






Loison
Traiteur
créateur d'événements

Collection Société

Automne - Hiver 2026/2027

LES TRAITEURS DE FRANCE
T
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

Petit dejeuner, pause, plateaux repas

Petits déjeuners, pauses / **pages 4 et 5**
Plateaux repas, lunch box / **pages 6 à 11**
La Box tapas à partager / **page 12**

Les cocktails

Cocktail salé et sucré « à la carte » / **pages 13 à 16**
Cocktail composé salé et sucré / **page 17**
Cocktail déjeuner « Twist» / **page 18**
Cocktail déjeuner « Liv» / **page 19**

Les buffets

Buffet « Bocage » / **page 20**
Buffet déjeuner « Riva-Bella » / **page 21**

Les boissons

Carte des boissons / **page 22 et 23**

Les informations

Forfaits livraison / **page 24**
Matériel recyclable / **page 25**
A lire ! / **page 26 et 27**







FORMULES PETIT DEJ OU PAUSES

Bag Petit-déjeuner *(pour 12 personnes)*

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces
Mini viennoiseries : croissant, pain aux raisinx, pain au chocolat

Jus d'orange, jus de pomme artisanal
Café en thermos & eau chaude en thermos
Sachets de thé, dosettes de lait, sucre
Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes

Prix du bag : 108 € HT
Soit 9 € HT par personne

Bag Pause *(pour 12 personnes)*

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces
Les petits moelleux, cannelés, brownies aux noix, financier pistache

Jus d'orange, jus de pomme artisanal
Café en thermos & eau chaude en thermos
Sachets de thé, dosettes de lait, sucre
Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes

Prix du bag : 120 € HT
Soit 10 € HT par personne

À LA CARTE
PETIT DEJ OU PAUSE

Boîte de mini viennoiseries *(assortiment)*

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

La boîte de 20 pièces : ***20 € HT***

Verrines salade de fruits frais

La boîte de 12 verrines : ***24 € HT***
La boîte de 24 verrines : ***48 € HT***

Les cakes

Marbré chocolat-vanille
Noisette, croustillant praliné au chocolat blanc
Orange amère et sanguine

Plateau de 30 pièces : ***25 € HT***

La boite de biscuits maison

Cookie cajou, pistache, pépites
Diamant cannelle / Gâteau Basque marmelade myrtille / Spritz au chocolat
Sablé hollandais vanille/chocolat

La boite de 20 pièces : ***25 € HT***

La boîte de pancakes

Avec confiture, nutella, sucre

La boîte de 20 pièces : ***30 € HT***

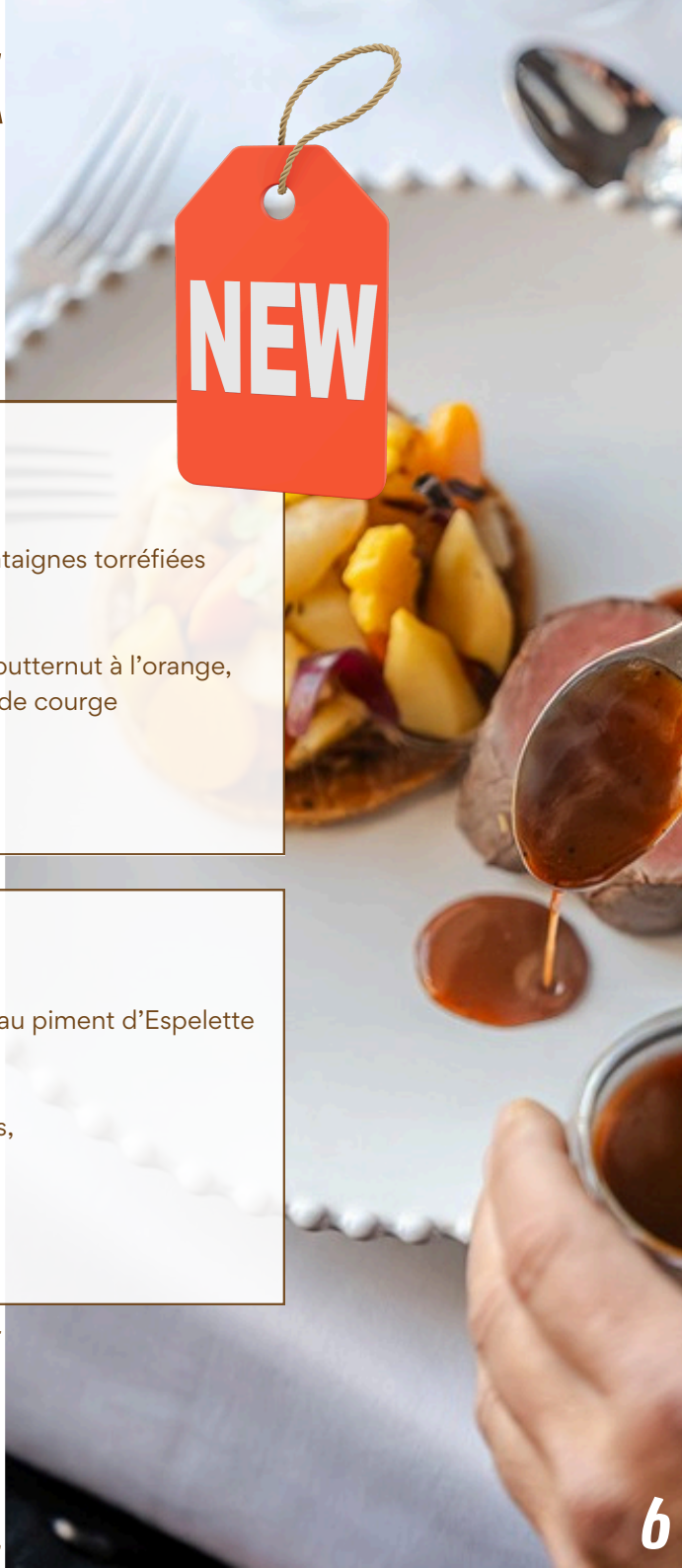




LES BOCAUX CHAUDS

Commande minimum : 2 personnes (même menu) - Délai 48 heures

Comme dans un bouillon, mais au travail !



Menu 1

Entrée
Velouté de champignons, châtaignes torréfiées

Plat chaud
Parmentier de canard confit, butternut à l'orange, éclats de noisettes et graines de courge

Dessert
Le Citronnier

Menu 2

Entrée
Oeufs mayonnaise "mimosa" au piment d'Espelette

Plat chaud
Rigati au gorgonzola, épinards, pignons de pin torréfiées

Dessert
Le Tiramisu café

Le coffret 3 bocaux : 25,00€ HT

Hors livraison (page 24)

Elégant coffret raffiné et responsable composé de kit couverts, petit pain, verre et serviette papier

PLATEAU REPAS PAPRIKA



Commande minimum : 2 personnes (même menu) - Délai 24 heures

Simple, bon et copieux - Prix ajusté pour vos réunions de travail

Menu 1

Entrée
Salade de quinoa, butternut, feta, cranberries
Plat froid et garniture
Poitrine de poulet laquée marinée au citron/zaatar, salade d'orzo, céleri rave, comté, moutarde à l'ancienne
Fromage du jour et beurre
Dessert : Gateau Basque, marmelade myrtille

Menu 2

Entrée : Salade de lentilles béluga, betterave rôtie, oeuf mollet
Plat froid et garniture
Ballotine de poisson sauce mousseline, pennes aux champignons
Fromage du jour et beurre
Dessert : Tarte crumble pomme, rhubarbe

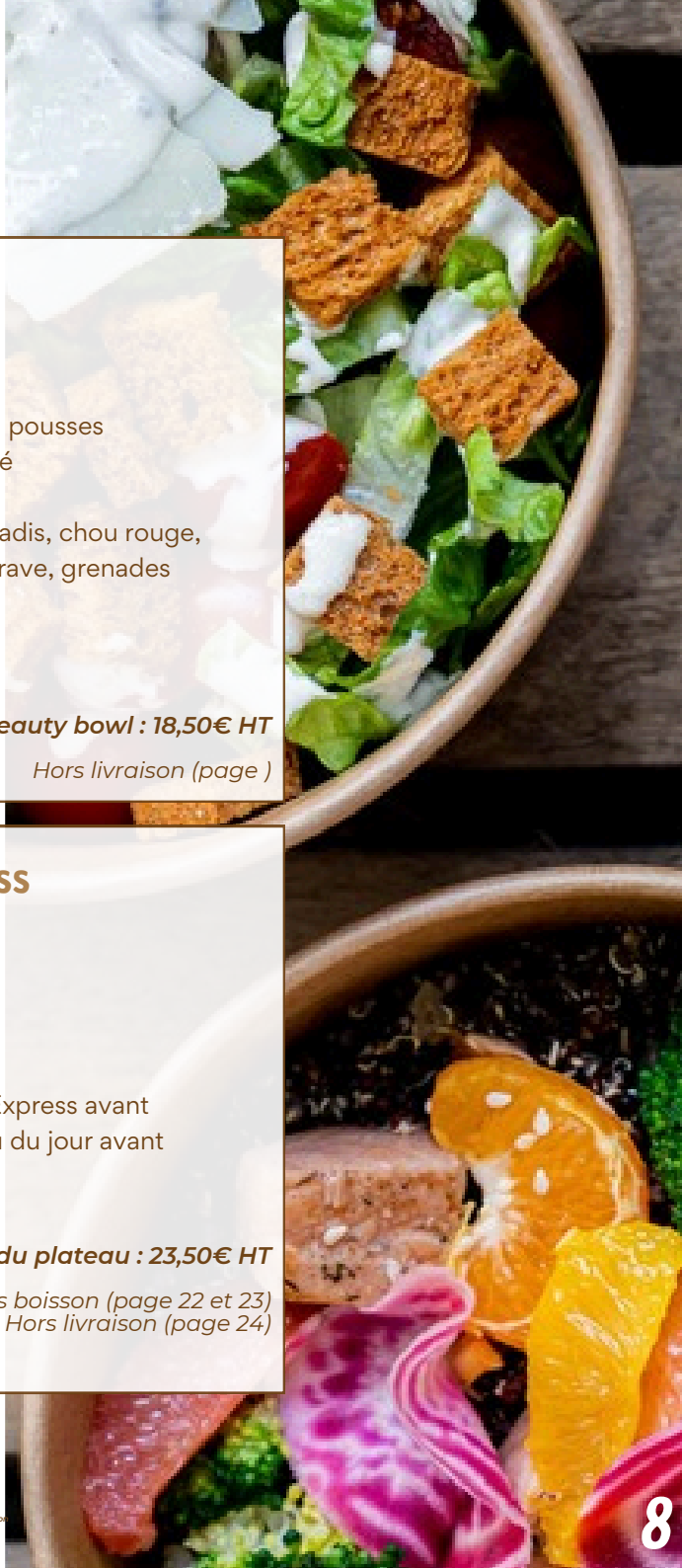
Menu 3 - Végétarien

Entrée
Salade de quinoa, butternut, feta, cranberries
Plat froid
Rigati, mozzarella, carotte rôtie, pesto de mâche, concassée de légumes
Fromage du jour et beurre
Dessert : Tarte crumble pomme, rhubarbe

Prix du plateau : 19,50 € HT

Hors boisson (pages 22 et 23)
Hors livraison (page 24)

Elégant coffret raffiné et responsable composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier



Le Beauty Bowl

Entrée
Pain brioché, saumon fumé, pousses d'épinards, guacamole épicé
Salade froide
Salade de quinoa/lentilles, radis, chou rouge, brocolis, houmous de betterave, grenades
Dessert
Salade d'ananas
Eau de source 50cl

Prix du beauty bowl : 18,50€ HT

Hors livraison (page)

Plateau repas express

Réunion improvisée ?
Invité surprise ?

Commandez vos plateaux Express avant **11h00**, nous livrons le menu du jour avant **13h00** - Selon disponibilité

Prix du plateau : 23,50€ HT

Hors boisson (page 22 et 23)
Hors livraison (page 24)



PLATEAU REPAS ROMARIN

Commande minimum : 2 personnes (même menu) - Délai 24 heures

Convivial, produits sélectionnés avec soin et locavore

Menu 1

Entrée

Curry de pois chiche au lait de coco, carottes thai, oignons

Plat froid et garniture

Mignon de porc sauce poivre vert de Malabar, boulgour aux éclats de châtaigne et légumes croquants

Fromage affiné et beurre

Dessert Tarte feuilletée, crème d'amande, ananas / mangue

Menu 2

Entrée

Poireau vinaigrette, oeuf mimosa

Plat froid et garniture

Cabillaud en crumble d'agrume, tagliatelles aux légumes de saison, crémeux patate douce/agrume

Fromage affiné et beurre

Dessert Dacquoise coco, banane caramélisée, crémeux coco

Menu 3 - Végétarien

Entrée

Cake butternut, châtaigne, comté

Plat froid

Quinoa blanc & lentilles vertes, chou rouge, brocoli, persil, moutarde à l'ancienne, grenade & houmous de betterave

Fromage affiné et beurre

Dessert Roulé praliné noisette

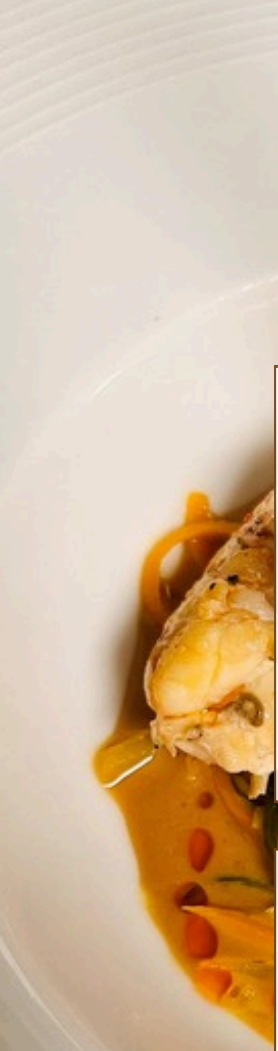
Prix du plateau : 23,50 € HT

Hors boisson (pages 22 et 23)
Hors livraison (page 24)

Elégant coffret raffiné et responsable composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier

PLATEAU REPAS CIBOULETTE

Commande minimum : 2 personnes (même menu) - Délai 24 heures
Convivial, produits sélectionnés avec soin et locavore



Menu 1

Entrée
Gravlax de saumon à la betterave, chou fleur rôti,
vinaigrette passion
Plat froid et garniture
Émincé de boeuf sauce chimichurri,
pommes grenailles et échalote, herbes folles
Fromage affiné et beurre
Dessert
Bavarois orange, citron jaune

Menu 2

Entrée
Marbré de foie gras de canard, pommes rôties, éclats de pistache
Plat froid et garniture
Cabillaud cuit basse température, menestra de légumes,
mousseline de butternut au lait de coco
Fromage affiné et beurre
Dessert
Carré vanille, caramel, biscuit amande, noix de pécan

Prix du plateau : 28 € HT

Hors boisson (page 22 et 23) – Hors livraison (page 24)

Elégant coffret raffiné composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier



LUNCH BOX

Menu 1

Club sandwich “bon Paris”, comté, jambon, champignon

Salade de crozets aux petits légumes

Compotée pommes caramelisées, ganache montée vanille
et sauce caramel
Cookie chocolat, fruits secs

Menu 2

Bagel rôti de dinde fumée, sauce paprika,
cream cheese & oignons frits

Salade de rigati, mozzarella, concassée de légumes,
pignons de pin

Mousse au chocolat noir praliné, crumble cacao/noisette
Cake pistache

Prix de la lunch box : 15,50 € HT

Hors boisson (page 22 et 23) – Hors livraison (page 24)

Box ISOTHERME souple composée de kit couverts, sauces et serviette papier

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 — ***68 € HT*** ***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 : 25,20 € HT
Plateau 30 pièces : 42 € HT

Petits fours salés primeurs

Chou 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 & éclats de noix
Maki légumes racines, pépites d'algues marines
Pince de radis noir, crémeux de lentilles & noisettes torréfiées

Plateau 18 pièces : 24,30 € HT
Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

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 : 24,30 € HT
Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

LES PIÈCES SALÉES À LA CARTE

Commande au plateau - Délai 48 heures

Présentés sur d'élégants plateaux recyclables, avec serviettes cocktail



Les copieux

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

Plateau 20 pièces : 28 € HT

Les clubs sandwichs

Club rillettes de sardines au piment d'Espelette
Club poulet, comté, pousses d'épinards, moutarde
Club fromage de brebis, confiture de cerise noire
Club "bon Paris", comté, jambon blanc, champignon

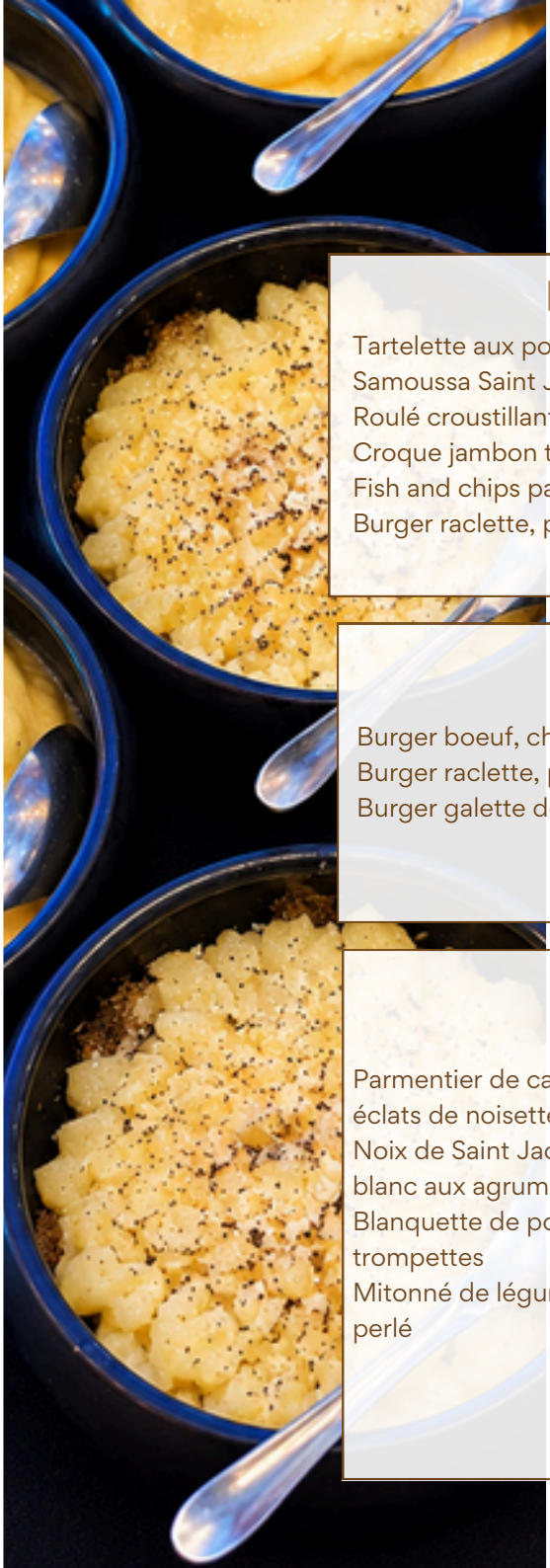
Plateau 20 pièces : 28 € HT



Les briochés

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

Plateau 20 pièces : 28 € HT



LES PIÈCES CHAUDES

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 : 34,90 € HT
Plateau 48 pièces : 69,80 € HT

Les 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 : 22,90 € HT
Plateau 30 pièces : 38,20 € HT

Les Mini Cocottes

Parmentier de canard confit, butternut à l'orange, éclats de noisette 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 : 65,45 € HT
Plateau 24 cocottes - 5 variétés : 120 € HT

LES PIÈCES SUCRÉES

Les petits fours sucrés

Duxelle de pommes rôties au beurre normand et son 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 caramélisées
Cannelé citron, ananas, coco, biscuit coco, crème ananas & mousse citron vert, guimauve coco
Sphère chocolat garnie de praliné amande /noisette, sablé chocolat & son fruit torrifié

Plateau 18 pièces : 27 € HT
Plateau 30 pièces : 45 € HT

Les moelleux

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

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



Les chouchoux

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

Plateau 18 choux en 3 variétés : 27 € HT
Plateau 30 choux en 5 variétés : 45 € HT



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
Choux fleur rôti au curcuma, saté & cacahuète, graffiti violet
Roulade de poulet en crumble de fruits secs et sa chantilly piquillos
Dôme de duxelles de cèpes sur sablé, butternut & éclat de noix
Maki légumes racines, pépites d'algues marines
Club fromage de brebis, confiture de cerises noires
Brioché saumon fumé, crème au raifort, rémoulade

COCKTAIL salé et sucré Bertille

Salé

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

Sucré

Pomme rôtie au beurre normand & sablé diamant cannelle
Chou chocolat & guimauve
Cannelé
Gateau Basque, marmelade myrtille

Commande minimum 10 personnes
Délai : 4 jours ouvrables

Prix par personne, 8 pièces salées : 12,40 € HT
Prix par personne, 10 pièces salées : 15,50 € HT
Prix par personne, 12 pièces salées : 18,60 € HT

COCKTAIL DÉJEUNER "TWIST"



4 pièces copieuses - froid

Cake butternut chèvre & graines
Brioché saumon fumé, crème au raifort, rémoulade
Club poulet, comté, pousses d'épinard, moutarde
Gaufre salée crème de champignon, parmesan

3 mini pics cocktail -froid

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

Une mini salade - froid

Salade de crozets aux petits légumes



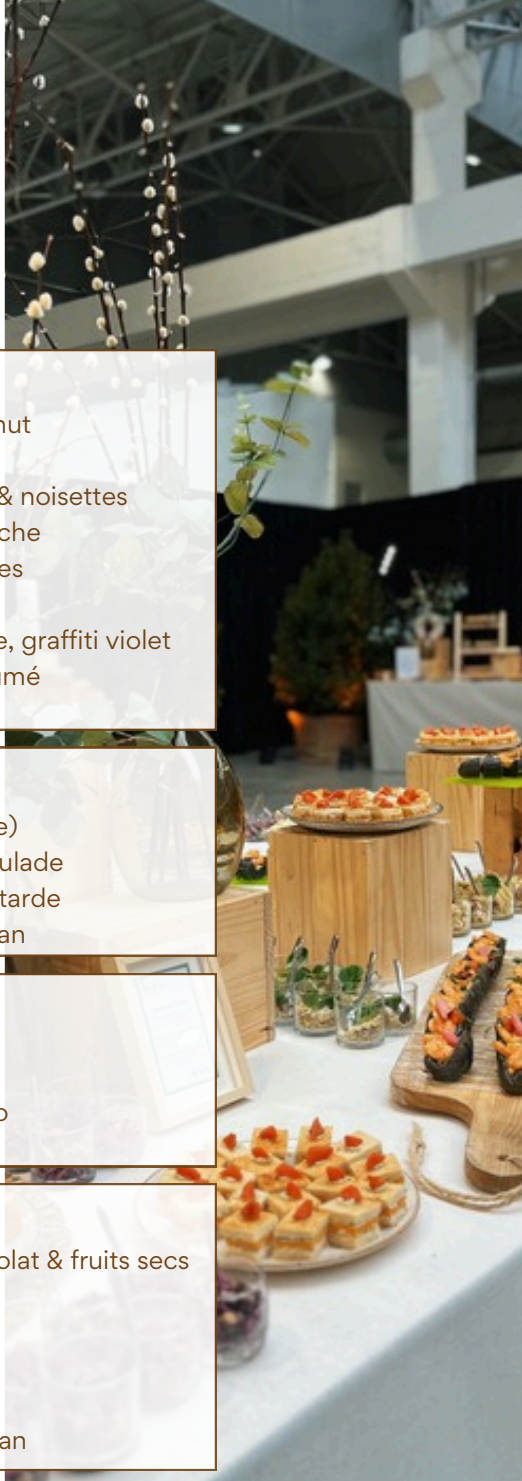
4 moelleux sucrés

Clafoutis poire & amande
Brownie aux noix
Financier pistache
Cookie

Commande minimum 10 personnes
Délai : 72 heures
Copieux - froid
Il remplace un repas
Conseillé pour une durée minimum de 1 heure

Prix par personne, 12 pièces
(8 salées + 4 sucrées) : 22,20 € HT

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, cidre, pistache
Maki légumes racines, pépites d’algues marines
Crackers thon & miroir passion
Choux fleur rôti au curcuma, saté & cacahuète, graffiti violet
Cannelé Pont l’Evêque, chantilly au paprika fumé
& condiments légumes

4 pièces copieuses - froid

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

2 verrines cocktail salées - froid

Panacotta aux champignons et truffe
Cappucino de patate douce, chip’s de serrano

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 (14 salées + 6 sucrées)
32 € HT

Présenté sur d’élégants plateaux recyclables
avec serviettes cocktail
Commande minimum : 10 personnes
Remplace un repas complet

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 pennes 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 : 25 € HT



BUFFET “RIVA-BELLA”

Les Entrées froides

Ceviche de Saint Jacques et dorade mariné 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 châtaignes et graine de courge, vinaigrette balsamique au miel

Les Plats froids ou chauds

Saumon mi-cuit, sauce mousseline citron/ciboulette

Émincé de boeuf sauce chimichurri

Les fromages affinés et beurre

Les desserts

Sablé diamant, pomme caramélisée et crème diplomate vanille

Mousse au chocolat noir, biscuit chocolat, toppings

Commande minimum 10 personnes
Délai : 72 heures
Hors pain

Prix par personne : 34 € HT

LES BOISSONS

Champagne/méthode champenoise 75cl

Champagne Brut Carte Blanche « Cristian Senez »	*25€ HT*
Champagne Roland Champion « Eclat de craie » blanc de blancs 75cl	*35€ HT*
Champagne AOC Ruinart Brut	*60€ HT*
Méthode Traditionnelle « Cuvée Brouette » Jaillance brut	*9,80€ HT*

Le cidre 75cl

Cidre Cotentin Brut AOP BIO « Maison Hérout »	*8 € HT*

Les vins blancs 75cl

Marrenon classique AOP Luberon	*7,50€ HT*
Bordeaux Entre deux mers Château Roquevieille	*9,50€ HT*
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	*13 € HT*

Les vins rosés 75cl

Domaine Sainte-Béatrice, Cuvée des Princes IGP Méditerranée	*10 € HT*

Les vins rouges 75cl

Marrenon classique AOP Luberon	*7,50€ HT*
Bordeaux Côtes de Castillon AOC « Château Roquevieille »	*10€ HT*
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	*14€ HT*
Château Palatin Saint-Emilion Grand Cru	*22€ HT*
Château l'Insouciance, Saint Estèphe AOC	*20€ HT*

LES BOISSONS

Softs

Eau de source magnum - 150 cl	*1,50€ HT*
Eau de source mini bouteille - 50 cl	*1,20€ HT*
San Pellegrino - 100 cl	*2,00€ HT*
Coca- Cola “Classic” magnum - 125 cl	*3,00€ HT*
Coca- Cola “Zéro” magnum - 125 cl	*3,00€ HT*
Jus de pomme artisanal BIO - 100 cl	*4,00€ HT*
Jus d’orange bocal - 100 cl	*3,00€ HT*
Jus de fruits Alain Milliat (orange et pêche de vigne) - 100 cl	*6,00€ HT*
Jus de fruits Alain Milliat (abricot, poire, pamplemousse) - 100 cl	*7,50€ HT*
Jus de fruits Alain Milliat (fraise, mangue, ananas) - 100 cl	*8,90€ HT*
*Parfums selon disponibilités	*15,00€ HT*
Café ou thé en thermos (10 gobelets, sucre, bâtonnets)	

SERVICE DE LIVRAISON

Horaires et conditions de livraisons

Du lundi au vendredi de 10h30 à 13h00, gratuit avec un battement de 2h
Du lundi au samedi de 13h à 18h (voir zone) avec un battement de 2h
Le 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
Reprise du matériel identique au tarif de livraison avec un battement de 2h

Zone 1 :	***10 €***
Zone 2 :	***15 €***
Zone 3 :	***20 €***
Zone 4 :	***30 €***
Zone 5 :	***70 €***
Supplément RDV :	***10,50 €***
Supplément nuit :	***25 €***
Supplément dimanche :	***25 €***
Installation, cocktail, buffet debout	***1 € / pers***
Installation buffet assis	***1,50 € / pers***

Le tarif installation est en supplément de la livraison, le rangement est facturé en sus, au même tarif que l'installation

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

MATÉRIEL RECYCLABLE

Forfait matériel Jetable pour cocktail (sans champagne) 2 Verres recyclables, serviettes cocktail, sac à déchets	*de 10 a 49 pers : 1,00 € HT* *plus de 50 pers : 0,85 € HT*
Forfait matériel Jetable pour cocktail (avec champagne) Verres recyclables et flûtes, serviettes cocktail, sac à déchets	*de 10 à 49 pers : 1,50 € HT* *plus de 50 pers : 1,30€ HT*
Forfait matériel jetable pour buffet debout 2 verres recyclables, couverts bois, assiettes carrées en pulpe, pinces de service, serviettes, sac à déchets	*de 10 à 49 pers : 3,00 € HT* *plus de 50 pers : 2,80 € HT*
Forfait matériel jetable pour buffet assis 2 verres recyclables, couverts bois, assiettes en pulpe 2 tailles, pinces de service, serviettes, sac à déchets	*de 10 à 49 pers : 4,20 € HT* *plus de 50 pers : 3,90 € HT*
Flûtes à champagne plastique (par 10)	*9 € HT*
Nappe intissée blanche pliée 127 x 220 (unité)	*13 € HT*
Tire-bouchon limonadier	*13,50 € HT*
Box vaisselle recyclable pour 50 personnes (couverts en bois, assiettes pulpe, gobelets, serviettes)	*100 € HT*

À LIRE !

Commande, réglement

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

Livraison, 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




40







