courgette

Plateau 18 pièces : 25,20 € TTC

Plateau 30 pièces : 42,00 € TTC

BOUCHEES SALEES

A réchauffer

Croustillant abricot, feta et thym

Stick de poire, brie et amandes

Vol au vent, volaille colombo

Boulette porc/crevettes aux épices d'Asie

Comme un préfou au beurre vert à l'ail, ciabatta

Arancini tomate épicée, jambon de pays

Plateau 24 pièces : 38,40 € TTC

Plateau 48 pièces : 76,80 € TTC

LES MINI COCOTTES

Environ 90 gr/cocotte

A réchauffer



Saumon mi-cuit, purée de pommes de terre, dés d'andouille de Vire et huile verte

Filet de veau à la figue, poêlée de courgette et sauce au miel

Poulpe à la provençale, tomate et poivron, piment d'Espelette

Risotto vénéré, petits pois, chou-fleur, cive ciselée

Raviole ricotta, asperge, crème de parmesan, chip's de prosciutto

Plateau de 12 cocottes – choisir 3 variétés : 72,00 € TTC

Plateau de 24 cocottes – 4 variétés : 132,00 € TTC

PRÉSENTÉS
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Photos non contractuelles

Cocktails apéritifs composés

Commande minimum 10 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

COCKTAIL salé CAMILLE

Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Cube de canard, abricot et romarin
Moelleux vert, poivron rouge et fraise
1000 feuilles de légumes (artichaut, tomate et fève)
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Pic volaille, mimolette d'Isigny, courgette

Prix par personne, 8 pièces salées : 12,65 € TTC
Prix par personne, 10 pièces salées : 16,85 € TTC
Prix par personne, 12 pièces salées : 19,00 € TTC

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Cube de canard, abricot et romarin
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Sablé cassis chèvre
Roulé au fromage frais, épinards, cheddar et champignons
Mini cake végétarien feta, olive, tomate, confite
Club rosette, crème de cornichons
Pic de saumon mariné en mille feuilles
•
Moelleux cassis, ganache montée à la pistache
Sucette caramel, sablé normand
Financier framboise
Chou citron vert

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 12,65 € TTC
Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 16,85 € TTC
Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 19,00 € TTC

Quelle quantité de pièces faut-il commander ?

Pour une durée de cocktail jusqu'à 1 h, prévoyez 8 pièces par personne,
Entre 1h et 1h30, nous vous conseillons 10 pièces par personne,
Pour plus d'1h30 de cocktail, 12 pièces sont préférables.



Photos non contractuelles

Cocktail dinatoire « Saint-Sauveur »

Loison
TRAITEUR PARTICULIERS
CRÂTEAU D'AVIGNON

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné et copieux - froid et chaud
Il remplace un repas complet
Conseillé pour une durée minimum de 2 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

6 bouchées salées cocktail - froid

Cube de canard, abricot et romarin
Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Sucette guacamole épicé, mangue et coco
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Légumes d'été en 1000 feuilles (artichaut, tomate, volaille)

4 pièces copieuses - froid

Club rosette, crème de cornichons
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Wrap saumon fumé, roquette, crème acidulée

2 verrines cocktail salées - froid

Langue d'oiseau, sèche grillée, courgette et poivron jaune croquant
Salade de fèves, lait de soja infusé à la poitrine de porc

1 mini cocotte salée à réchauffer – env 90gr/cocotte soit 4 pièces

Choisir 1 variété parmi les choix suivants :

Filet de veau à la figue, poêlée de courgette et sauce miel
Poulpe à la provençale, tomate et poivron, piment d'Espelette
Risotto vénéré, petits pois, chou-fleur, cive ciselée
Raviole ricotta, asperge, crème de parmesan, chip's de prociutto

4 petits fours sucrés

Tartelette abricot, fraise amande
Carré vanille framboise
Citron croquant praliné, robe au chocolat
Cake coco

2 verrines cocktail sucrées

Crème au chocolat
Smoothie fruits rouges

Prix par personne, 22 pièces (16 salées + 6 sucrées) : 38,00 € TTC

Photos non contractuelles

Buffet froid « Bocage »

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures



PRÉSENTÉ
SUR
D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les Entrées froides

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne, rillettes de poulet au poivre vert
Jambon fumé de la Manche, rôti de bœuf à la crème de moutarde

Les Salades

Salade de pommes de terre, champignons de Paris, radis croquants
Salade de boulgour au pesto-rosso, tomates, citron, oignons rouges, persil, basilic

Le Plat froid (choisir 1 variété)

Filet de julienne au paprika fumé, sauce yaourt et aneth
Ou
Brochette de volaille tikka, sauce tzatziki

Condiments

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

Les Desserts

Tarte crumble fruits rouges
Riz au lait vanille

Prix par personne : 25,00 € TTC

Prix pour 10 personnes : 250,00 € TTC

Buffet « Riva-Bella »

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures



Les entrées froides

Millefeuille de saumon fumé au guacamole, miroir de citron
Focaccia aux légumes grillés, caviar d'aubergine, pesto de basilic et roquette
Sphère de joue de bœuf acidulée, sablé au parmesan

Les salades

Salade de quinoa blanc, petits pois, brocolis, pointes d'asperges, et houmous d'épinards
Salade de petit épeautre, lentilles, parmesan, tomates cerises colorées, olives noires

Les plats froids ou chauds

Cœur de rumsteck cuit basse température, sauce moutarde au piment d'Espelette
Médailillon de lotte, tapenade de citron confit, vierge de tomate à la grenade et coriandre

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie et condiments

Les Desserts

Tarte abricot/pistache
Entremet agrume

Prix par personne : 35,00 € TTC

Prix pour 10 personnes : 350,00 € TTC

Photos non contractuelles

Le saumon fumé et mariné

Saumon fumé écossais à la ficelle & tranché	500g	40,00 € TTC
(Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth)	1 Kg	80,00 € TTC
Gravlax de saumon mariné à la betterave maison	500g	38,00 € TTC
(Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth)	1kg	76,00 € TTC

Le foie-gras de canard maison

Foie gras de canard maison au porto	La tranche	12,00 € TTC
(Chutney de fruits de saison)	500gr	75,00 € TTC
	1 Kg	150,00 € TTC
Foie gras de canard pralicrac framboise et gelée de cerise	500gr	80,00 € TTC
	1 Kg	160,00 € TTC

En option pour vos buffets

Plateau de fromages affinés et beurre de notre région

- | | |
|--|-------------|
| ❖ Pour 3 à 5 personnes - 3 sortes de fromages | 30,00 € TTC |
| ❖ Pour 8 à 10 personnes - 5 sortes de fromages | 58,00 € TTC |



Photos non contractuelles

Commande minimum 2 parts

Délai : 4 jours ouvrables

Le mot du chef

*Les entrées et plats chauds sont livrés froids à réchauffer dans des barquettes non récupérées.
Vous pouvez les réchauffer au four à 120°C, placées dans un bain marie ou au four micro-ondes pour certains produits.
Toutes les indications de chauffe sont précisées sur les emballages.*

Les entrées

Les Entrées Froides

Tarte fine de maquereau, pickles d'oignons rouges, pomme granny Smith	11,00 € TTC
Sphère de joue de bœuf, laquage acidulé, sablé au parmesan	10,00 € TTC
Ceviche de dorade et thon au lait de coco, oignons, coriandre et zestes de citron vert	11,00 € TTC
Profiterole de foie gras de canard, crème de cassis acidulé	12,00 € TTC
Panna cotta de homard et sa bisque, légumes d'été crus et cuits	25,00 € TTC
Raviole de betterave, chèvre et menthe, crumble oignons confits (végé)	9,50 € TTC
Tartelette de tomates cerises multicolores façon tarte aux fraises (végé)	10,00 € TTC

Les Entrées Chaudes

Gambas grillées à la plancha, crème Armagnac, spaghetti à l'encre de seiche	14,00 € TTC
Fish and chips cabillaud pomme de terre grenailles, sauce tartare	12,00 € TTC
Raviole de homard, crème d'étrilles	25,00 € TTC

Les plats à partager

Minimum de commande 10 parts. A commander 72h à l'avance. Prix par pers.

Poulet rôti du dimanche en deux cuissons, pommes de terre grenailles à la sarriette	14,00 € TTC
Côte de bœuf sauce camembert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	20,00 € TTC
Filet de cabillaud entier beurre blanc, fine ratatouille au basilic	12,00 € TTC
Lasagnes de saumon, épinards, ricotta, chip's de parmesan	13,00 € TTC
Moussaka à l'agneau, aubergines, tomates, oignons, ail, feta	13,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les plats

Commande minimum 2 parts

Délai : 4 jours ouvrables

❖ *Tous nos plats sont servis avec leur sauce et leur garniture.*

Les plats de poisson

Dos de flétan poêlé, beurre à l'ail des ours Risotto « vert bambou » aux légumes verts	16,00 € TTC
Curry de lotte au gingembre et citron vert au lait de coco Gnocchis de légumes et légumes grillés	17,00 € TTC
Bar à la plancha, crème de chorizo ibérique Fenouil confit aux « épices Roellinger », linguine à l'encre de seiche	18,00 € TTC
Filet de turbot au pesto rosso Tagliatelles de courgettes colorées au pesto de basilic	22,00 € TTC

Les plats de viande

Araignée de porc confit aux olives noires Kalamata et Piment d'Espelette Aubergine grillée et purée de patate douce	17,00 € TTC
Volaille label rouge à l'aigre doux Artichauts poivrade rôti à l'ail et au thym	17,00 € TTC
Selle d'agneau farcie à la feta et épices « Zaatar » Semoule aux légumes d'été grillés	18,00 € TTC
Filet de veau à la mozzarella et au jambon de Parme Polenta rouge à la tomate et basilic frais	21,00 € TTC

Les plats végétariens

Orzo aux aubergines et tomates rôties	12,00 € TTC
Involtini de courgettes à la ricotta et halloumi grillé	13,00 € TTC

Photos non contractuelles

Commande à la part (en précisant : entier à partager ou individuel)

Délai : 4 jours ouvrables

Réalisables en différents formats (dessert individuel ou à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Les Entremets « fruités »

Macaron vanille framboise	5,20 € TTC
Biscuit macaron, crème diplomate vanille et framboises fraîches	
Fraisier	5,20 € TTC
Biscuit à la cuillère, crème mousseline au kirch, fraises fraîches	
Agrume	5,20 € TTC
Biscuit meringué, crémeux citron et citron vert, mousse kalamansi	
Nomade fraise-basilic	5,20 € TTC
Biscuit pain de gène basilic, compotée fraise, sésame blanc et huile d'olive	
Salto	5,20 € TTC
Biscuit joconde, compotée fruits rouges, sablé romarin, bavaroise à la fleur d'oranger	



Les Entremets « classiques »

Caramélia	5,50 € TTC
Biscuit amande, croustillant caramel, pomme confite et crème vanille	
Royal	5,50 € TTC
Dacquoise amande, noisette, mousse au chocolat sur sabayon et praliné crêpes dentelles	
Paris-Deauville	5,50 € TTC
Pâte à chou, caramel au beurre salé, pommes tatin et ganache montée au caramel	
Succès praliné	5,50 € TTC
Biscuit meringué noisette, crème au praliné et brisure de nougatine	

Photos non contractuelles

Commande à la part (en précisant : entier à partager ou individuel)

Délai : 4 jours ouvrables

Réalisables en différents formats (dessert individuel ou à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Les tartes (à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Fruits rouges	4,50 € TTC
Pâte sucrée, crème d'amande crème pâtissière, framboise et fraises	
Tarte aux pommes	4,00 € TTC
Pâte feuilletée, compote et pommes fraîches	
Tarte abricot pistache	4,00 € TTC
Pâte feuilletée, appareil pistache, abricots	
Tarte crumble cannelle - fruits rouges	4,50 € TTC
Pâte sablée, crème d'amande, cassis, groseilles, framboises, crumble à la cannelle	
Tarte citron / citron vert meringuée	4,00 € TTC
Pâte sucrée, crème financière, crèmeux citrons vert et jaune, meringue italienne	
Tarte Méli-Mélo	4,50 € TTC
Pâte bretonne, crème diplomate, méli-mélo de fruits frais	

Les pièces montées

Pièce montée en Croquembouches (<i>forme classique – 100 choux</i>)	210,00 € TTC
<i>Possibilité de modifier le parfum des choux</i>	
<i>Possibilité de personnaliser la pièce montée (plaque etc...)</i>	
Pyramide en macarons (90 macarons)	171,00 € TTC
<i>Aux parfums assortis</i>	

Photos non contractuelles

Les desserts

Délai : 4 jours ouvrables

Pour toute demande de gâteau sur mesure, contactez-nous !

Prix personne

Les Numbers Cakes

(12 à 30 pers pour 1 chiffre et 24 à 60 pour 2 chiffres)

NEW !

Les Numbers cakes, pour vos anniversaires ou événements festifs !

8,00 € TTC/pers

Vous n'avez plus qu'à choisir le parfum et les numéros souhaités :

- ❖ CHOCOLAT – Pâte sablée, ganache pistache, chocolat au lait, croustillant praliné
- ❖ FRUITS ROUGES - Pâte sablée, diplomate vanille, assortiment de fruits rouges



Les gâteaux « au mètre » (minimum 20 personnes)

Le Paris – Caen « au mètre »

96,00 € TTC

Pâte à chou, pommes caramélisées, crème diplomate à la vanille

pour 20 personnes

Framboise - vanille « au mètre »

96,00 € TTC

Pâte à chou, framboises, ganache vanille

pour 20 personnes

3 Chocolats « au mètre »

96,00 € TTC

Pâte à chou, croustillant crème chocolat noir et lait, ganache montée au chocolat blanc

pour 20 personnes

Photos non contractuelles

Les pièces sucrées

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables

LES PETITS FOURS SUCRES

Tartelette abricot, fraise, amande
Sucette caramel, sablé normand
Citron, croquant praliné, robe au chocolat
Moelleux cassis, ganache montée pistache
Carré vanille, framboise
Tartelette fruits rouges

Plateau 18 pièces : 28,50 € TTC

Plateau 30 pièces : 47,50 € TTC



LES MACARONS

Cassis
Framboise
Mojito
Fraise/basilic
Chocolat
Abricot

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 23,75 € TTC

Plateau 25 macarons en 5 variétés : 40,00 € TTC

LES PETITS CHOUX

Citron vert
Chocolat/framboise
Vanille/fraise
Chocolat blanc/croustillant fruits rouges
Caramel/pomme tatin
Passion/guimauve coco

Plateau 18 choux : 28,50 € TTC
choisir 3 variétés

Plateau 30 choux : 47,50 € TTC
choisir 5 variétés



LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Smoothie fruits rouges
Riz au lait vanille
Citron/citron vert
Mousse au chocolat blanc/framboise
Crème chocolat
Crème prise pistache, coulis abricot

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 26,60 € TTC

Boîte 24 verrines en 5 variétés : 53,20 € TTC

PRÉSENTÉ

SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES

AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

LES MOELLEUX

Financier framboise
Moelleux pistache/abricot
Madeleine coquelicot

Cake coco
Fondant au chocolat
Macaronnade fraise/basilic

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 22,80 € TTC

Plateau 30 pièces en 5 variétés : 38,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les mini « Kids »

Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

LES CLUBS (froids)

Jambon / Gruyère
Volaille / Mimolette
Mousse de foies de volaille
Crevettes / Mayonnaise

Plateau 8 pièces : 8,00 € TTC
Plateau 16 pièces : 16,00 € TTC
Plateau 48 pièces : 48,00 € TTC



LES TOQUES (chauds)

Pizza (jambon fromage)
Nuggets de poulet maison
Quiche aux légumes
Mini hamburger

Plateau 8 pièces : 8,00 € TTC
Plateau 16 pièces : 16,00 € TTC
Plateau 48 pièces : 48,00 € TTC

LES CUPCAKES (sucrés)

Brownie
Madeleine framboise
Cake aux pépites de chocolat

Plateau 6 pièces : 15,00 € TTC
Plateau 12 pièces : 30,00 € TTC



LES VERRINES (sucrées)

Riz au lait à la vanille
Crème caramel - spéculoos
Mousse au chocolat, topping

Plateau 6 pièces : 12,00 € TTC
Plateau 12 pièces : 24,00 € TTC

Photos non contractuelles

Service de livraison

Astuce ! Préparez votre livraison ! Pensez à faire de la place dans votre réfrigérateur, rafraîchissez vos boissons à l'avance et stockez-les dans un bac avec de l'eau très froide et des glaçons.

Horaires et conditions de livraison

Mode de livraison choisi

Lundi au samedi

Dimanche et Fériés

Nuit

Rendez-vous

Eco (zone 2 & 3 seulement)

Reprise du matériel

Horaires d'exécution

de 8h à 18h

de 9h à 11h

entre 6h et 8h et entre 18h et 20h

battement réduit à 30mn

du lundi au vendredi entre 11h et 13h

identique au tarif de livraison

avec un battement de 2h

avec un battement de 2h

avec un battement de 2h

avec un battement de 2h

avec un battement de 2h

LIVRAISON	Camionnette
Zone 1	10,00 €
Zone 2	29,00 €
Zone 3	48,00 €
Zone 4	53,00 €
Zone 5	77,00€
Supplément RDV	15,00 €
Supplément Nuit	29,00 €
Supplément dimanche	15,00 €

ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3	ZONE 4	ZONE 5
Ouistreham St Aubin d'Arquenay Colleville Montgomery Hermanville sur Mer Blainville sur Orne Bénouville	Douvres la délivrande Giberville Ranville / Sallenelles Hérouville Mathieu / Epron Biéville-Beuville Colombelles Caen Carpiquet Mondeville Saint-Contest	Bretteville/Odon St Germain Bl. Herbe Verson Cornelles le Royal St Aubin sur Mer	Louvigny Fleury sur Orne Troarn Cagny Ifs Cabourg Soliers	Pont l'Evêque Falaise Clécy Villers Bocage Saint Laurent /mer Bayeux Trouville /mer Deauville Arromanches



CHEQUES CADEAUX

**Faites partager votre expérience,
pour un moment de tentation gourmande,
Offrez un chèque cadeau du montant de votre choix !**

Photos non contractuelles

Votre apéritif

Dès lors que vous recevez plus de 8 à 10 personnes, il est préférable de servir un apéritif ou un cocktail unique (kir, champagne, sangria...) plus rapide et plus facile à gérer que les divers apéritifs de marque.

Le champagne, plus apprécié en début de repas, peut être remplacé au dessert par un vin moelleux (Coteaux du Layon, Vouvray, Loupiac, etc....) que vos invités redécouvriront souvent avec plaisir.

Pour 10 personnes :

Champagne pour l'apéritif :	3 à 4 bouteilles (selon la durée)
Champagne pour le dessert :	2 bouteilles
Vin blanc :	3 bouteilles
Vin rouge :	3 à 4 bouteilles
(Si vous ne servez que du vin rouge, prévoyez 5 à 6 bouteilles)	

Comment choisir votre menu ?

Une bonne harmonisation des goûts, c'est d'abord les saveurs les plus fines, puis les goûts les plus forts et les plus charpentés. Ainsi, le foie-gras ouvrira toujours votre repas (évittez de le servir après les alcools forts). La progression des saveurs sera également appliquée au service des vins.

Le pain

Pour 10 personnes, nous vous conseillons 10 petits pains de table blancs ou complets selon votre gout et 1 à 2 pains spéciaux (noix, raisins) pour le fromage. (100 à 110 gr par convive, selon votre menu).

Le fromage

Après un bon repas, le fromage n'est souvent qu'une gourmandise ; votre plateau sera alors plus apprécié pour la qualité fermière des fromages que pour la quantité proposée. Prévoyez 3 à 4 saveurs complémentaires.

Exemples d'accord fromages et vins :

Un fromage classique, Neufchâtel, Camembert, choisir un Gamay d'Anjou, Pinot blanc, ...

Un très bon fromage de chèvre, Crottin de Chavignol... Sancerre, Chablis, Muscadet...

Un roquefort, Porto, Sauternes ; Pour un fromage affiné, choisir un Gewurztraminer, Muscat, ...

Evitez les fromages industriels au goût fabriqué.

Servez votre plateau frais mais pas froid, agrémenté de fruits secs, raisins, noix, ...

Décorer sa table...

Des couverts éclatants, une verrerie étincelante, une jolie nappe, des serviettes élégamment pliées, quelques fleurs et bougies développeront une atmosphère propice à la convivialité et au plaisir de se retrouver autour d'une table.

Commande, règlement

Modes de règlements acceptés :

Espèces, Chèque, CB, AMEX, VAD (paiement à distance).

Livraison, enlèvement des commandes

Les commandes sont à retirer selon vos souhaits, à Caen ou Ouistreham ;

Vous pouvez aussi bénéficier de notre service de livraison.

Délai de commande

Toutes nos spécialités sont à commander 48 à 72h à l'avance.

Attentifs à la qualité des produits frais que nous utilisons, certains produits peuvent être remplacés par une variété similaire en cas de rupture d'approvisionnement.

Une question, un conseil ?

Interrogez-nous au 02 31 96 06 02 ou au 02 31 76 25 23, nous saurons vous aider à concevoir le menu idéal ; Une prestation complète avec personnel de service, matériel et linge est aussi possible !

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. »



LOISON TRAITEUR

76, rue Emile Herblin

14150 OUISTREHAM

02.31.96.06.02

Bureaux ouverts du lundi au samedi,

de 9h à 18h (17h le samedi)

contact@loisontraiteur.fr

LOISON BOUTIQUE

19, place Saint Sauveur

14000 CAEN

02.31.73.25.23

Boutique ouverte du mardi au samedi,

de 9h30 à 15h et de 17h à 19h00

le samedi de 9h30 à 19h00

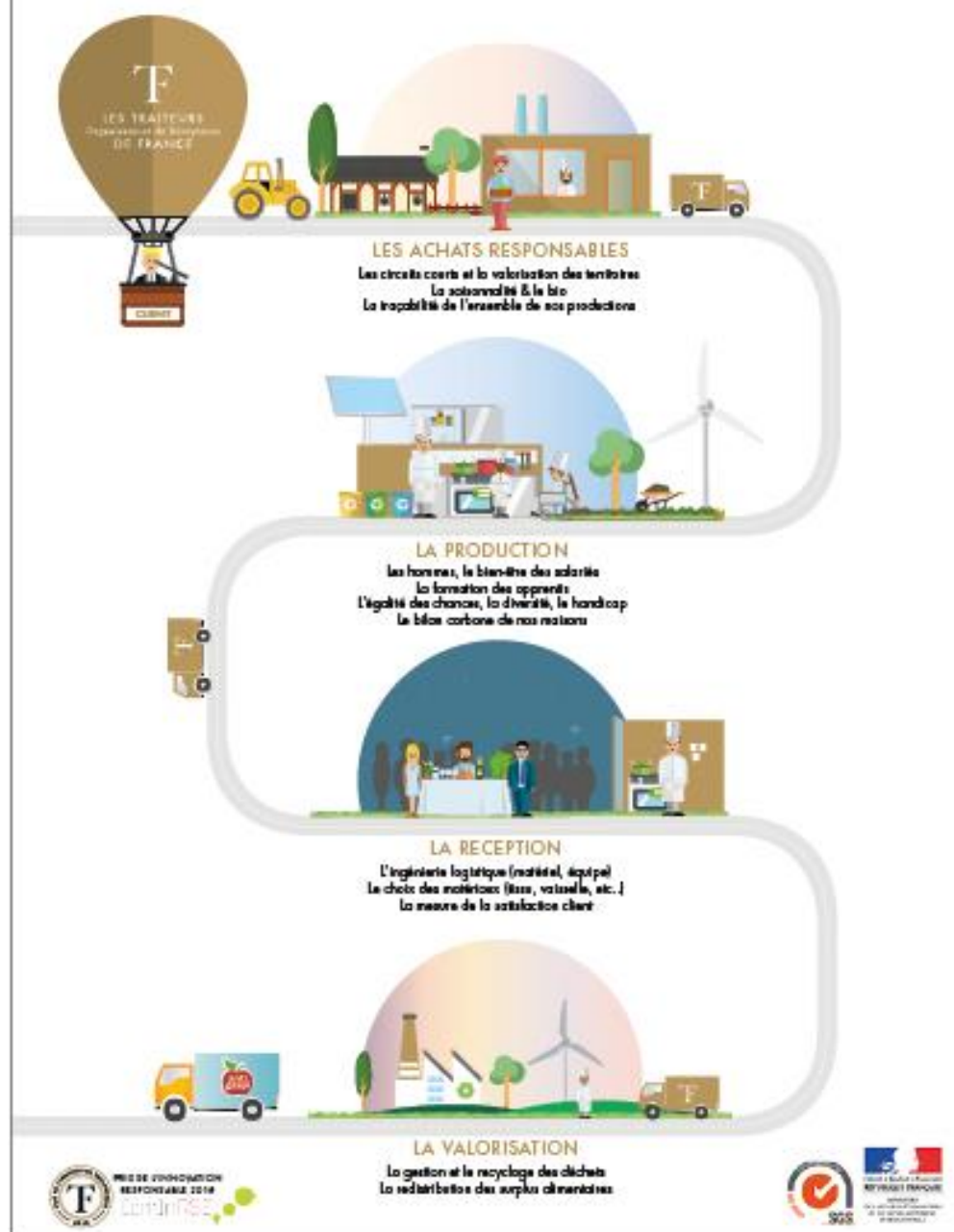
boutique@loisontraiteur.fr

Particuliers ou **professionnels**, Loison Traiteur a su concevoir toute une gamme de cocktails, dîners, formules séminaires, **prestations complètes confidentielles** ou **évènementielles**, avec personnel, matériel, tentes de réception, ...

De 2 à 4000 personnes Consultez-nous pour vos événements !

Photos non contractuelles

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



Loison
Traiteur
créateur d'événements

contact@loisontraiteur.fr
www.loisontraiteur.fr

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Particuliers – PRINTEMPS – ETE 2025 - Tarifs TTC - hors livraison – page 19

