



COLLECTION SOCIETE
Livraisons en entreprise
AUTOMNE— HIVER

2022-2023



Loison
Traiteur depuis 1930

BENEFICIEZ DU FRANCO DE PORT voir page 18

Petits déjeuners, Pauses	page 3
Plateaux repas, lunch box	pages 4 à 6
Les Box tapas à partager	page 7
Cocktail salé et sucré « à la carte »	pages 8 & 9
Cocktail composé salé et sucré 8 à 12 pièces	page 10
Cocktail déjeuner « Manager »	page 11
Cocktail déjeuner « Twist »	page 12
Buffet « Mâchon Campagnard »	page 13
Buffet déjeuner « Ouistreham »	page 14
Les fromages	page 14
Carte des boissons	page 15
Forfaits livraison	page 16
Matériel recyclable	page 17
A lire !	page 18



Les produits proposés dans cette carte sont réalisés à partir de produits frais, cuisinés par nos chefs. Certains pourront être remplacés en dernière minute si la qualité des matières premières ne nous satisfait pas.

Petit déjeuner et pause



Commande minimum : 12 personnes

Délai : 72 heures

Bag Petit-déjeuner



Tout pour un petit déjeuner de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces

Croissants, cakes aux fruits, mini crêpes

Jus d'orange, Jus de pomme artisanal

Café en thermos

& Eau chaude en thermos pour le thé

Sachets de thé, dosettes de lait, sucre

Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes

Prix du bag : 90,00 € HT

Soit 7,50 € HT par personne

Bag Pause

Tout pour une pause de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces

Cookies caramel, madeleines citron, cannelés

Nectar d'orange, Nectar de pêche « Alain Milliat »

Café en thermos

& Eau chaude en thermos pour le thé

Sachets de thé, dosettes de lait, sucre

Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes



Prix du bag : 108,00 € HT

Soit 9,00 € HT par personne

En option : livraison (page 16)

Photos non contractuelles

Plateau repas Paprika

Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures



Simple, bon & copieux
Emballage simplifié (moulé)
Prix ajusté pour vos réunions de travail

2 menus au choix

Menu 1

Tortilla d'épinards et pommes de terre crème
de parmesan

Roussette au « chimichurri »,
salade de lentilles au potimarron

Fromage du jour et beurre

Grillé aux pommes

Menu 2

Rillettes de maquereaux au vin blanc, carpaccio
de betterave chioggia

Mignon de porc mariné à l'orange,
salade de fusillis aux légumes croquants

Fromage du jour et beurre

Clafoutis griotte

Prix du plateau : 17,50 € HT

Hors boisson (page 16) – Hors livraison (page 17)

Plateau « tout en un » composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette en papier

NEW ! Le Beauty Bowl

Le Beauty Bowl

La soupe du jour et de saison !

Le bowl : quinoa, poulet grillé, patate douce
rôtie, choux rouge, radis, mangue, graine de
sésame et pesto de basilic

Le dessert gourmand du jour !



Prix du beauty bowl : 18,50 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Bag composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette en papier

Photos non contractuelles

Plateau repas Romarin



Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine conviviale et produits du terroir

Emballage élégant, responsable et raffiné

4 menus au choix



Menu 1

Mousseline de chou-fleur,
effeuillé de colin fumé

Emincé de poulet au curry Madras, pomme fruit
et raisin, poêlée de légumes et riz parfumé

Duo de fromages affinés et beurre

Citron déstructuré

Menu 2

Clafoutis de betterave au gorgonzola

Saumon grillé au sésame,
tajine de boulgour aux légumes et pois chiches

Duo de fromages affinés et beurre

Flan à la vanille

Menu 3 - Végétarien

Poireaux vinaigrette, œufs mimosa

Quinoa comme un taboulé,
dés de tofu et petits légumes

Duo de fromages affinés et beurre

Entremet exotique /coco

Menu 4

Duo de houmous au curry et betterave,
pain pita

Cabillaud mariné au shiso, salade de choux chinois
et choux blanc aux noix de cajou

Duo de fromages affinés et beurre

Paris-Brest

Prix du plateau : 22,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

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

Plateau repas Express



Réunion improvisée ? Invité surprise ?

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

Prix du plateau : 22,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Entreprises – Automne Hiver – 2022 2023 Tarifs HT hors livraison – page 5

Plateau repas Ciboulette



Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine fine et produits sélectionnés

Emballage élégant et raffiné

2 menus au choix

Menu 1

Terrine de lentilles vertes et joue de bœuf
confite, ravigote en vinaigrette

•
Aiguillette de Saint Pierre condiment yuzu,
mouseline de potimarron, crumble de
châtaigne et pruneau

•
Duo de fromages affinés et beurre

•
Forêt noire

Menu 2

Effilochée de raie, vinaigrette de cèpes

•
Emincé de bœuf mariné au saté,
salade de pommes de terre grenailles

•
Duo de fromages affinés et beurre

•
Entremet chocolat

Prix du plateau : 26,50 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

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

Lunch-box



Commande minimum : 10 box (même menu)

Délai : 48 heures

2 menus au choix

Menu 1

Club sandwich, volaille, cheddar,
oignons et sauce yaourt

•
Salade de boulgour aux légumes grillés
et raisins secs

•
Compote
Brownie

Menu 2

Pain polaire, thon, crudités

•
Salade de conchigliette rigate, légumes,
champignons de Paris et pousse d'épinards

•
Mousse au chocolat
Madeleine de Proust

Prix de la lunch box : 14,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

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

Photos non contractuelles

Les Box tapas à partager

NEW !

Commande à l'unité (boite pour 6 à 8 personnes)

BOX SIGNATURE A LA TRUFFE !

1000 gr 62,00 € HT

Gouda à la truffe 150 gr
Manchego semi-curado au lait cru 200 gr
Jambon blanc truffé 200 gr
Houmous à la truffe noire 150 gr
Saucisson truffé 200 gr
Olives vertes et tomates cerises
Crackers
Raisin rose et blanc, fruits d'automne
Confiture Alain Milliat

TOUT EST BON DANS LE POISSON !

1000 gr 55,00 € HT

Sardines à l'huile d'olive biologique 8/10 unités
Pickles de betteraves de la Vallée de la Bresle, vinaigre de cidre 190 gr
Rillettes de maquereaux maison au piment 100 gr
Saumon tranché mariné maison, 200 gr
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Tuiles de sarrasin

TOUT EST BON A LA FERME !

1000 gr 55,00 € HT

Jambon Serrano +18 mois affinage
Saucisson cullar de Pata Negra
Coppa - Cabecero de lomo Pablo
Manchego semi-curado au lait cru et Confiture de cerises noires « Alain Milliat »
Terrine d'agneau des prés salés du Mont Saint-Michel « La Falaise qui rougit »
Rillettes de canard « La ferme du Colombier »

Photos non contractuelles

Cocktail salé « à la carte »

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

PETITS FOURS SALES SAVEURS

Sablé noisette, dôme de potimarron et sarrasin torréfié
Pomme de terre ratte et agneau confit
Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette, crème de bresaola, lentille beluga et cèleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson

Plateau 18 pièces : 25,56 € HT

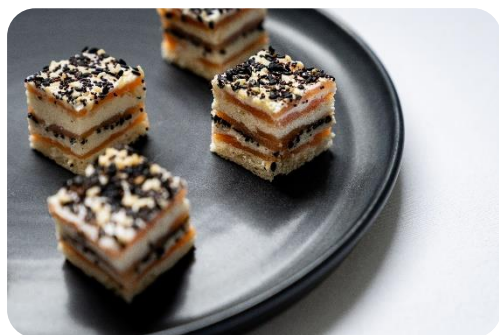
Plateau 30 pièces : 42,60 € HT

MINI PICS COCKTAIL

Pic de volaille effilochée, champignon noir et cube de mangue
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti
Pic de fromage pistaché

Plateau 18 pièces : 23,40 € HT

Plateau 30 pièces : 39,00 € HT



PETITS FOURS SALES PRIMEUR

Pic de polenta, curcuma, paprika
Lentilles en transparence
Roulé végétarien
Trio de légumes racines
Palet de rutabaga, mousse de potimarron et pépite de châtaigne
Pic de chèvre pané aux baies de goji

Plateau 18 pièces : 24,30 € HT

Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

COCKTAIL COPIEUR « clubs et tartines »

Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aïoli et poulpe grillé
Pain polaire, rilette de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, effiloché de porc et légumes vinaigrés

Plateau 20 pièces : 28,40 € HT

En option :
Livraison (page 16)
Boissons (page 15)
Matériel (page 17)

Photos non contractuelles

Cocktail sucré « à la carte »



Commande à l'unité (plateau)

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Citronné : citron, citron vert et madeleine
Chocolat : crémeux chocolat, brownie et amarena
Mango : panna-cotta pistache et mangue
Olé : riz au lait vanillé, coulis caramel
Pomme : pomme confite, biscuit pain d'épice et chantilly
Marron : ganache monté, crème de marron au rhum et meringue

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 26,40 € HT

Boîte 24 verrines en 3 variétés : 52,80 € HT

LES MACARONS



Pistache, fleur d'oranger
Griotte
Caramel d'Isigny
Citron vert
Ananas
Chocolat grand cru

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 22,50 € HT

Plateau 25 macarons en 5 variétés : 37,50 € HT

LES PETITS CHOUX

Vanille et noix de pécan
Nespresso
Caramel au beurre salé
Pralin
Chocolat 70 %
Pistache, griottine

Plateau 18 choux : 27,00 € HT

choisir 3 variétés

Plateau 30 choux : 45,00 € HT

choisir 5 variétés

PETITS FOURS SUCRES

Tartelette citron vert coco : pâte sucrée, crème citron vert et mousse coco
Lingot passion : confit de fruit de la passion, crêpe dentelle et praliné à l'ancienne
Palet caramel : crémeux caramel romarin et noix de cajou torréfié dans sa coque
Agrumes : biscuit croustillant, crémeux orange, coulis d'orange sanguine et clémentine
Le nôtre : biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille
Pomme vanille : pomme rôtie, craquelin et diplomate vanille

Plateau 18 pièces : 27,00 € HT

Plateau 30 pièces : 45,00 € HT

En option :
Livraison (page 16)
Boissons (page 15)
Matériel (page 17)

MOELLEUX

Brownie
Muffin citron
Pain aux épices
Madeleine de Proust
Financier aux noix
Macaron de Nancy

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 21,60 € HT

Plateau 30 pièces en 5 variétés : 36,00 € HT

Photos non contractuelles

Cocktail à partir de 10 personnes

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures



COCKTAIL salé CAMILLE

Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette, crème de bresaola, lentille beluga et cèleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson
Lentilles en transparence
Pain polaire, rillettes de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, effiloché de porc et légumes vinaigrés
Pic de fromage pistaché

Prix par personne, 8 pièces salées : 11,36 € HT

Prix par personne, 10 pièces salées : 14,20 € HT

Prix par personne, 12 pièces salées : 17,04 € HT

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Sablé noisette, dôme de potimarron et sarrasin torréfié
Pomme de terre ratte et agneau confit
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson
Pic de polenta, curcuma, paprika
Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aioli et poulpe grillé
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti

•
Palet caramel : crémeux caramel romarin, noix de cajou torréfiée dans sa coque
Agrumes : biscuit croustillant, crémeux orange, coulis d'orange sanguine, clémentine
Le nôtre : biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille
Pomme vanille : pomme rôtie, craquelin et diplomate vanille

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 11,60 € HT

Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 14,44 € HT

Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 17,36 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Quelle quantité de pièces faut-il commander ?

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



En option : livraison (page 16) ;
boissons (page 15) ; matériel usage unique (page 17)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Manager »



Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné et copieux
Il remplace un repas complet

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

7 bouchées salées cocktail

Pomme de terre ratte et agneau confit
Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette, crème de bresaola, lentille beluga et céleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Roulé végétarien
Pic de volaille effilochée, champignon noir et cube de mangue
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti

4 pièces copieuses

Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aïoli et poulpe grillé
Pain polaire rillettes de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, légumes vinaigrés et effiloché de porc

2 verrines cocktail salées

Lentilles, potimarron et graine de courge
Guacamole de crabe, saumon, grenade et perles du Japon

4 petits fours sucrés

Le nôtre (biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille)
Pomme vanille (pomme rôti, craquelin, diplomate vanille)
Palet caramel (crèmeux caramel romarin, noix de cajou torréfiée dans sa coque)
Assortiment de macarons

2 verrines cocktail sucrées

Verrines « chocolate » (crèmeux chocolat, brownie, amarena)
Verrines « mango » (panna-cotta pistache mangue)

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 29,62 € HT

En option : livraison
(page 16) ;
boissons (page 15) ;
matériel jetable
(page 17)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Twist »



Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Convivial
Il remplace un repas

4 pièces copieuses

Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre

Pain viennois à l'encre de seiche, aioli et poulpe grillé

Pain polaire rillettes de saumon au piment d'Espelette

Mini bao, légumes vinaigrés et effiloché de porc

•

3 mini pic cocktail

Pic de volaille effilochée, champignon noir laqué à la mangue

Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti

Pic de fromage pistaché

•

1 verrine cocktail salée

Salade de crozet, butternut et tomme de Savoie

•

2 moelleux sucrés

Pain aux épices

Brownie

•

2 verrines gourmandes sucrées

Olé : riz au lait vanillé, coulis caramel

Citronné : citron, citron vert et madeleine

Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 19,50 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

En option : livraison (page 16) ;
boissons (page 15) ; matériel jetable (page 17)

Photos non contractuelles

Buffet « Mâchon campagnard »



Commande minimum 15 personnes

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ

SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées

Assortiment de charcuteries :

Rillettes de poulet au poivre vert et Piment d'Espelette

Jambon fumé de la manche, coppa

Les salades

Salade de chou blanc, comté et crème de wasabi

Salade de fusillis aux légumes d'antan et pastrami

Le plat froid (1 à choisir)

Filet mignon de porc au poivre 5 baies, crème de moutarde
ou

Filet de volaille mariné au tandoori et grillé

Pain tranché, condiments

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

Desserts

Tarte fine aux pommes

Fondant aux chocolat et crème caramel

Prix par personne : 22,00 € HT



En option :
livraison (page 16) ;
boissons (page 15) ;
matériel usage unique (page 17)

Photos non contractuelles

Buffet « Ouistreham »



PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées froides

Hure de lapin au pommeau, compoté d'oignons au cidre
Pressé de raie façon rougail, vinaigrette de légumes confit
Terrine de sandre aux poireaux, coulis de tomate façon escabèche



Les salades

Salade de pommes grenailles, fèves, soja, champignons de Paris et vinaigrette échalote
Ditaloni rigati à la crème de parmesan, crevettes et légumes grillés



Les plats froids ou chauds

Filet de canette rôtie aux épices
Pavé de lieu noir, mariné au guiso et gingembre



Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie



Pain tranché et condiments



Desserts

Tarte orangé, clémentine
Entremet « Mexico »

Prix par personne : 32,00 € HT

Les fromages



Plateau de fromages affinés et beurre (70 gr)

prix par personne : 4,00 € HT

En option : livraison (page 16)
boissons (page 15)
matériel jetable (page 17)

Photos non contractuelles

En cas de rupture de stock, nous vous proposerons des vins & champagnes aux caractéristiques similaires

CHAMPAGNE/METHODE CHAMPENOISE / ALCOOLS / LIQUEURS

Champagne Brut Sélection Loison	75cl	27,50 € HT
Méthode Traditionnelle « Cuvée Brouette » Jaillance brut	75cl	9,80 € HT
Whisky Clan Campbell	70cl	21,00 € HT
Crème de cassis	100cl	12,00 € HT

CIDRE ET POIRE

Cidre de Normandie Brut	75cl	5,00 € HT
Poiré de Normandie	75cl	5,50 € HT

LES VINS BLANCS

Buzet AOC « Château Loustalet » <i>ou équivalent</i>	75cl	7,50 € HT
Côtes de Gascogne IGP « Uby » Colombard-Ugny N°3	75cl	9,50 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	12,00 € HT

LES VINS ROSES

Domaine Sainte-Béatrice, Cuvée des Princes IGP Méditerranée	75cl	10,00 € HT
---	------	------------

LES VINS ROUGES

Buzet AOC Cuvée Tradition	75cl	7,50 € HT
Bordeaux Côtes de Castillon AOC « Château Roquevieille »	75cl	10,00 € HT
Bordeaux Saint Emilion grand cru AC Cht Ferrand cuvée « Le Différent »	75cl	21,00 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	13,00 € HT

SOFTS

Eau de source magnum	150 cl	2,00 € HT
Eau de source mini bouteille	50 cl	1,20 € HT
Badoit	100 cl	2,50 € HT
Perrier	100 cl	2,80 € HT
Coca- Cola "Classic" magnum	125 cl	3,00 € HT
Coca- Cola "Zéro" magnum	125 cl	3,00 € HT
Jus d'orange (bocal)	100 cl	3,00 € HT
Jus de pomme artisanal (bocal)	100 cl	4,00 € HT
Jus de fruits Alain Milliat Pomme Cox de Normandie	100 cl	6,50 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (orange, abricot, poire, pêche de vigne, pamplemousse) *	100 cl	6,00 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (fraise, framboise, mangue, ananas) *	100 cl	8,00 € HT
*Parfums selon disponibilités		
Café ou thé en thermos (10 gobelets, sucre, bâtonnets)	100 cl	15,00 € HT

Photos non contractuelles

Service livraison, Installation



Horaires et conditions de livraison

Mode de livraison choisi

Lundi au samedi
Dimanche et Fériés
Nuit
Rendez-vous
Eco (zone 2 & 3 seulement)
Reprise du matériel

Horaires d'exécution

de 8h à 18h
de 9h à 11h
entre 6h et 8h et entre 18h et 20h
battement réduit à 30mn
du lundi au vendredi entre 10h et 13h
identique au tarif de livraison

avec un battement de 2h
avec un battement de 2h
avec un battement de 2h

avec un battement de 2h
avec un battement de 2h

LIVRAISON	ECO	Camionnette	FRANCO DE PORT*
Zone 1		9,00 €	120,00 € HT
Zone 2	15,00 €	26,00 €	150,00 € HT
Zone 3	29,00 €	43,50 €	180,00 € HT
Zone 4		48,00 €	200,00 € HT
Zone 5		70,00€	Si le montant de votre commande est égal ou supérieur au montant correspondant à votre zone de livraison ci-dessus indiqué, Loison vous offre la livraison sur tournée, dans un créneau de 2 heures. (supplément Rendez-vous possible pour un créneau de 30 mn) *valable du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Supplément RDV		10,50 €	
Supplément Nuit		25,00 €	
Supplément Dimanche		12,00 €	
INSTALLATION		Prix par pers	
Cocktail, buffet debout		0,50 €	
Buffet assis		0,90 €	

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

ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3	ZONE 4	ZONE 5
Ouistreham St Aubin d'Arquenay Colleville Montgomery Hermanville sur Mer Blainville sur Orne Bénouville	Douvres la délivrande Giberville Ranville / Sallenelles Hérouville Mathieu / Epron Biéville-Beuville Colombelles Caen Carpiquet Mondeville Saint Contest	Bretteville/Odon St Germain Bl. Herbe Verson Cormelles le Royal St Aubin sur Mer	Louvigny Fleury sur Orne Troarn Cagny Ifs Cabourg Soliers, Cagny	Pont l'Evêque Falaise Clécy Villers Bocage Saint Laurent /mer Bayeux Trouville /mer Deauville Arromanches

Photos non contractuelles

Matériel recyclable



Pensez à trier et placer vos déchets dans les collecteurs adaptés !

Forfait Matériel Jetable pour cocktail (sans champagne) 2 Verres recyclables, serviettes cocktail, sac à déchets	10 à 49 pers / + de 50 pers 1,00 € HT / 0,85 € HT
Forfait Matériel Jetable pour cocktail (avec champagne) Verres recyclable et flûtes, serviettes cocktail, sac à déchets	1,50 € HT / 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	3,00 € HT / 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	4,20 € HT / 3,90 € HT
Flûtes à champagne plastique (par 10)	9,00 € HT
Nappe intissée blanche pliée 127 x 220 (unité)	13,00 € HT
Tire-bouchon limonadier	13,50 € HT
Box vaisselle recyclable pour 50 personnes (couverts en bois, assiettes pulpe, gobelets, serviettes)	100,00 € HT



Commande, règlement

Modes de règlements acceptés :

Espèces, Chèque, CB, AMEX, Tickets restaurant, VAD (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.

Délai 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.

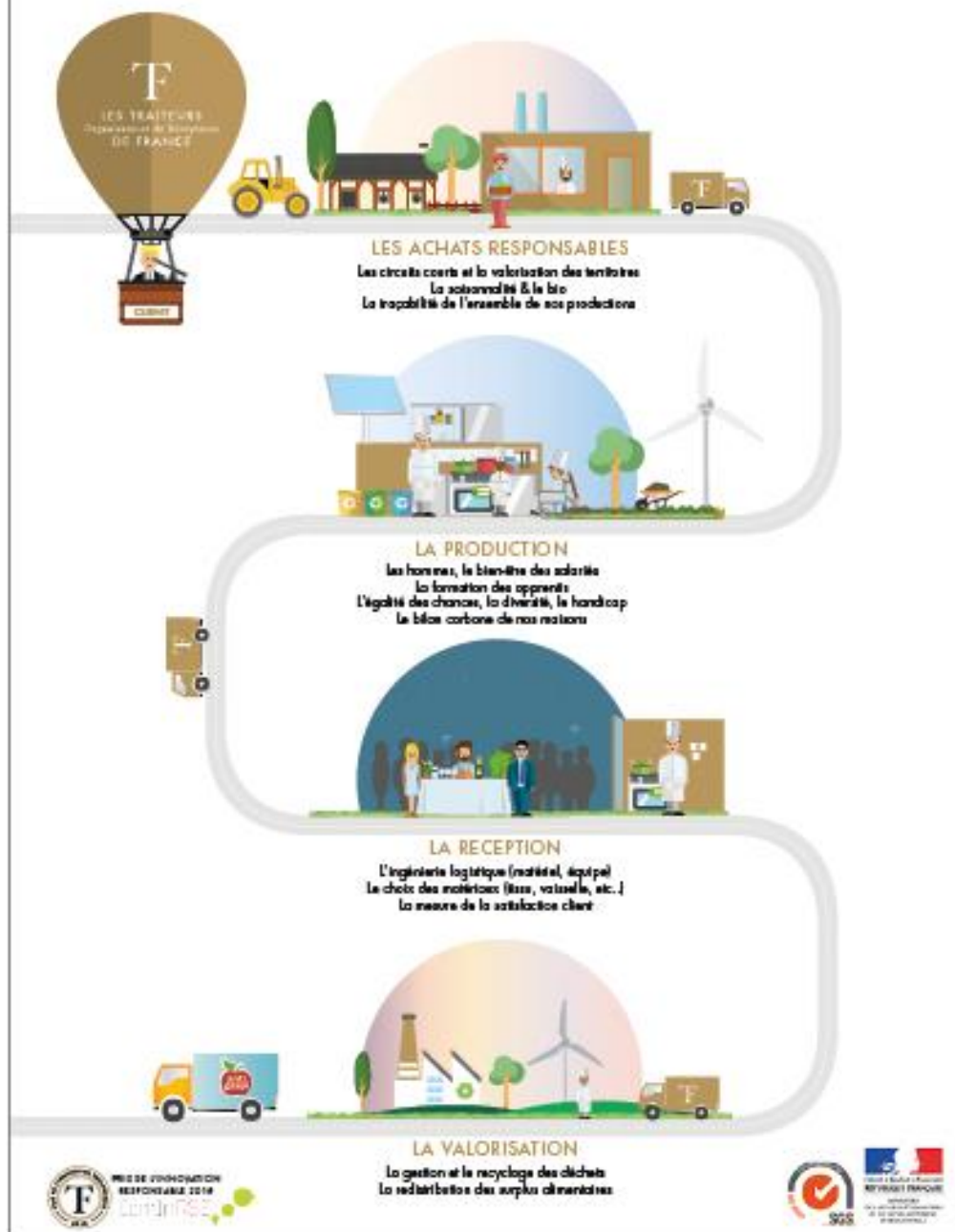
Une question, un conseil ?

Interrogez-nous au 02 31 96 06 02 ou au 02 31 76 25 23, nous saurons vous aider à concevoir le menu idéal ; Une prestation complète avec personnel de service, matériel et linge est aussi possible !

**« Pour votre santé,
mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. »**

Photos non contractuelles

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



Traiteur et organisateur

76 rue Emile Herblin
BP 40 – 14150 OUISTREHAM
Tél : 02 31 96 06 02

Boutique

19 place Saint Sauveur
14000 CAEN
Tél : 02 31 73 25 23

contact@loisontraiteur.fr
www.loisontraiteur.fr



Photos non contractuelles