



Loison
Traiteur
créateur d'événements



# Collection Particulier

Automne - Hiver 2026/2027



LES TRAITEURS DE FRANCE
MEMBRE





Loison
Traiteur
créateur d'événements

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.

LES TRAITEURS DE FRANCE
T
MEMBRE

SYSTEM CERTIFICATION
ISO 20121
SGS

# SOMMAIRE


## Les cocktails

*La box tapas à partager / page 4*
*Les pièces salées à la carte / pages 5 à 7*
*Les cocktails apéritifs composés / pages 8 et 9*
*Le cocktail dinatoire / page 10*

## Les repas

*Les buffets / pages 11 et 12*
*Les découvertes / page 13*
*Les dîners ou déjeuners à la part / pages 14 à 16*

## Les desserts

*Les desserts / pages 17 à 19*
*Les petites pièces sucrées / pages 20 et 21*
*Les enfants / page 22*

## Informations

*Le service de livraison / page 23*
*Les petits conseils entre nous / page 24 et 25*
*Les informations supplémentaires / page 26*

# LA BOX TAPAS À PARTAGER

## Box complète

*Jambon blanc truffé*
*Serrano affinage 24 mois*
*Tomme de brebis*
*Comté affinage 18 mois*
*Endives rouges*
*Carottes*
*Radis*
*Chou-fleur*
*Pickles*
*Fruits secs*
*Houmous de betterave*
*Crackers aux graines*

**Commande à l'unité**

***75 € TTC***
***1500gr***



# LES PIÈCES SALÉES À LA CARTE

## Petits fours salés saveurs

Sablé fromage brebis, canard confit et butternut
Crackers, thon & miroir passion
Foie gras de canard pomme rôtie, gelée de cidre, pistache
Cube d'effiloché de bœuf, panais et wasabi
Tartelette crabe, grenade & pamplemousse
Pince de radis noir, crémeux de lentilles & noisettes torréfiées

*Plateau 18 pièces : 26.60 € TTC*
*Plateau 30 pièces : 44.40 € TTC*

## Petits fours salés primeurs

Choux fleur rôti au curcuma, saté & cacahuète, graffiti violet
Compression de légumes d'hiver, chèvre frais & salsifis
Cannelé Pont l'Evêque, chantilly au paprika fumé & condiments légumes
Dôme de duxelles de cèpe sur sablé, butternut & éclat de noix
Maki légumes racines, pépites d'algues marines
Pince de radis noir, crémeux de lentilles & noisettes torréfiées

*Plateau 18 pièces : 25.65 € TTC*
*Plateau 30 pièces : 42.75 € TTC*



## Mini pics cocktail

Saumon gravlax au curry, crème de coco
Compression de légumes d'hiver
Roulade de poulet en crumble de fruits secs, chantilly piquillos

*Plateau 18 pièces : 26.60€ TTC*
*Plateau 30 pièces : 44.40€ TTC*

# LES PIÈCES SALÉES À LA CARTE

**Commande à l'unité - Délai 48 heures**

*Présentés sur d'élégants plateaux recyclables, avec serviettes cocktail*



## Les copieux

Cake butternut chèvre & graines (lin et courge)
Brioché saumon fumé, crème au raifort
Club poulet, comté, pousses d'épinards, moutarde
Gaufre salée crème de champignon, parmesan

***Plateau 20 pièces : 30.80 € TTC***

## Finger club sandwich

Club rillettes de sardines au piment d'Espelette
Club poulet, comté, pousses d'épinard, moutarde
Club fromage de brebis, confiture de cerise noire
Club bon paris, comté, jambon, champignon

***Plateau 20 pièces : 30.80 € TTC***

## Les briochés

Brioche effilochée bœuf, légumes du moment
Brioche saumon fumé, raifort, rémoulade
Lobster crevette, mayonnaise iodée
Brioche chèvre frais aux noix, miel de Normandie

***Plateau 20 pièces : 31 € TTC***



# LES PIÈCES SALÉES À LA CARTE

## Les mini burgers

Burger boeuf, cheddar, confit d'oignon
Burger raclette, poulet panko, paprika fumé, échalote
Burger galette de pomme de terre, comté, légumes

*Plateau 18 pièces : 25,20 € TTC*
*Plateau 30 pièces : 42 € TTC*

## Les pièces chaudes

Tartelette aux poireaux, cumin, noisette
Samoussa Saint Jacques, cive, yuzu
Roulé croustillant, porc, crevette, coriandre
Croque jambon truffé, comté, béchamel
Fish and chips panko, sauce tartare
Burger raclette, poulet panko, paprika fumé, échalote

*Plateau 24 pièces : 38.40 € TTC*
*Plateau 48 pièces : 76.80 € TTC*

## Les mini cocottes

Parmentier de canard confit, butternut à l'orange, éclat de noisettes et graines de courge
Noix de Saint Jacques juste snacké, légumes divers, beurre blanc aux agrumes
Blanquette de poulet, sauce crémeuse au miso, polenta et trompettes
Mitonné de légumes du moment, cèpe, marron et orge perlé

*Plateau 12 cocottes - 3 variétés : 72 € TTC*
*Plateau 24 cocottes - 4 variétés : 132 € TTC*

# COCKTAILS APÉRITIFS COMPOSÉS

## Quelle quantité de pièces faut-il commander ?

Pour une durée de cocktail jusqu'à 1h, 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.



### COCKTAIL salé Camille

Sablé fromage brebis, canard confit et butternut
Crackers, thon & miroir passion
Chou fleur rôti au curcuma, saté
& cacahuète, graffiti violet
Roulade de poulet en crumble de fruits secs
et sa chantilly piquillos
Dôme de duxelle de cèpe sur sablé,
butternut & éclats de noix
Maki légumes racines, pépites d'algues marines
Club fromage de brebis, confiture de cerise noire
Brioché saumon fumé, crème au raifort

***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 € TTC***

*Commande minimum 10 personnes*
*Délai : 4 jours ouvrables*

# COCKTAILS APÉRITIFS COMPOSÉS

## COCKTAIL salé et sucré Bertille

Sablé fromage brebis, canard confit et butternut
Crackers, thon & miroir passion
Chou fleur rôti au curcuma, saté
& cacahuète, graffiti violet
Roulade de poulet en crumble de fruits secs
et sa chantilly piquillos
Dôme de duxelles de cèpe sur sablé,
butternut & éclat de noix
Maki légumes racines, pépites d'algues marines
Club fromage de brebis, confiture de cerise noire
Brioché saumon fumé, crème au raifort

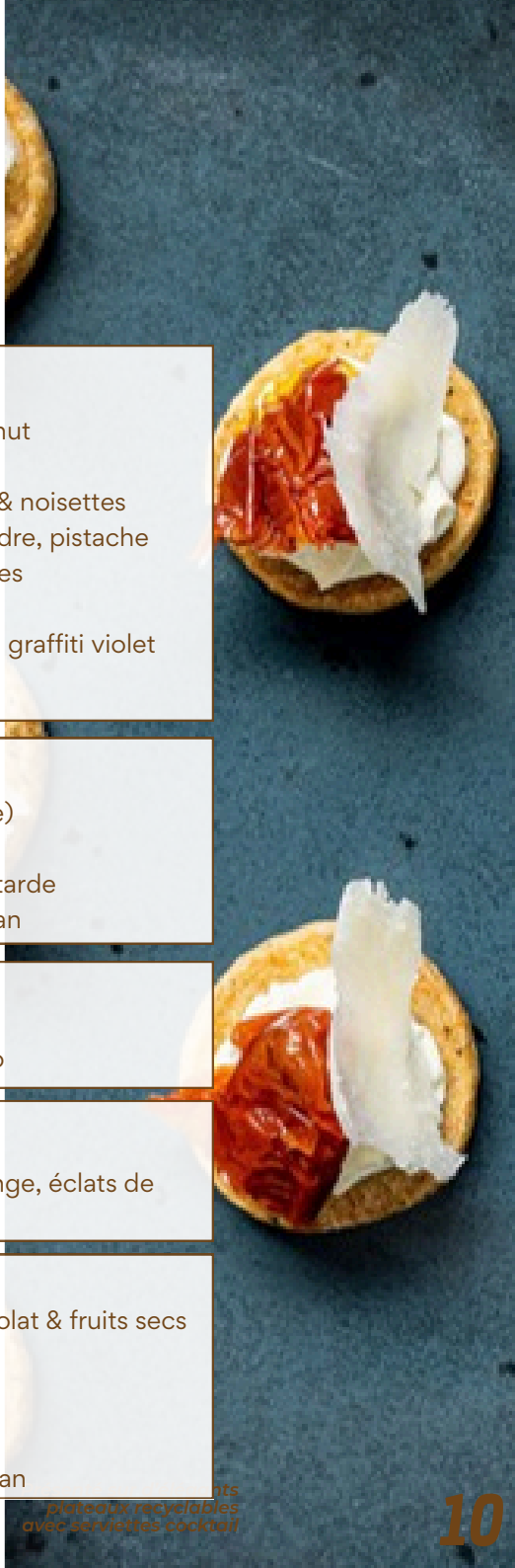
**Sucré**
Pommes rôties au beurre normand
& sablé diamant cannelle
Chou chocolat & guimauve
Cannelé
Gateau Basque, marmelade myrtille



*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 € TTC*

*Commande minimum 10 personnes*
*Délai : 4 jours ouvrables*

# COCKTAIL DINATOIRE “LIV”



## 8 bouchées salées - froid

Sablé fromage brebis, canard confit et butternut
Tartelette de crabe, grenade, pamplemousse
Pince de radis red meat, crémeux de lentilles & noisettes
Foie gras de canard pomme rôtie, gelée de cidre, pistache
Maki légumes racines, pépites d’algues marines
Crackers thon & miroir passion
Chou fleur rôti au curcuma, saté & cacahuète, graffiti violet
Cannelé Pont l’Eveque, chantilly fumée

## 4 pièces copieuses - froid

Cake butternut chèvre & graines (lin et courge)
Brioché saumon fumé, crème au raifort
Club poulet, comté, pousses d’épinards, moutarde
Gaufre salée crème de champignons, parmesan

## 1 verrines cocktail salée - froid

Cappucino de patate douce, chip’s de serrano

## 1 mini plat chaud

Parmentier de canard confit, butternut à l’orange, éclats de noisette et graines de courge

## 6 petits fours sucrés

Sphère praliné/ amande, noisette, sablé chocolat & fruits secs
After Eight
Duxelle de pomme rotie et sablé diamant
Cannelé citron, ananas, coco
Tigré passion
Tartelette caramel, crème vanille, noix de pécan

***Prix par personne, 20 pièces : 39 € TTC***
***( 14 salées + 6 sucrées )***

*nts*
*plateaux recyclables*
*avec serviettes cocktail*

# BUFFET FROID “BOCAGE”

Commande minimum - 10 personnes

## Assortiment de charcuterie

Jambon de pays, andouille de Vire, terrine de campagne, rillettes de poulet au genièvre, beurre de Normandie



## Les Salades

Salade de pommes de terres, oignons rouges, cornichons, moutarde à l’ancienne
**et**
Salade de penne aux champignons, pesto de mâche



## Le Plat froid (choisir une variété)

Pavé de lieu, vinaigrette à l’huile d’olive, estragon, persil et fenouil
**ou**
Poulet mariné au citron/zaatar

## Les fromages affinés et beurre

## Les Desserts

Tarte caramel, noix de pécan, vanille
Bavarois aux agrumes

*Présenté sur d’élégants plateaux recyclables*
*Hors pain (supplément de 4,50 € / pain)*

***Prix par personne : 28 € TTC***



# BUFFET “RIVA-BELLA”

Commande minimum - 10 personnes

## Les Entrées froides

Ceviche de Saint Jacques et dorade marinée au safran, lait de coco

Marbré de foie gras de canard, pomme rôtie, gelée de cidre normand, éclats de pistache

Cake salé au chèvre

## Les Salades

Pommes grenailles aux échalotes, fromage blanc aux fines herbes

Boulgour au butternut, éclats de châtaigne & graines de courge, vinaigrette perlée balsamique / miel

## Les plats froids ou chauds

Saumon mi-cuit, sauce mousseline citron/ciboulette

Tataki de bœuf mariné au soja et sésame

## Les fromages affinés et beurre

## Les desserts

Sablé diamant, pomme rôtie caramélisée, crème diplomate vanille

Mousse au chocolat noir, biscuit chocolat, toppings

*Prix par personne : 35 € TTC*

# LES DÉCOUVERTES

## Le saumon fumé et mariné

| | | |
|---|---|---|
| Saumon fumé écossais & tranché<br>(Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth) | *500g*<br>*1 Kg* | ***40 € TTC***<br>***80 € TTC*** |
| Gravlax de saumon mariné à la betterave maison<br>(Tuiles de sarrasin et sauce vinaigre xérès et aneth) | *500g*<br>*1 Kg* | ***40 € TTC***<br>***80 € TTC*** |

## Le foie gras de canard

| | | |
|---|---|---|
| | *La tranche* | ***12 € TTC*** |
| Foie gras de canard au porto<br>(chutney de fruits secs) | *500g*<br>*1 Kg* | ***75 € TTC***<br>***150 € TTC*** |

## En option pour vos buffets

*Plateau de fromages affinés et beurre de notre région*

| | |
|---|---|
| *Pour 3 à 5 personnes - 2 sortes de fromages* | ***30 € TTC*** |
| *Pour 8 à 10 personnes - 4 sortes de fromages* | ***58 € TTC*** |





# LES DÉJEUNERS ET DINERS

A commander 4 jours à l'avance - Prix à la personne

## Les entrées froides

| | |
|---|---|
| Ceviche St Jacques et dorade, lait de coco mariné au safran, coriandre, endive rouge et jaune | *12 € TTC* |
| Émietté de crabe en rémoulade de céleri et pomme verte, émulsion iodée au citron vert | *12 € TTC* |
| Marbré de foie gras de canard, pomme rôtie, gelée de cidre Normand, éclats de pistache | *15 € TTC* |
| Lasagne céleri, blette, carotte à l'orange, champignon | *10 € TTC* |

## Les entrées chaudes

| | |
|---|---|
| Tarte feuilletée aux cèpes, duxelle à l'échalote confite et éclats de noix | *12 € TTC* |
| St Jacques à la plancha, crème coraillée, mousseux de panais | *15 € TTC* |
| Croustillant de canard confit aux pruneaux, mélée de jeunes pousses | *13 € TTC* |
| Ravioles de homard, poireaux à la vanille, crème de carapaces préssées | *29 € TTC* |



# LES DÉJEUNERS ET DINERS

## Les plats à partager

**Commande minimum 10 personnes - A commander 4 jours à l'avance - Prix à la personne**

| | |
|---|---|
| Filet de Bœuf Wellington (foie gras de canard, jambon sec, champignon) pommes grenailles, sauce corsée au vin de Porto | *15 € TTC* |
| Koulibiac de saumon (œuf, champignon, riz, épinard, galette sarrasin) | *15 € TTC* |
| Blanquette de veau aux morilles et jeunes légumes | *15 € TTC* |
| Poularde fermière cuite doucement au four, beurre d'escargot, pommes grenailles et champignons | *14 € TTC* |

## Les plats de poisson

| | |
|---|---|
| Fricassé de lotte et de crevettes, carottes de couleurs rôties, sauce curry rouge | *18 € TTC* |
| Dos de saumon à la peau croustillante au sel marin, tombée de fenouil et purée de patate douce | *17 € TTC* |
| Aiguillettes de Saint Pierre, pesto de mâche, boulangère de poireaux/pommes de terre | *19 € TTC* |
| Turbot cuit à la feuille de laurier, risotto parmesan/champignons | *22 € TTC* |





# LES DÉJEUNERS ET DINERS

## Les plats de viande

| | |
|---|---|
| Filet de canette poelé, jus de canard corsé à la rillette, chou farci de légumes | *17 € TTC* |
| Filet de bœuf en croûte de champignon, sauce corsée à l'échalote confite, gratin de pomme de terre au Pont l'Evêque | *19 € TTC* |
| Roulade de filet de veau au jambon Serrano, sauce crémeuse au cidre, purée de pomme de terre et romanesco | *22 € TTC* |

## Les plats végétariens

| | |
|---|---|
| Chili végétarien, riz de Camargue parfumé | *13 € TTC* |
| Patate douce rôtie au miel, crème de coco au curry, feta aux épices zaatar | *13 € TTC* |



# LES DESSERTS

*Réalisables en individuel ou à partager pour 4, 6, 8, 10, 12 parts*

## Les entremets "classiques"

| | |
|---|---|
| **Royal**, biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat noir, glaçage | *5,80 € TTC* |
| **Caramélia,** biscuit amande, croquant praliné, crème diplomate à la vanille, pomme caramélisée, glaçage caramel | *5,80€ TTC* |
| **Pavlova,** meringue croustillante, ganache vanille et crème de marron | *5,80€ TTC* |
| **Noisette,** biscuit dacquoise noisette, bavaroise noisette & praliné à l'ancienne, noisettes torréfiées | *5,80 € TTC* |
| **Saint Honoré,** praliné, pistache / pécan, chou garni, noix de pécan & crème légère pistache | *5,80€ TTC* |

## Les entremets "fruités"

| | |
|---|---|
| **Évasion exotique**, dacquoise meringuée coco, compotée de banane caramélisée, crémeux passion, fruits frais exotiques | *5,80€ TTC* |
| **Bavarois deux agrumes,** biscuit joconde amande, crémeux à l'orange sanguine & mousse au citron | *5,80€ TTC* |
| **Charlotte poire/chocolat noir,** biscuit cuillère, poire caramélisée, mousse poire / chocolat | *5,80€ TTC* |



# LES DESSERTS

*Réalisables en individuel ou à partager pour 4, 6, 8, 10, 12 parts*

## Les tartes

| | |
|---|---|
| **Gâteau Basque à la myrtille**, sablé Basque & compotée myrtille | *4,90€ TTC* |
| **Tarte cookie**, noix de cajou, pistache, cacahuète, crème chocolat noir et blanc, sauce caramel | *4,90€ TTC* |
| **Tarte ananas / coco**, salpicons d'ananas et crème amande, ganache coco / guimauve | *4,90€ TTC* |
| **Tarte caramel, pécan/vanille**, praliné à l'ancienne, noix de pécan caramélisées, caramel mou et crème vanille | *4,90€ TTC* |
| **Tarte pomme, cannelle et vanille**, sablé diamant, pomme caramélisée, crème diplomate vanille | *4,90€ TTC* |
| **Tarte citron/orange meringuée**, crémeux citron et orange, meringue flambée | *4,90€ TTC* |

## Les pièces montées

| | |
|---|---|
| Pièce montée en Croquembouche<br>Possibilité de modifier le parfum des choux<br>Possibilité de personnaliser la pièce montée sur devis (plaque...) ***( forme classique 100 choux )*** | *215 € TTC* |
| Pyramide de macarons ***(92 macarons )***<br>Aux parfums assortis | *185 € TTC* |



# LES DESSERTS

*Réalisables en individuel ou à partager pour 4, 6, 8, 10, 12 parts*

## Les numbers cakes

***( 12 à 30 pers pour 1 chiffre et 24 à 60 pers pour 2 chiffres )***
***Les numbers cakes pour vos anniversaires ou évènements festifs***

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

| | |
|---|---|
| Poire, sablé à la cannelle, poire caramélisée au miel, crème diplomate à la vanille | ***8 € TTC / pers*** |
| Chocolat, pistache : fruits secs et ganache pistache / chocolat noir | ***8 € TTC / pers*** |

## Les gâteaux "au mètre"

| | |
|---|---|
| **Paris-Brest**, crème mousseline au praliné à l'ancienne, croquant pralin | ***100 € TTC / 20pers*** |
| **Paris - Caen**, ganache vanille/caramel, pomme et poire caramélisées | ***100 € TTC / 20pers*** |
| **Paris - Menton**, crémeux citron & meringue | ***100 € TTC / 20pers*** |





# LE SUCRÉ



## Boîte sablés maison

Cookie cajou, pistache, pépites
Diamant canelle
Gateau basque marmelade myrtille
Spritz au chocolat
Sablé hollandais vanille/chocolat

La boite de 20 pièces : ***28 € TTC***

## Les chouchoux

Vanille / marron
Praliné / amande
Caramel / nougatine
Chocolat / guimauve
Pistache / noix de pécan

***Plateau 18 choux en 3 variétés : 28,50 € TTC***
***Plateau 30 choux en 5 variétés : 47,50 € TTC***

## Les moelleux

Clafoutis poire/amande
Tigré chocolat/passion
Cake à l'orange
Cannelé
Brownie aux noix
Financier à la pistache

***Plateau 18 pièces en 3 variétés : 23,40 € TTC***
***Plateau 30 pièces en 5 variétés : 39 € TTC***

## Les cakes

Marbré chocolat/vanille, glaçage rocher
Cake noisette croustillant, praliné au chocolat blanc et noisette
Cake à l'orange, purée d'orange amère et sanguine

Plateau de 30 pièces : ***28 € TTC***

# LES PIÈCES SUCRÉES

## Les petits fours

Duxelle de pomme rôtie au beurre Normand, sablé diamant à la cannelle
Tartelette chocolat, crémeux à l'orange amère et sanguine, voile pamplemousse
After Eight, coque chocolat noir, crémeux à la menthe fraîche et topping de chocolat
Tartelette caramel mou, praliné, crème vanille & noix de pécan caramélisée
Cannelé citron, ananas, coco, biscuit coco, crème ananas & mousse citron vert, guimauve coco
Sphère chocolat garnie de praliné amande /noisette, sablé chocolat & son fruit torréfié

***Plateau 18 pièces : 29.70 € TTC***
***Plateau 30 pièces : 49,50 € TTC***





# LES MINI "KIDS"



## Les clubs (froids)

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

*Plateau 8 pièces : 8 € TTC*
*Plateau 16 pièces : 16 € TTC*
*Plateau 48 pièces : 48 € TTC*

## Les toques ( chauds )

Pizza (jambon fromage)
Nuggets de poulet
Quiche aux légumes
Mini cheese-burger

*Plateau 8 pièces : 8 € TTC*
*Plateau 16 pièces : 16 € TTC*
*Plateau 48 pièces : 48 € TTC*

## Les petits moelleux

Cookies
Brownies
Madeleine

*Plateau 6 pièces : 15 € TTC*
*Plateau 12 pièces : 30 € TTC*

## Les verrines sucrées

Verrines mousse chocolat
Verrine caramel, kitkat
Verrine vanille, tagada

*Plateau 6 pièces : 12 € TTC*
*Plateau 12 pièces : 24 € TTC*

# SERVICE DE LIVRAISON

## Horaires et conditions de livraisons

Du lundi au samedi de 8h à 18h avec un battement de 2h
Dimanche et Fériés de 9h à 11h avec un battement de 2h
La nuit entre 6h et 8h et entre 18h et 20h avec un battement de 2h
Rendez-vous battement réduit à 30mn
Eco ( zone 2 & 3 seulement ) du lundi au vendredi entre 11h et 13h avec un battement de 2h
Reprise du matériel identique au tarif de livraison avec un battement de 2h

| | |
|---|---|
| Zone 1 : | *10 €* |
| Zone 2 : | *29 €* |
| Zone 3 : | *48 €* |
| Zone 4 : | *53 €* |
| Zone 5 : | *77 €* |
| Supplément RDV : | *15 €* |
| Supplément nuit : | *29 €* |
| Supplément dimanche : | *22 €* |

***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.***

### ZONE 1

*Ouistreham*
*St Aubin d'Arquenay*
*Colleville*
*Montgomery*
*Hermanville sur mer*
*Blainville sur Orne*
*Bénouville*

### ZONE 2

*Douvres la delivrande*
*Ciber ville*
*Ranville/Sallenelles*
*Hérouville*
*Mathieu/ Épron*
*Biéville - Beuville*
*Colombelles*
*Caen*
*Carpiquet*
*Mondeville*
*Saint Contest*

### ZONE 3

*Bretteville/Odon*
*St Germain Bl. herbe*
*Verson*
*Cormelles le Royal*
*St Aubin sur Mer*
*Cabourg*

### ZONE 4

*Louvigny*
*Fleury sur Orne*
*Troarn*
*Cagny*
*Ifs*
*Cabourg*
*Soliers*

### ZONE 5

*Pont l'Evêque*
*Falaise*
*Clécy*
*Villers Bocage*
*Saint Laurent sur Mer*
*Bayeux*
*Trouville sur Mer*
*Deauville*
*Arromanches*

# PETITS 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.

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 de 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 ( évitez de le servir après les alcools forts ). La progression des saveurs sera également appliquée au service.

## 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 gr par personnes.

# PETITS CONSEILS ENTRE NOUS

## 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.

## Exemple 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 affinén choisir un Gewurztraminer, Muscat,...Évitez les fromages industriels au goût frabiqué. 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 retrover autour d'une table.

# À LIRE !

## Commande, réglement

Mode de règlement acceptés :
Espèces, Chèque, CB, VAD (paiement à distance)

## Livraisons, enlèvement de commandes

Les commandes sont à retirer selon vos souhaits, à Caen ou Ouistreham ;
Vous pouvez aussi bénéficier de notre service de livraison.

## Délais 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.
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 évènements !

## LOISON TRAITEUR

76, rue Emile Herbline
14150 OUISTREHAM
02.31.96.06.02
Bureaux ouverts du lundi au samedi, de 9h à 18h (16h30 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












Loison