

LOISON TRAITEUR

Maison fondée en 1930

Carte des fêtes 2025 - 2026



Valable du 13 décembre 2025 au 4 janvier 2026

LOISON TRAITEUR

Créateur d'évènements depuis 1930

Acteur du marché Caennais depuis 1930, Loison Traiteur a su développer au cours des 30 années qui ont suivi son rachat par Christophe MARIE, une offre basée sur la qualité des prestations, le choix rigoureux des matières premières, et un suivi commercial personnalisé, de qualité.

Le positionnement « Haut de Gamme » que l'entreprise a choisi, complété d'un dynamisme des équipes est servi par un réseau de compétences locales riche, solidaire et innovant, mis au service des évènements majeurs Normands.

Les valeurs de qualité qui caractérisent aujourd'hui la maison Loison lui ont d'ailleurs permis d'accéder à la reconnaissance du métier en intégrant la prestigieuse association des « Traiteurs de France » en 2013 et à la certification ISO 20121 en 2018, pour des réceptions toujours plus éco-responsables.

Loison Traiteur & toute son équipe
vous souhaitent de très belles fêtes de fin d'année !



PIECES COCKTAIL SALEES FROIDES

Petits fours “Diamant”

Finger de polenta, crème de reblochon et shitake
Canard et oignon crémeux, croustillant de sarrasin
Pince de carotte jaune, tartare de thon exotique, fleur de bourrache
Tartelette de chou, crémeux champignons, lard croustillant
Triangle de foie gras de canard, goyave rose et pistache
Pomme de terre vitelotte, gambas marinée au saté

Plateau 18 pièces - 27,00 €

Petits fours “Saumon”

Pic saumon mariné à la betterave
Gravlax de saumon au curry
Superposition de saumon, potimarron, oeufs de truite, citron

Plateau 18 pièces - 27,00 €

Petits fours “Foie-gras de canard”

Cube de foie gras de canard, marbré cacao, grué de cacao, coin
Triangle de foie gras de canard, goyave rose et pistache
Foie gras de canard en habit vert

Plateau 18 pièces - 27,00 €

Les Mauricettes briochées

Mauricette foie gras de canard aux deux raisins
Mauricette chiffonnade de Cécina, crème de Beaufort, piment doux
Mauricette au poulpe grillé, mayonnaise à l'estragon

Plateau 18 pièces - 29,00 €

Le pain surprise

Crabe, moutarde à l'ancienne
Chiffonnade de jambon truffé, beurre demi-sel

Pain surprise 24 toast - 30,00 €

Collection Loison Traiteur - fêtes 2025/2026 - tarifs TTC

LES COCKTAILS A PARTAGER

Trilogie de cakes à partager

*Plateau de 3 cakes maison tranchés à partager pour 8 personnes
Environ 30 parts*

Cake comté, butternut, graines de courge

Cake saumon, cébêtes et zestes de citron

Cake chèvre, betterave et oignons

Le plateau - 25,00 €

La box "Royale"

Box apéritive à partager pour 6 à 8 personnes

Assortiment de charcuteries fines :

Cécina (viande de bœuf séchée), jambon ibérique Pata Negra,
traditionnel pâté en croûte à la volaille

Assortiment de fromages affinés

Brie aux mendiants, moliterno à la truffe, brillât Savarin

Autour du foie gras de canard

Bun's briochés au foie gras de canard au Porto, confiture de figes

Autour du saumon

Gravlax de saumon au curry, gravlax de saumon à la betterave

Crème légère au vinaigre de framboise

Crackers au sarrasin

Fruits secs et fruits frais

Prix de la box - 150,00 €

PIECES COCKTAIL SALEES

Petits fours à réchauffer

Briochette au ris de veau

Croque des sous bois (farce au chapon et trompettes de la mort)

Raviole de langoustine frite, crème de langoustine

Croquette d'escargot et pleurotes

Gambas croustillante enrobée de vermicelles

Chou à la mimolette d'Isigny, graines de courges

Plateau 18 pièces - 29,00 €

Les mini marmites (90 gr)

Raviole de homard, crème homardine

Paleron de bœuf braisé, écrasé de pommes de terre truffé

Saint-Jacques snackées, risotto de sarrasin et champignons

La pièce - 5,00 €

Les mini burgers

Cabillaud et butternut acidulé

Canard en effiloché, oignons confits

Bœuf façon Rossini au foie gras de canard

Plateau 20 pièces - 29,00 €

La boîte "tout choux"

Traditionnelle gougère au fromage

Chou à l'Ossau Iraty, cranberries

Chou à la mimolette d'Isigny, graines de courges

Boîte 24 pièces - 24,00 €

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.
Commande minimum 5 personnes*

5 petits fours salés froids

Finger de polenta, crème de reblochon et shitake
Pince de carotte jaune, tartare de thon exotique, fleur de bourrache
Pic saumon mariné à la betterave
Triangle de foie gras de canard, goyave rose et pistache
Tartelette de chou, crémeux champignons et lard croustillant

3 Mauricettes

Mauricette foie gras de canard aux deux raisins
Mauricette chiffonnade de Cécina, crème de Beaufort, piment doux
Mauricette au poulpe grillé, mayonnaise à l'estragon

1 verrine salée

Tartare de pétoncles à l'agrumes

4 petits fours salés à réchauffer

Gambas croustillante enrobée de vermicelles
Chou à la mimolette d'Isigny, graines de courges
Croque des sous bois (farce au chapon et trompettes de la mort)
Canard en effiloché, oignons confits

1 mini marmite (90 gr)

Paleron de bœuf braisé, écrasé de pommes de terre truffé

6 petits fours sucrés

"Sommet" Tartelette crème de marron, meringue croq
"Cacahuète" sablé, caramel, cacahuète
"Mon chéri" sphère chocolat, griottine, crémeux chocolat
"Finger passion" biscuit coco, croustillant exotique, crème passion
Chou vanille
Verrine tiramisu

Prix par personne, 24 pièces (18 salées + 6 sucrées) - 45,00€

Collection Loison Traiteur - fêtes 2025/2026 - tarifs TTC

LES ENFANTS

Les briochains & clubs froids

Briochin au crabe

Navette jambon beurre demi-sel

Club volaille cheddar

Club thon, fromage frais

Plateau 8 pièces - 8,00 €

Plateau 16 pièces - 16,00 €

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 €

Les sujets de Noël

Boule de Noël (sphère chocolat, croustillant praliné)

Sapin (financier noisette, ganache pistache)

Bonnet (sablé breton, fraise tagada, crème vanille)

Plateau 6 pièces - 12,00 €

Plateau 12 pièces - 24,00 €

Le menu enfant

Assortiment de 3 briochins (crabe, jambon, volaille)

Suprême de chapon sauce crème & écrasé de pomme de terre au beurre

Sapin (financier noisette, ganache pistache)

Le menu - 20,00€

Collection Loison Traiteur - fêtes 2025/2026 - tarifs TTC

LES GRANDS CLASSIQUES

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

Le foie gras de canard maison

Foie gras de canard maison au porto

Chutney de fruits secs

La tranche de 70 gr - 13,00 €

500 gr - 75,00 €

1 kg - 150 €

Le saumon

Saumon fumé écossais & tranché

Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth

500 gr - 40,00 €

1 kg - 80,00 €

Gravlax de saumon mariné à la betterave

Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth

500 gr - 40,00 €

1 kg - 80,00 €



LES MENUS DE FETE

Menu Réveillon à 45,00 €

3 pièces cocktail

Foie gras de canard en habit vert

Finger de polenta, crème de reblochon et shitaké

Superposition de saumon, potimarron, œufs de truite, citron

1 mini marmite - mise en bouche chaude

Raviole de homard, crème homardine (90gr)

Entrée froide

Tartare de Saint-Jacques et saumon gravlax,
mousseline de butternut acidulée, fleur de tagète

Plat chaud et garnitures

Suprême de chapon aux éclats de pistache, polenta à la châtaigne,
mini légumes glacés, sauce au miel

La bûche à choisir

Pôle Nord : Biscuit chocolat, caramel, vanille, cacahuète caramélisées,
crème caramel, glaçage lait/noisette

Pôle Sud : Biscuit à la noix de coco, compotée exotique citron vert, mangue, passion,
zestes de Combava, confit pamplemousse

Menu Grand-Soir à 55,00 €

3 pièces cocktail

Pince de carotte jaune, tartare de thon exotique, fleur de bourrache

Finger de polenta, crème de reblochon et shitake

Tartelette de chou, crémeux champignons, lard croustillant

1 mini marmite - mise en bouche chaude

Saint-Jacques snackée, risotto de sarrasin et champignons (90gr)

Entrée froide

Opéra de foie-gras de canard, miroir fruits de la passion,
chutney ananas à la vanille

Plat chaud et garnitures

Turbot rôti à la feuille de laurier, arôme truffe, risotto crémeux aux pleurotes

La bûche à choisir

Pôle Nord : Biscuit chocolat, caramel, vanille, cacahuète caramélisées,
crème caramel, glaçage lait/noisette

Pôle Sud : Biscuit à la noix de coco, compotée exotique citron vert,
mangue, passion, zestes de Combava, confit pamplemousse

LES ENTREES DE FETE

Nos entrées et plats sont proposées dans des barquettes non récupérées pour votre confort. Vous pouvez réchauffer à 120 / 140°C en plaçant les barquettes sur votre plaque au four. C'est le moment de sortir vos plus jolis plats !

Les entrées froides

Tartare de Saint-Jacques et saumon gravlax, mousseline de butternut acidulée, fleur de tagète	13,00€
Opéra de foie-gras de canard, miroir fruits de la passion, chutney à la vanille	12,00€
Lobster Roll au crabe, mayonnaise au yuzu pickles de légumes	12,00€

Les entrées chaudes

Noix de Saint-Jacques luttées en coquille, comme une blanquette aux légumes anciens	14,00€
Tourte au canard confit et foie gras de canard	13,00€
Raviole ricotta et truffe noire, crème mimolette	10,00€

Le homard

Queue de homard rôti, lit de légumes d'hiver, sauce à l'armoricaine (à réchauffer)	29,00€
Demi homard flambé, écrasé de pommes de terre truffé au beurre (à réchauffer)	29,00€
Demi homard à la parisienne, macédoine et mayonnaise maison (froid)	29,00€

LES PLATS DE FETE

Les plats de poisson

Saint-Pierre, crème safranée au champagne, 21,00€
panais en deux façon (purée et rôti)

Turbot rôti à la feuille de laurier, arôme truffe, 24,00€
risotto crémeux aux pleurotes

Cassolette du "Grand-Soir, Saint Jacques, écrevisses, 27,00€
raviole de homard, cabillaud, légumes d'hiver façon
blanquette, sauce homardine au Cognac

Les plats de viandes

Suprême de chapon aux éclats de pistache, sauce miel 19,00€
polenta à la châtaigne, mini légumes glacés

Filet de bœuf charolais, sauce périgieux, 22,00€
Tatin de pleurotes, gratin de pommes de terre truffé

Cerf rôti au miel, sauce aux épices de Noël 23,00€
tarte fine feuilletée, compotée d'oignons, légumes rôtis

Les plats à partager - 8 personnes

Nos plats à partager sont proposés dans des barquettes non récupérées.

Prévoir 1 bonne heure de chauffe pour ces plats

Chapon fermier entier, désossé, farci aux champignons 180,00€
et éclats de pistache, sauce au miel,
millefeuille de pommes de terre et patate douce

Kouloubiac de saumon, beurre blanc 130,00€
feuilletage au beurre et garniture à l'intérieur (galette de
sarrasin, oeufs, champignons, épinards, riz vénéré)

Bœuf Wellington au foie gras de canard, 220,00€
sauce bordelaise, baby carottes multicolores

LES DESSERTS DE FETE

Les sujets (format individuel)

Sapin de Noel

7,00€

Sphères de chocolat, garnies au chocolat, au praliné, au caramel, à l'orange sur une pâte sablée

Boule de Noel

7,00€

Sphère de chocolat noir, mousse au chocolat, cœur coulant de mangue, biscuit à la coco

Les bûches de Noel

Réalisables en différents formats individuel, 4, 6, 8 personnes

Pôle Nord

4 parts - 28,00€

Biscuit chocolat, caramel, vanille, cacahuète caramélisées, crème caramel, glaçage lait/noisette

6 parts - 42,00€

8 parts - 56,00€

Pôle Sud

4 parts - 26,00€

Biscuit à la noix de coco, compotée exotique citron vert, mangue, passion, zestes de Combawa, confit pamplemousse

6 parts - 39,00€

8 parts - 52,00€

Les entremets de la nouvelle année

Réalisables en différents formats individuels, 4, 6, 8 personnes

Chococookie

4 parts - 26,00€

Sablé cookie, crème brûlée vanille, mousse au chocolat au lait, glaçage gourmand à la noisette

6 parts - 39,00€

8 parts - 52,00€

Citrus

4 parts - 26,00€

Biscuit pain d'épices, croquant citron, crémeux à l'orange et mousse Kalamansi

6 parts - 39,00€

8 parts - 52,00€

PIECES SUCREES

Petits fours sucrés

Sommet : tartelette crème de marron, meringue croquante

Cacahuète : sablé au beurre, caramel, cacahuètes salées

Orange : biscuit pain d'épices, dôme crémeux à l'orange

Mon chéri : sphère chocolat, griottine et crémeux chocolat

Finger passion : biscuit coco, croustillant exotique, crème passion

Plateau 18 pièces - 29,00 €

Les choux sucrés

Chocolat intense

Vanille

Praliné à l'ancienne

Pistache

Café

Plateau 18 pièces - 24,00 €

La box dessert à partager

Jolie boîte dessert à partager pour 6 à 10 personnes

Tiramisu Amaretto

Forêt noire

Mont blanc

Citron destructuré

La box - 60,00 €

La galette des Rois

*Disponible en commande
à partir du 2 janvier*



Frangipane

Frangipane à l'orange

Pomme façon Tatin

La part - 4,40 €

4 parts - 17,60 €

6 parts - 26,40 €

8 parts - 35,20 €

Collection Loison Traiteur - fêtes 2025/2026 - tarifs TTC

Pour commander

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

Par téléphone, mail ou sur notre site en ligne.

Sous réserve de disponibilité

Boutique Loison à Caen

19, Place Saint Sauveur

02 31 73 25 23

boutique@loisontraiteur.fr

du lundi au vendredi, de 9h30 à 14h30
puis de 17h à 19h00 - en continu le samedi

A partir du 15/12 ouvert en continu

Loison Traiteur à Ouistreham

76, rue Emile Herblin

02 31 96 06 02

contact@loisontraiteur.fr

du lundi au vendredi, de 9h à 18h00
Le samedi de 9h à 17h00

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.

Tarifs, commande, règlement

Règlement à la commande

Modes de règlements acceptés :

Espèces, chèques, CB, paiement à distance

Livraison, enlèvement des commandes

Les commandes sont à retirer à Caen ou à Ouistreham.

Vous pouvez aussi bénéficier de notre service de livraison (le matin)
(tarifs sur demande), selon disponibilité.

Boutique ouverte en continu le 24/12 & le 31/12 et vente
des produits de la carte

Fermeture les 25/12/2025 et 01/01/2026.

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...

de 2 à 4000 convives, consultez-nous pour vos évènements !





www.loisontraiteur.fr