

The image features a background of dark green pine branches with sharp needles. In the upper center, the word "Loison" is written in a large, white, elegant serif font. The letter 'L' is particularly stylized, with a long, sweeping tail that curves under the 'o'. Below "Loison", the word "Traiteur" is written in a smaller, white, sans-serif font, with wide letter spacing. Underneath "Traiteur", the phrase "créateur d'événements" is written in an even smaller, white, sans-serif font, also with wide letter spacing.

Loison
Traiteur
créateur d'événements

CARTE DE NOEL ET DU NOUVEL AN 2022

**Valable du 16 décembre
au 8 janvier 2023**

Pièces cocktail salées froides

Plateaux de petits fours salés « Diamant »

Dé de thon mi-cuit au poivre 5 agrumes
Cecina, crème légère aux cèpes et trompettes de la mort
Nori et citron caviar, crème de langoustine
Tartelette de légumes au yuzu et ses perles
Triangle de foie-gras de canard, gelée passion et copeaux de coco
Pic de brie aux mendiants

Plateau 18 pièces.....27,00 €

Plateau 30 pièces.....45,00 €

Plateaux de bouchées cocktail froides « Saumon »

Panacotta bergamote, dôme de saumon et œufs de lump
Gravelax de saumon à la betterave, poivre de Kampot rouge
Saumon en transparence et ses fleurs, feuille de riz

Plateau 18 pièces.....27,00 €

Plateaux de bouchées cocktail froides « Foie gras de canard »

Tatin de foie-gras de canard, pomme, poire et pain d'épices
Triangle de foie-gras de canard, gelée passion et copeaux de coco
Foie-gras de canard et son sablé truffé

Plateau 18 pièces.....29,00 €



Pièces cocktail à réchauffer

Plateaux de petits fours salés à réchauffer

Accras de patate douce aux épices

Croque saumon épinards

Saint-Jacques en croûte de truffe

Mini burger façon Rossini

Chou au parfum des bois aux champignons

Cromesquis au fromage fondant et jambon truffé

Plateau 18 pièces.....29,00 €

Plateau 30 pièces.....48,00 €



Les mini-marmites (50 g)

Marmite de magret de canard rôti, mousseline de potimarron au pain d'épices

Marmite de Saint-Pierre, mousseline d'héliantis à la vanille, jus de langoustine

Marmite de velouté de cerfeuil tubéreux, châtaignes caramélisées et oignons frits

La pièce..... 4,00 €

Notre incontournable

*Découvrez les spécialités, les curiosités, les grands classiques,
que nous cuisinons pour votre plus grand plaisir !
En tranches, présentés sur plats.*

• Foie gras de canard

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

Mini Kid's



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

Sapin de Noël (financier et ganache montée pistache et petits décors en chocolat)

Bonnet du Père Noël (pain d'épices, pommes confites et crème vanille)

Renne (brownie, crème caramel et Bretzel)

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 et sauce caramel

Plateau 6 pièces.....12,00 €

Plateau 12 pièces.....24,00 €



Les menus

Menu Réveillon à 39,00 €

Mise en bouche chaude

Marmite de magret de canard rôti, mousseline de potimarron au pain d'épices



Entrée froide

Arc-en-ciel de betterave chioggia, cœur de saumon mariné à l'aneth, citron caviar et chou kale aux algues, moutarde à l'aigre douce



Plat chaud et sa garniture

Suprême de volaille label rouge farci aux épinards et girolles, sauce périgieux feuilleté de topinambours, galette de sarrasin aux pleurottes, comme un kouloubiac



Dessert

« Le Pistachoc »

Biscuit coco meringué, craquant pistache crêpe dentelle, mousse au chocolat sur sabayon ganache pistache et fruits torréfiés

Menu Grand-Soir à 49,00 €



Mise en bouche chaude

Marmite de lotte, mousseline d'héliantis à la vanille, jus de langoustines



Entrée froide

Boule de foie gras de canard au chocolat, insert poire au poivre de Timut, marmelade d'orange amère



Plat chaud et sa garniture

Cassolette du « Grand Soir », Saint-Jacques, langoustines, ravioles de homard, légumes anciens de ma grand-mère et crème homardine



Dessert

« L'orange de Noël »

Biscuit pain d'épices, crème diplomate à la vanille, compoté d'orange aux épices et crémeux d'orange sanguine

*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.*

Les entrées de fête

Les Entrées Froides

Boule de foie-gras de canard au chocolat, insert poire au poivre de Timut, marmelade d'orange amère 13,00 €

Arc en ciel de betterave chioggia, cœur de saumon mariné à l'aneth, citron caviar et chou kale aux algues, moutarde à l'aigre douce 12,00 €

Les Entrées Chaudes

Saint-Jacques en coquille lutée, comme une blanquette, poireaux, navets, carottes et champignons 13,50 €

Demi-homard rôti, chou kale et shitaké, légumes crus et cuits, bouillon thaï à la citronnelle et coriandre 29,00 €



*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

*Minimum de commande : 2 parts, prix à la part
Accommodements non modifiables*

Les Poissons

Cabillaud « le dos » en croûte d'agrumes, crème de yuzu normand, gnocchis de panais maison, salsifis à l'arabica	16,00 €
Cassolette du « Grand Soir », Saint Jacques, langoustines, ravioles de homard légumes anciens de ma grand-mère et crème homardine	26,00 €

Les Viandes

Suprême de volaille label rouge farci aux épinards et girolles, sauce périgueux, feuilleté de topinambours, galette de sarrasin aux pleurotes, comme un kouloubiac	16,00 €
Filet de veau farci aux morilles, jus de veau truffé réduit, risotto de blé vert fumé, légumes oubliés et millefeuille de pommes de terre à la truffe	22,00 €

*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)

Le « Doudou de Noël » 5,50 €

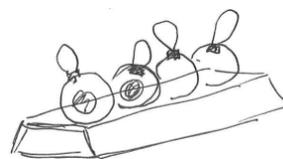
Biscuit meringué aux amandes, croustillant praliné cœur crème brûlée vanille et mousse au chocolat sur sabayon, guimauve coco et glaçage chocolat au lait

« L'orange de Noël » 5,50 €

Biscuit pain d'épices, crème diplomate à la vanille, compoté d'orange aux épices et crémeux d'orange sanguine

Les Bûches

Réalisables en différents formats, pour 4 à 8 personnes



	4 parts	6 parts	8 parts
« Azelia »	24,00 €	36,00 €	48,00 €

Biscuit moelleux à la noisette et miel toutes fleurs, crémeux citron jaune et calamondin, ganache montée au chocolat « AZELIA » de chez Valrhona (légèrement goût noisette) et sablé noisette

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

Biscuit dacquois chocolat, praliné feuilletine, gelée de fruit de la passion et sphère de Noël garnis de crémeux chocolat et mousse chocolat au lait et passion

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
« Azelia »	6,00 €	24,00 €	36,00 €	48,00 €

Biscuit moelleux à la noisette et miel toutes fleurs, crémeux citron jaune et calamondin, ganache montée au chocolat « AZELIA » de chez Valrhona (légèrement goût noisette) et son sablé noisette.

« Christmas »	6,50 €	26,00 €	39,00 €	52,00 €
----------------------	--------	---------	---------	---------

Biscuit dacquois chocolat, praliné feuilletine, gelée de fruit de la passion et sphère de Noël garnis de crémeux chocolat et mousse chocolat au lait et passion

Les Petits fours sucrés

Carré de forêt noire
Sphère caramel mou
Pomme épice
Toucitra
Pralinette
Buchette exotique

Biscuit chocolat, crémeux chocolat, griottines cerise amarena et ganache montée
Boule de chocolat garni de caramel mou à la fleur de sel
Pain d'épices, pommes rôties et crème vanille
Tartelette crémeux citron vert et mousse citron kalamansi
Coque en chocolat blanc, praliné feuilletine et crème montée noisette
Cheese cake, sablé aux épices et coulis passion

Plateau 18 pièces.....31,00 €

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur - Fêtes de fin d'année 2022 – Tarifs TTC - page 8

Quelques conseils entre nous

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 (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 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 25/12/2022 et le 01/01/2023.

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 9h à 19h30

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 !



LOISON TRAITEUR
90 ans
CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS DEPUIS 1930

