



Loison

Traiteur



Découvrez dans ce carnet nos nouvelles recettes, entre tradition et modernité.
Une large gamme de mises en bouche, entrées chaudes et froides,
Plats chauds, viandes et poissons, fromages de nos provinces
et desserts gourmands.

Collection 2022

Cocktails, déjeuners et dîners assis

LE COCKTAIL « AMANDE » – 12 pièces

6 pièces froides, 3 pièces chaudes, 3 pièces en atelier

*Toutes les variétés de pièces cocktail listées vous sont proposées pour votre cocktail et déclinées selon le nombre de pièces prévues par personne. Nul besoin de choisir !
Le seul choix à faire pour votre cocktail est celui des ateliers*

6 pièces salées froides

Les petites bouchées

Mini club foie-gras de canard, pain d'épices, vin rouge et sucette foie-gras de canard, figue
Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron
Pince de grison, fromage frais et noisette
Canapé asperge, œuf de caille et gomasio
Sablé mascarpone-basilic, tomate confite et parmesan
Sablé aneth et saumon raifort
Tartelette de crabe et aneth
Pic volaille, chorizo et patate douce rôtie
Moelleux haddock et tomate confite
Croustille de bœuf sauce tartare et savora
Melon et pastèque en fraîcheur (en saison)
Pain Surprise : Rillette de saumon et Wasabi
ou La Corbeille de crudités et ses sauces (selon saison)

Les mini shooters vitaminés

Tomate et fraise basilic
Carotte, orange et gingembre

3 pièces chaudes servies au plateau

Quiche tomate mozzarella et fleur de thym
Nems de canard confit
Accras de patate douce et gingembre
Croque jambon truffé et comté
Mini cocotte volaille façon Vallée d'Auge

3 pièces en ateliers

2 variétés d'ateliers à choisir dans la liste jointe



LE COCKTAIL ORANGE « CLEMENTINE » – 15 pièces

7 pièces froides, 4 pièces chaudes, 4 pièces en atelier

*Toutes les variétés de pièces cocktail listées vous sont proposées pour votre cocktail et déclinées selon le nombre de pièces prévues par personne. Nul besoin de choisir !
Le seul choix à faire pour votre cocktail est celui des ateliers*

7 pièces salées froides

Les petites bouchées

Mini club foie-gras de canard, pain d'épice, vin rouge et sucette foie-gras de canard, figue
Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron
Pince de grison, fromage frais et noisette
Canapé asperge, œuf de caille et gomasio
Sablé mascarpone-basilic, tomate confite et parmesan
Sablé aneth et saumon raifort
Tartelette de crabe et aneth
Pic volaille, chorizo et patate douce rôtie
Moelleux haddock et tomate confite
Croustille de bœuf sauce tartare et savora
Melon et pastèque en fraîcheur (en saison)
Pain Surprise : Rillettes de saumon et Wasabi
ou La Corbeille de crudités et ses sauces (selon saison)

Les mini shooters vitaminés

Tomate et fraise basilic
Carotte, orange et gingembre

4 pièces chaudes

Quiche tomate mozzarella et fleur de thym
Nems de canard confit
Accras de patate douce et gingembre
Croque jambon truffé et comté
Mini cocotte volaille façon Vallée d'Auge

4 pièces en ateliers

3 variétés d'ateliers à choisir dans la liste jointe



LE COCKTAIL « CERISE » – 18 pièces

8 pièces froides, 4 pièces chaudes, 6 pièces en ateliers

*Toutes les variétés de pièces cocktail listées vous sont proposées pour votre cocktail et déclinées selon le nombre de pièces prévues par personne. Nul besoin de choisir !
Le seul choix à faire pour votre cocktail est celui des ateliers*

8 pièces salées froides

Les petites bouchées

Mini club foie-gras de canard, pain d'épice, vin rouge et sucette foie-gras de canard, figue

Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron

Pince de grison, fromage frais et noisette

Canapé asperge, œuf de caille et gomasio

Sablé mascarpone-basilic, tomate confite et parmesan

Sablé aneth et saumon raifort

Tartelette de crabe et aneth

Pic volaille, chorizo et patate douce rôtie

Moelleux haddock et tomate confite

Croustille de bœuf sauce tartare et savora

Melon et pastèque en fraîcheur (en saison)

Pain Surprise : Rillette de saumon et Wasabi

La Corbeille de crudités et ses sauces (selon saison)



Les mini shooters vitaminés

Tomate et fraise basilic

Carotte, orange et gingembre

4 pièces chaudes

Quiche tomate mozzarella et fleur de thym

Nems de canard confit

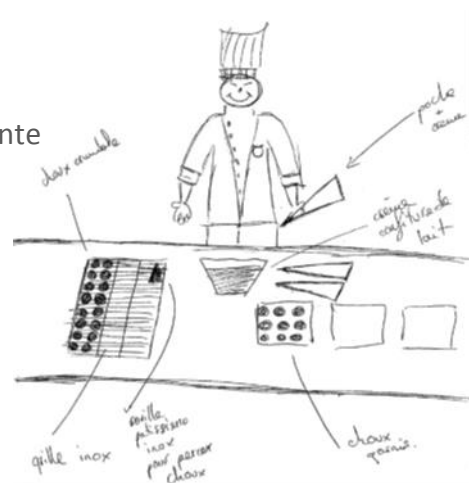
Accras de patate douce et gingembre

Croque jambon truffé et comté

Mini cocotte volaille façon Vallée d'Auge

6 pièces en ateliers

4 variétés d'ateliers à choisir dans la liste jointe



ATELIERS GOURMANDS

A intégrer dans vos cocktails selon vos envies (2 variétés pour le cocktail 12 pièces, 3 pour le cocktail 15 pièces et 4 pour le cocktail 18 pièces)

Ateliers froids

- **Vue sur la Mer**

Huitres Normandes n°3, citron, vinaigre à l'échalote, poivre du moulin,
Saumon mariné par nos soins, crème légère au citron et tuile de sarrasin.

Rillettes de maquereaux et croustilles de pain

- **Atelier Jambon (minimum 50 convives)**

Jambon Serrano 15/24 mois, découpé à la pince,
Gressins à l'huile d'olive, copeaux de parmesan et
Bocaux de légumes grillés, façon antipasti

- **Côté méditerranée**

Hummos, caviar d'aubergine, artichaut façon
Barigoule, sardinade, tapenade, foccacia
Accompagnés de gressins et bâtonnets de crudités

- **Atelier tartare**

Réalisés par le chef cuisinier, tartare de dorade,
gingembre, citron vert et cive
Tartare de légumes crus et cuits au sésame ;
présentés en cuillères gourmandes avec pousses
vertes

- **Aux Portes du Sud-ouest froid et chaud.**

Foie gras de canard froid: au Porto et
Figue/Mangue cuits par nos soins

Poêlée de foie gras de canard: sur la plancha, foie-
gras de canard juste saisi.

En accompagnement: Croustilles de pain aux
graines, pain d'épices maison.

Dés de pommes confites, chutneys de fruits, confit
d'oignons.

Fleur de sel et poivre du moulin

Ateliers chauds

- **Les Brochettes façon Plancha (choisir 2 variétés)**

Volaille Tandoori, Crevettes marinées au gingembre,
Rumsteck sauce Savora, Ribs de porc marinés aux
herbes et sel, sauce soja.

- **L'envie de notre région**

Pavé de Vire ou hareng sur une pomme grenaille
tiède, cuite au sel, miel & sauce tartare

- **Wok de Benoît**

Crevettes, gingembre, carotte, poivron rouge,
coriandre fraîche, nouilles chinoises, sauce soja

- **Os à moelle**

Os à moelle grillés à la fleur de sel, servis avec
échalotes confites et croustilles de pain de campagne

- **Atelier bœuf Angus**

*Supplément 1.10 € TTC par personne présente au
cocktail (base 1 pièce/pers)*

Sur la plancha, bœuf Angus découpé devant vos
invités, accompagné de sauces tartare et barbecue ;
fleur de sel et poivre du moulin.

- **Promenade à la campagne (min 80 personnes)**

*Supplément 1.40 € TTC par personne présente au
cocktail (base 1 pièce/pers)*

Sur la rôtissoire, Jambon à l'os rôti au miel servi en
fines tranches avec sauce tartare et sauce raifort ;
cubes d'ananas frais.

- **Saint Jacques snackées (de octobre à mai)**

Noix de Saint jacques de pêche locale, saisies à la
plancha, poivre et sel du moulin.

**... Possibilité d'atelier personnalisé sur
demande ...**





MISES EN BOUCHE

La mise en bouche (ou prélude) est une introduction gourmande de la taille d'une ½ entrée, servie après un cocktail copieux (15 pièces) ou avant l'entrée pour un dîner dégustation.

Froides



- Lingot de foie-gras de canard, cœur de figue et mangue, chutney d'échalote et noisette.
- Raviole de crabe aux herbes courgette confite et coulis de poivron.
- Ceviche de dorade et crevettes à la coriandre.
- Verrine Ibérique : melon, jambon Serrano 24 mois, cecina, concassée de tomate
- Courgette et fêta à la tapenade, vinaigrette de tomate à la graine de moutarde, croquant aux céréales.
- Moulinée de carotte au cumin et persil



Chaudes



- Mini cocotte Ouistrehamaise de poissons et crustacés de nos côtes
- Pastilla de veau au citron et romarin, étuvée de carottes au cumin
- Canard en crumble de noisettes et écrasé de pomme de terre charlotte, salade d'herbes folles.

Légendes de pictogrammes





LES ENTREES

Froides

- Fraîcheur de crabe dans son éclair, mini ratatouille et crème de verveine.
- Gravelax de bœuf mariné au pesto et parmesan, salade d'herbes
- Effeillé de cabillaud et tartare de tomates jaunes au basilic, crème d'épices.
- Marbré de pintade et pruneaux à l'armagnac, tagliatelles de légumes croquants.
- Foie-gras de canard mi-cuit au porto, madeleine de pain d'épices, chutney de poire & raisin.
- Salade de homard et légumes cru- cuits en vinaigrette de crustacés. (supplément 11.12 € TTC)



- Cannelloni de crabe et saumon, crème aux herbes fraîches
- Corolle de caviar d'aubergine et légumes confits, pesto de roquette
- Trilogie O ma Normandie : Croustillant andouille et pomme confite / Foie gras de canard au Calvados / Verrine de nos côtes



Chaudes

- Filet de bar rôti au confit de fenouil, pois gourmands et beurre de tomate
- Pastilla de veau au citron et romarin, étuvée de carottes au cumin
- Cassolette Ouistrehamaise aux poissons et crustacés, bouillon crémé au calvados
- Escalope de foie-gras de canard poêlé à la fleur de sel, tatin de pommes, salade de mâche et réduction de pommeau.
- Demi-homard normand grillé et pomme duchesse dans sa demie-carapace flambée au calvados (supplément 11,12 € TTC)



Et aussi

- Le sorbet pomme verte et verrerie (supplément 1,10 € TTC par personne)



PLATS CHAUDS VIANDES ET POISSONS SERVIS A L'ASSIETTE



- Epaule d'agneau confite, mousseline de patate douce au gingembre, poêlée de légumes printaniers, jus corsé au romarin et thym citron.
- Carré d'agneau aux herbes fraîches, pommes grenailles et ratatouille, jus à la sarriette.
- Grenadin de veau à la crème de morilles, mousseline de brocolis et paillasson de pommes de terre.
- Suprême de volaille jaune label, gratin de pommes de terre au Pont l'Evêque, demi échalote confite et jus au pommé.
- Magret de canard aux cranberries, pomme en l'air aux fruits secs et charlotte fondante.
- Tournedos de bœuf sauce bordelaise, tatin de tomate rouge et pomme Anna.
- Option escalope de foie-gras de canard pour pièce de bœuf ou de veau (+ 3,90 € TTC).
- Filet de bar rôti et sa crème de yuzu, corolle de légumes de saison, écrasé de pomme de terre à la crème d'Isigny.
- Dos de cabillaud snacké, sauce citron vanille, risotto au parmesan, tomate grappe confite.
- Lotte à l'armoricaine et écrevisses, risotto et tomates cerises rôties.
- Tronçon de turbot meunière, risotto vert et pointes d'asperges (supplément 3,35 € TTC)
- Lasagnes de légumes de saison confits au pistou



PLATS CHAUDS VIANDES ET POISSONS A PARTAGER

- Nos viandes présentées tranchées sur planche ou plat en porcelaine : Côte de bœuf (+5.00 € TTC) ou Gigot d'agneau ou Magret de canard rôti, accompagnées de sauces et 2 accompagnements au choix : gratin de pomme de terre, poêlée forestière, purée de patate douce, petits légumes de saison,
- Nos conviviaux présentés en plats à partager : Choucroute de la mer, Cocotte Oustrehamaise, Bœuf bourguignon, Navarin d'agneau...



LES FROMAGES

Instant de gourmandise, ambassadeurs de notre terroir, ici les AOC du calvados se partagent la vedette avec d'autres grands classiques !

- Croustillant de camembert & pomme rôtie, sur un lit de jeunes pousses, vinaigrette de cidre & huile de noix.
- Plateau 4 fromages affinés (service à l'anglaise)
(Camembert, pont l'évêque, bûche de chèvre, comté)
Service d'une mesclun & noix, vinaigrette de cidre
- Assiette 2 fromages et buisson de verdure
(À choisir parmi camembert, pont l'évêque, bûche de chèvre, comté)
- Le Plateau 4 fromages affinés posé sur table, (supplément 1,23 € TTC)
(Camembert, pont l'évêque, bûche de chèvre, comté)
Service d'une mesclun & noix, vinaigrette de cidre
- Le plateau de fromages de la maison Bordier, 1 plateau pour 20 personnes : Camembert affiné au Calvados, Roquefort papillon, Comté AOC (500 g), Ste Maure de Touraine AOP fermier, beurre doux, beurre demi sel (supplément par personne : 2.23 € TTC)





LES DESSERTS

POUR SERVICE AU BUFFET (MANGÉ ASSIS)

Composez votre buffet en choisissant 6 variétés ; variez les formes, les saveurs, mélangez entremets, tartes et desserts glacés !

Les Entremets

- Croustichoc (dacquoise, riz soufflé et crêpe dentelle, mousse chocolat au lait 55%)
- Fraisier ou framboisier recouvert pâte d'amande (en saison)
- Reine Mathilde aux pommes confites, vanille et caramel salé
- Frambollin (biscuit sans farine chocolat, compotée de framboises et mousse chocolat noir)
- Opéra à ma façon (noix de pécan caramélisées, chocolat et caramel)
- Paris- Brest
- Citronnier au thym (mousse citron vert et crémeux citron jaune)
- Baccarat (crème diplomate, fruits rouges et biscuit amande)
- Choc' passion (pâte sablée chocolat, ganache, biscuit chocolat et mousse passion)

Les tartes

- Fruits rouges
- Chocolat et café arabica
- Tatin aux pommes, crème calvados sur sablé
- Tutti- frutti
- Citron meringuée

Les glaces et sorbets

- Le vacherin à vos parfums
- Nougat glacé à l'orange
- Normande : sorbet à la pomme, glace caramel beurre salé
- Poiré : sorbet à la poire, glace cannelle
- Bombe de glace aux parfums de votre choix – 1 ou 2 parfums
- Bombe de sorbet aux parfums de votre choix – 1 ou 2 parfums





LES DESSERTS

POUR SERVICE AU BUFFET AVEC ANIMATION (MANGE DEBOUT)

Les Animations – 1 aux choix

- Wok d'ananas ou wok de pommes, glace à la vanille bourbon (1 coupelle par personne)
- Crêpes accompagnées de Nutella, sucre, confitures, caramel au beurre salé (2 mini crêpes par personne)
- Choux garnis devant vos invités : vanille, chocolat, caramel au beurre salé
- Pain perdu accompagné de sirop, confitures, chocolat

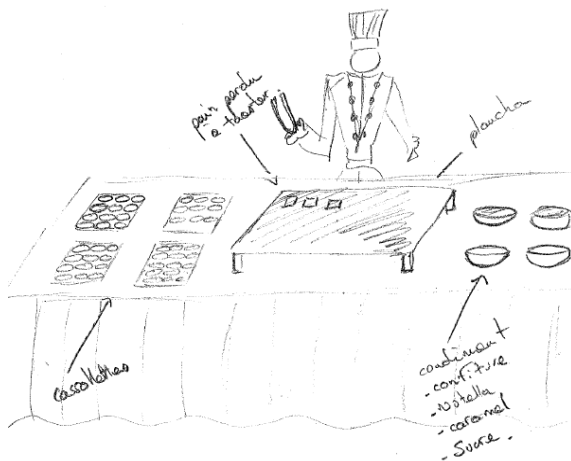
Le Gâteau des mariés – 1 pièce par personne

- Pièce montée de choux (supplément de 1,10 € TTC, minimum 100 choux)
- Pyramide de macarons (minimum 92 macarons)

2 mignardises, 1 moelleux et 1 verrine par personne

(En 6 variétés), laissez-vous surprendre !

- Au choix du chef





LES DESSERTS

POUR SERVICE À TABLE

Pour une assiette gourmande, choisissez 3 desserts en fonction de la saison.

Ou laissez-vous tenter par une assiette de mignardises en centre de table, au choix du chef

Les Entremets

- Liste de choix dans la page « buffets »

Les Verrines

- Salade de fruits frais à la menthe
- Panacotta fraise basilic
- Tiramisu amaretto
- Macaron fruits exotique (mousse exotique, dés de mangue, éclats macaron dragées)
- Electrochoc (moelleux chocolat noir, crémeux chocolat 67%, cerises amaréna)
- Pomme confite, crémeux caramel et crumble
- Crème brûlée à la vanille
- Profiterole (choux crème glacée vanille et sauce chocolat)



Les tartelettes

- Fruits rouges
- Chocolat et café arabica
- Tatin aux pommes, crème calvados sur sablé
- Tutti- frutti
- Citron meringuée

Les Gourmandises

- Chou crumble au parfum de votre choix
- Macaron au parfum de votre choix
(café, chocolat, chocolat blanc, vanille, pistache, citron, ...)



Les glaces et sorbets

- Glace au parfum de votre choix : chocolat, vanille, pistache, café, Barbapapa, caramel beurre salé. (en caissette)
- Sorbet au parfum de votre choix : Cassis, passion, citron, citron vert, fruits rouges coulis basilic, fraise, ananas, mangue, pomme verte, poire, framboise.



LES CREATIONS GOURMANDES

POUR SERVICE A TABLE

- **Assiette Amour**

Rose pomme sur panacotta à la fève tonka
Finger vanille et fruits rouges



- **Assiette Romance**

Gros Macaron vanille fruits rouges, coulis et fruits frais

- **Assiette Bulle**

Sphère chocolat blanc ou noir, crème mousseline légère à la vanille,
pomme et poire rôties, sablé breton et coulis de caramel.



Un déjeuner dégustation ?

Il peut être **organisé à votre domicile sous la forme de dégustation à emporter** départ d'Ouistreham, Caen, ou Paris à certaines dates **ou dans notre salle de réception à Ouistreham** selon des dates définies, au déjeuner.

Pour cela, il suffit de **réserver 15 jours avant** la date souhaitée de votre déjeuner.

Sélection de pièces cocktail froides/chaudes faite par notre chef cuisinier

Sélection de **2 choix d'entrées, 2 plats, leur garniture, 3 desserts par vous-même.**

Les dégustations d'un montant de 45,00 € par personne, se règlent le jour même au comptant et seront remboursées, dans la limite de 2 couverts sur la facture de votre réception si Loison Traiteur est retenu.



NOS ENGAGEMENTS ECO RESPONSABLE

NOUS ELABORONS DES MENUS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET OU DU COMMERCE EQUITABLE AINSI QUE DE PRODUITS ISSUS DE LA VENTE DIRECTE OU TRANSITANT PAR UN SEUL INTERMEDIAIRE

1/ La gamme composée de produits issus de circuits courts ou Bio ou commerce équitable se compose de :

Carte cocktails salés et sucrés, chauds et froids

Carte d'ateliers culinaires

Carte de repas (mises en bouche, entrées, plats, fromages et dessert)

- Les cartes sont élaborées en tenant compte de la saisonnalité des produits.

2/ Provenance Normande certifiée des produits pour ces gammes :

Le bœuf, le veau, l'Agneau, le porc et les volailles

Les poissons et les fruits de mer

Les légumes et les fruits (selon la saison) – voir exemple offre de la semaine « Foissier »

Les produits laitiers ; fromages, beurre, crème.

Les Eaux minérales sont de provenance Bretonne (Plancoët) ; filière la plus courte.

- Nous privilégions les produits labellisés et des producteurs engagés dans une démarche de respect des critères du commerce équitable et de l'agriculture biologique.



TRAITEUR DE NORMANDIE



La valorisation des produits Normands

Loison Traiteur est signataire de la charte Traiteur – Normandie Initiée par L'IRQUA Normandie en 2012, (annexer la Charte d'engagement IRQUA)

Ainsi, la maison Loison s'engage, *dans le cadre de son offre Traiteur de Normandie* à être porteuse de la diversité et de la qualité des produits Normands (terre et mer) : Utiliser des matières premières et des produits sélectionnés auprès de producteurs et d'entreprises locaux/régionaux pour 80 % minimum (en volume), y compris pour les boissons.

- Valoriser la tradition normande mais aussi la modernité, l'innovation et la créativité culinaire
- Garantir l'origine, la qualité et la saveur
- Respecter la saisonnalité

NOUS METTONS EN ŒUVRE DES MESURES POUR LIMITER LE VOLUME DES DECHETS D'EMBALLAGE **PRODUITS**

De l'achat des matières premières à la production, nos procédures intègrent la notion de limiter l'impact économique et écologique des emballages et des déchets.

UNE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLE

Nous achetons en bidons de grande contenance, les bidons sont recyclés.

- Bidons de détergents transvasés dans des flacons réutilisables
 - pas de petits flacons de produits achetés puis jetés.

Exemple : liquide vaisselle pour les réceptions, pâte combustible pour les réchauds de buffet.

UNE LOGIQUE DE PRODUCTION

Loison traiteur travaille à partir de produits FRAIS préparés dans nos ateliers.

- Donc nous n'achetons pas de produits semi-élaborés ou portionnés puis conditionnés.
 - Donc nous générons moins d'emballage.

Exemple 1 : Salade entières fraîches en cagettes en provenance d'un maraîcher local et pas de crudités lavées emballés sous atmosphère.

Exemple 2 : La crème anglaise est fabriquée à partir de lait, de blancs d'œuf frais et pas achetés toute faite en bricks.

L'utilisation de produits locaux et de saison, c'est la garantie d'un emballage moindre

- Les produits n'ont pas besoin d'être protégés pour traverser la France, voir le monde.

DES INVESTISSEMENTS

Achat de mini contenants de réception (mini verres, mini fourchettes inox,)

- pour limiter le recours à la vaisselle jetable.

Achat de caissons isothermes et d'échelles pour le conditionnement des produits

- limitant le recours aux caisses carton, barquettes, film.

TRAITEMENT DES DECHETS

Les cartons sont triés pour être broyés.

Nous trions 5 variétés de déchets

- Dont 4 sont évacués vers des filières de recyclage. (Verre, cartons, Huiles, fécule +le reste)
- Nous recyclons nos brouillons, papiers, cartouches d'encre, piles et stylos usagés



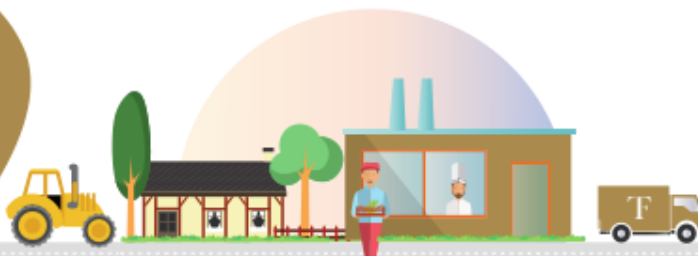
Nous veillons à limiter le gâchis alimentaire et conseillons nos clients en ce sens.

BILAN CARBONE

Loison Traiteur a réalisé son Bilan Carbone

- A cette occasion, nous avons mis en place des procédures de covoiturage pour les déplacements sur réceptions. Les départs sont organisés par la personne chargée du

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



LES ACHATS RESPONSABLES

Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions



LA PRODUCTION

Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos maisons



LA RECEPTION

L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc...)
La mesure de la satisfaction client



LA VALORISATION

La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires



PRIX DE L'INNOVATION
RESPONSABLE 2018

ComInRSE





76 rue Emile Herblin, BP.40 - 14150 OUISTREHAM

Tel : 02.31.96.06.02 – Fax : 02.31.97.29.95

www.loisontraiteur.fr

contact@loisontraiteur.fr