

A photograph of a Christmas tree in a rustic setting. The tree is the central focus, with its branches extending upwards. In the foreground, a pair of white gloves is visible, and a wooden crate is partially seen. The background consists of white-painted wooden panels. The overall tone is warm and festive.

Loison
Traiteur
créateur d'événements

CARTE DE NOEL ET DU NOUVEL AN 2023

Valable du 18 décembre
au 8 janvier 2024

Pièces cocktail salées

Les petits fours salés « Diamant »

Foie gras de canard, gelée clémentine et pistache
Gravelax de bœuf aux mendiants et feuille d'argent
Crèmeux des bois, crispy de trompettes de la mort
Tartare de thon et légumes d'hiver, éclats de noisettes
Radis mauve et dorade au poivre de Voatsiperifery
Saint-Jacques, vitelotte et crème de saté

Plateau 18 pièces.....27,00 €

Plateau 30 pièces.....45,00 €

Les bouchées cocktail froides « Saumon »

Saumon mariné à la betterave, poivre de Kampot et pousses de petits pois
Finger de saumon mi-cuit et transparence de pensées
Rillettes de saumon à la dulce, œufs de Tobiko au yuzu

Plateau 18 pièces.....27,00 €

Les bouchées cocktail froides « Foie gras de canard »

Foie gras de canard aux épices vin chaud et viennois aux fruits secs
Foie gras de canard comme un Raffaello
Foie gras de canard, gelée clémentine et pistache

Plateau 18 pièces.....29,00 €

Les mini pics de Noël

Pic de Saint-Jacques, disque de saké et sarrasin torréfié
Pic de ris de veau croustillant, langoustine et combawa
Pic de brie façon nougat

Plateau 18 pièces.....29,00 €

Pièces cocktail à réchauffer

Les petits fours salés à réchauffer

Veau façon Rossini sur pomme de terre vitelotte
Cromesquis vert d'escargot tomaté et épicé
Chou crumble au curry de légumes
Finger croustillant d'Ossau Iraty
Saumon en habit vert
Croque truffé aux champignons des bois

Plateau 18 pièces.....31,00 €
Plateau 30 pièces.....51,60 €



Les mini-marmites (50 g)

Marmite de canard rôti au miel, mousseline de courge et crèmeux cassis
Marmite de Saint-Jacques, petits légumes racines, crème de yuzu et carottes
Marmite de velouté de topinambours, éclats de marrons

La pièce..... 4,00 €
(minimum de commande 5 pièces)

Nos incontournables

*Découvrez les spécialités, les curiosités, les grands classiques,
que nous cuisinons pour votre plus grand plaisir !*

• Foie gras de canard

Foie gras de canard maison au porto (avec chutney de fruits secs) 500 g..... 80,00 €
1 Kg..... 160,00 €

• Saumon mariné à l'aneth tranché

Tuiles de sarrasin et crème d'aneth 500 g..... 45,00 €
1 Kg..... 90,00 €



Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur - Fêtes de fin d'année 2023 – Tarifs TTC - page 3

Le cocktail dinatoire

*Convivial, raffiné et gourmand, découvrez notre cocktail dinatoire !
Il remplace un repas festif sans avoir à mettre les petits plats dans les grands !
Présenté sur de jolis plats, vous n'avez plus qu'à profiter.*

6 petits fours salés

Foie gras de canard, gelée clémentine et pistache
Gravelax de bœuf aux mendiants et feuille d'argent
Crèmeux des bois, crispy de trompettes de la mort
Tartare de thon et légumes d'hiver, éclats de noisettes
Radis mauve et dorade au poivre de Voatsiperifery
Saint-Jacques, vitelotte et crème de saté

2 mini pics de Noël

Pic de ris de veau croustillant, langoustine et combawa
Pic de brie façon nougat

4 petits fours salés à réchauffer

Veau façon Rossini sur pomme de terre vitelotte
Croque truffé aux champignons des bois
Cromesquis vert d'escargot tomaté et épicé
Saumon en habit vert

2 mini-marmites chaudes (100gr)

Marmite de Saint-Jacques, petits légumes racines, crème de yuzu et carottes
Marmite de velouté de topinambours, éclats de marrons

4 petits fours sucrés

Rocher praliné
Tout coco
Forêt noire
Barquette marron

2 petits choux sucrés

Passion
Vanille

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 38,00€ TTC

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur - Fêtes de fin d'année 2023 – Tarifs TTC - page 4



Mini Kids

Les briochins & clubs (froids)

Briochin au crabe
Navette jambon beurre demi-sel
Club volaille cheddar
Club thon, fromage frais

Plateau 8 pièces.....	10,00 €
Plateau 16 pièces.....	20,00 €
Plateau 48 pièces.....	60,00 €

Les toqués (chauds)

Pizzeta mozzarella et tomate
Croque-Monsieur jambon et béchamel
Accra de saumon et potimarron
Gougère au Fromage

Plateau 8 pièces.....	8,00 €
Plateau 16 pièces.....	16,00 €
Plateau 48 pièces.....	48,00 €



Cupcakes

Petit renne (Chou crumble, crémeux chocolat, décors en chocolat, guimauve et macaron)
Mon beau sapin (Financier crémeux caramel et crème vanille petit décor en chocolat)

Plateau 6 pièces.....	12,00 €
Plateau 12 pièces.....	24,00 €

Verrines

Mousse au fromage blanc, coulis de fraise et fraise « Tagada »
Mousse chocolat au lait et croustillant praliné
Riz au lait au caramel

Plateau 6 pièces.....	12,00 €
Plateau 12 pièces.....	24,00 €



Les menus

Menu Réveillon à 43,00 €

Mise en bouche chaude

Emulsion de potimarron à la noisette, langoustine rôtie, chips de lard de Colonnata



Entrée froide

Duo de dorade et saumon en gravlax à la vanille, mousseline de butternut acidulée au gingembre, fleur de tagète



Plat chaud et garniture

Chapon rôti au miel en deux façons, suprême et cuisse gratin de pommes de terre et blettes, poêlée de cèpes et pleurotes



Dessert

« Solstice » Biscuit sablé normand, crémeux citron, dés de mangues et chantilly citron vert, guimauve coco



Menu Grand-Soir à 51,00 €

Mise en bouche chaude

Marmite de Saint-Jacques, petits légumes racines, crème de yuzu et carottes



Entrée froide

Finger de foie gras de canard, crumble de noisettes et passion, gelée de vin chaud et chutney clémentine



Plat chaud et garniture

Turbot rôti au laurier, risotto au parmesan et écrevisses, courge rôtie, oignons rouges confits et grillés, crème d'agrumes aux herbes



Dessert

« Storm » Dacquoise chocolat, croustillant de riz soufflé et crêpe dentelle dans son praliné, crémeux chocolat et mousse légère au chocolat équatorial



*Le pain et le fromage sont laissés à votre initiative, ils ne sont pas inclus dans nos menus.
Il n'est pas possible de modifier les menus.*

Commande minimum : 2 même menu



Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur - Fêtes de fin d'année 2023 – Tarifs TTC - page 6

Les entrées de fête

Les Entrées Froides

Duo de dorade et saumon en gravlax à la vanille, mousseline de butternut acidulée au gingembre, fleur de tagète	14,00 €
Finger de foie gras de canard, crumble de noisettes et passion, gelée de vin chaud et chutney clémentine	16,00 €
Demi-homard à la Parisienne (froid) Bohémienne de légumes marinés et mayonnaise au raifort	29,50 €

Les Entrées Chaudes

Saint-Jacques lutée en coquille, comme une blanquette, poireaux, navets bleu et rouge, carottes et champignons	14,00 €
Cassolette de ris de veau au homard, crème de vieux cognac, légumes racines	29,50 €



*Nos entrées chaudes sont proposées dans des barquettes non récupérées pour votre confort.
Vous pouvez les réchauffer au four à 100 / 120 °C,
en plaçant les barquettes sur votre plaque à four dans un petit peu d'eau.
C'est le moment de sortir vos jolis plats !*

Les plats et garnitures

Accommodements non modifiables

Les Poissons

Turbot rôti au laurier courge rôtie, risotto au parmesan et écrevisses, courge rôtie, oignons rouges confits et grillés, crème d'agrumes aux herbes 24,50 €

Cassolette du « Grand Soir », Saint Jacques, langoustine, poulpe légumes anciens de ma grand-mère et crème homardine 26,00 €

Les Viandes

Chapon rôti au miel en deux façons suprême et cuisse gratin de pommes de terre et blettes, poêlée de cèpes et pleurotes 19,00 €

Pavé de biche rôti, sauce cassis acidulée, tatin de pleurotes, écrasé de pommes de terre et carotte de créance 24,00 €



*Nos plats sont proposés dans des barquettes non récupérées pour votre confort.
Vous pouvez les réchauffer au four à 100 | 120 °C,
en plaçant les barquettes sur votre plaque à four dans un petit peu d'eau.
C'est le moment de sortir vos jolis plats !*

Les desserts de fête

Le Sujet (format individuel)

La « Boule de Noël » 7,00 €

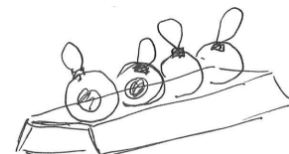
Biscuit noisette, cacao, praliné sésame, crémeux tahini, ganache chocolat et mousse chocolat intense

« Neige » 7,00 €

Dacquoise coco, croquant amande et feuilletine, crème de mangue et mousse coco

Les Bûches

Réalisables en différents formats, pour 4 à 8 personnes



	4 parts	6 parts	8 parts
« Chococroque »	28,00 €	42,00 €	56,00 €

Biscuit cacao Noisette, croustillant de sirop d'érable crumble et noix de pécan, noyau de caramel mou vanille et mousse chocolat sur sabayon

« Pétilante »	26,00 €	39,00 €	52,00 €
---------------	---------	---------	---------

Biscuit Trocadéro, crémeux d'agrumes, crémeux champagne et crème légère à la clémentine

Les Entremets de la Nouvelle Année

Réalisables en différents formats, individuel ou pour 4 à 8 personnes

	1 part	4 parts	6 parts	8 parts
« Solstice »	6,50 €	26,00 €	39,00 €	52,00 €

Biscuit sablé normand, crémeux citron et dés de mangues et sa chantilly citron vert, guimauve coco

« Storm »	7,00 €	28,00 €	42,00 €	56,00 €
-----------	--------	---------	---------	---------

Dacquoise chocolat, croustillant de riz soufflé et crêpe dentelle dans son praliné, crémeux chocolat et mousse légère au chocolat équatorial

Les Petits Fours Sucrés

Rocher praliné (Praliné et chocolat au lait, noisette enrobée d'un glaçage lait noisette)

Mendiant (Coque chocolat noir, crémeux choc et fruits mendiants)

Forêt noire (Moelleux chocolat, griottine, ganache ivoire et cerise amarena)

Tartelette caramel, clémentine (Pate sucrée, crémeux caramel, zestes et mousse clémentine)

Barquette marron (Financier, crème de marron, rhum)

Tout coco (Dacquois coco, crémeux coco et pulpe coco)

Plateau 18 pièces.....31,00 €

Quelques conseils

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.

Pour 10 personnes :	Champagne pour l'apéritif :	3 à 4 bouteilles
	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)

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.



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 (évités 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 goût et 1 à 2 pains spéciaux (noix, raisins) pour le fromage (100 à 110 g par convive, selon votre menu).

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'accords fromages et vins :

Un fromage classique, Neufchâtel, Camembert : 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...

Évitez 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.



En pratique

Tarifs, Commande, règlement

Règlement à la commande : modes de règlements acceptés :
espèces, chèque, CB, 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 (le matin)

(tarifs sur demande), selon disponibilité.

Fermeture le 25/12/2023 et le 01/01/2024.



Pour commander

Toutes nos spécialités sont à commander **au minimum** 72h à l'avance.

Sous réserve de disponibilité

Boutique Loison à Caen

19, Place Saint Sauveur

02 31 73 25 23

boutique@loisontraiteur.fr

du lundi au samedi, de 9h30 à 19h00

Loison Traiteur à Ouistreham

76, rue Emile Herblin

02 31 96 06 02

contact@loisontraiteur.fr

du lundi au samedi, de 9h à 18h00

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 ?

Contactez-nous à la boutique de Caen au 02 31 73 25 23

ou au bureau de Ouistreham au 02 31 96 06 02

Nous saurons vous aider à concevoir le menu idéal

www.loisontraiteur.fr

Le saviez-vous ?

Particuliers ou professionnels, Loison Traiteur a su concevoir toute une gamme de cocktails, dîners, formules séminaires, plateaux repas, prestations complètes avec personnel, matériel, locations de tentes...

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



Photos non contractuelles

