

Loison
Traiteur
créateur d'événements



COLLECTION SOCIÉTÉ

Livraison en entreprise

~
Printemps - Été 2025



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 « Bocage »	page 13
Buffet déjeuner « Riva-Bella »	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.



Photos non contractuelles

Formules petit déj ou 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

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

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 : 108,00 € HT

Soit 9,00 € HT par personne

Bag Pause

Tout pour une pause de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces

Financier, madeleine, brownie

Jus et nectars « 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 : 120,00 € HT

Soit 10,00 € HT par personne

A la carte petit déj ou pause



BOITE DE MINI VIENNOISERIES (assortiment)

La boîte 20 pièces : 20,00 € HT

FROMAGE BLANC, MIEL & GRANOLA MAISON

Boîte de 12 verrines : 24,00 € HT

Boîte de 24 verrines : 48,00 € HT

LES CAKES MAISON (en 3 variétés)

Cake marbré chocolat – vanille

Cake citron – pavot

Cake banana bread

Plateau environ 30 pièces : 25,00 € HT

MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

Plateau de 20 mini brochettes : 38,00 € HT

BOITE DE MINI CRÊPES

(avec nutella, confiture et sucre)

La boîte 20 pièces : 30,00 € HT

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

3 menus au choix

Menu 1

Rillettes de maquereau, focaccia à l'huile d'olive vierge

•

Filet de lieu sauce pesto rosso,
Riz basmati aux herbes et poivrons grillés

•

Fromage du jour et beurre

•

Amandine abricot

Menu 2

Dés de melon à la menthe, effiloché de serrano

•

Volaille, sauce yaourt grec et vinaigre de framboise, lentilles vertes aux carottes colorées

•

Fromage du jour et beurre

•

Feuilleté crumble fruits rouges

Menu 3 - VEGETARIEN

Cake aux petits pois et carottes au cumin

•

Pâte orecchiette, mozzarella, olive verte, olive noire à la grecque, pignon de pin, ciboulette, crème tomatée, huile d'olive

•

Fromage du jour et beurre

•

Amandine abricot

Prix du plateau : 18,00 € 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

Le Beauty Bowl

Le Beauty Bowl

Wrap poulet César, sucrine, parmesan, sauce

•

Salade de quinoa blanc, petits pois, brocolis, pointes d'asperges et houmous d'épinards

•

Fromage blanc, coulis framboise, granola
Eau de source 50 cl



Prix du beauty bowl : 18,50 € HT

Hors livraison (page 15)

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

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Entreprises – PRINTEMPS ÉTÉ 2025 Tarifs HT hors livraison – page 3

Plateau repas Romarin

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande minimum : 2 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine conviviale et produits du terroir

Emballage élégant, responsable et raffiné

3 menus au choix

Menu 1

Charlotte de patate douce aux 4 épices,
émincé de magret de canard

Dos de cabillaud à l'escabèche, pesto et
olives noires, tagliatelles

Fromage affiné et beurre

Entremet coco/citron jaune

Menu 2

Muffin aux carottes et houmous de maïs

Pièce de bœuf, sauce tartare, pommes
grenailles persillées et petits pois

Fromage affiné et beurre

Tarte passion/framboise

Menu 3 - VEGETARIEN

Poêlée de boutons d'artichaut façon
barigoule

Riz d'aubergine et pois chiches à la coriandre

Fromage affiné et beurre

Duo de mini éclairs café/chocolat



Prix du plateau : 22,50 € HT

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

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

Plateau repas Express

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Réunion improvisée ? Invité surprise ?

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

Prix du plateau : 22,50 € HT

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



Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Entreprises – PRINTEMPS ÉTÉ 2025 Tarifs HT hors livraison – page 4

Plateau repas Ciboulette



Commande minimum : 2 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine fine et produits sélectionnés

Emballage responsable, élégant et raffiné

2 menus au choix

Menu 1

Rouleau de printemps aux gambas et feuille de menthe

•
Magret de canard aux aïelles,
focaccia de légumes de saison

•
Fromage affiné et beurre

•
Tartelette pistache/fraise/framboise

Menu 2

Tartelette de légumes d'été, poivron, courgette,
oignon rouge et chip's de viande de grison

•
Dos de saumon mi-cuit, sauce vierge
chou romanesco, mange-tout et haricots verts

•
Fromage affiné et beurre

•
Entremet passion/chocolat

Prix du plateau : 27,00 € 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 : 5 box (même menu)

Délai : 48 heures

2 menus au choix

Menu 1

Pain viennois au poulet, chou rouge et
carottes râpées, mayonnaise au curry

•
Salade de quinoa, cubes de mimolette et
patate douce, cranberries

•
Pana cotta fruits rouges
Fondant au chocolat

Menu 2

Pain suédois au thon, œufs, tomate,
fromage frais à l'aneth

•
Salade de penne, cubes de butternut grillés,
feta et herbes fraîches

•
Salade de fruits frais
Quatre quarts

Prix de la lunch box : 14,00 € HT

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

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

Photos non contractuelles

Les Box tapas à partager

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

BOX POTAGERE !

NEW

1000 gr

45,00 € HT

Concombres

Tomates cerises

Carottes

Choux-fleurs

Radis

Olives vertes

Sauces : crème fouettée acidulée aux herbes & houmous

TOUT EST BON DANS LE FROMAGE !

NEW

1200 gr

60,00 € HT

Comté affinage 24 mois

Chèvre frais printanier

Tomme de Normandie

Tête de moine

Raisin blanc et abricots secs

Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes

Pain aux fruits secs tranché

TOUT EST BON A LA FERME !

1200 gr

60,00 € HT

Jambon Serrano +18 mois affinage

Saucisson normand

Chiffonnade de jambon blanc truffé

Rillettes de volaille au citron confit

Fruits secs et fruits de saison

Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes

Cookies aux graines

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

Cube confit de canard, miroir abricot et romarin
Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Roulé au fromage frais, épinards, cheddar et champignons
Sucette guacamole épicé, mangue et coco
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Légumes d'été en 1000 feuilles (artichaut, tomate, volaille)

Plateau 18 pièces : 25,20 € HT

Plateau 30 pièces : 42,00 € HT

MINI PICS COCKTAIL

Saumon mariné en mille feuilles
Dès de fromage aux mendiants
Volaille, mimolette d'Isigny, courgette

Plateau 18 pièces : 23,40 € HT

Plateau 30 pièces : 39,00 € HT

PLATEAU DE VERRINES FROIDES

Mini caponata (aubergine, tomate, échalote, vinaigre de xérès, pignons de pin)
Langues d'oiseau, sèche grillée, courgette et poivron jaune croquant
Salade de fèves, lait de soja infusé à la poitrine de porc

Plateau 12 pièces : 27,27 € HT

Plateau 24 pièces : 54,91 € HT



PETITS FOURS SALES PRIMEURS (végé) 🌿

Pic de courgette, crème de parmesan et chip's de parmesan
Sablé cassis chèvre
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Moelleux vert, poivron rouge et fraise
1000 feuilles de légumes (artichaut, tomate et fève)

Plateau 18 pièces : 24,30 € HT

Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

NEW

LES CLUBS SANDWICHES EN FINGER

Club rosette, crème de cornichons
Club crème tomatée, coppa, roquette
Club rillettes de maquereaux, radis rose
Club légumes croquants printaniers

Plateau 20 pièces : 28,00 € HT

COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Club rosette, crème de cornichons
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Wrap saumon fumé, roquette, crème acidulée

Plateau 20 pièces : 28,00 € HT

Photos non contractuelles

Cocktail sucré « à la carte »

Loison
Pâtisseries
CRÂTEUR D'ÉVÈNEMENTS

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Pommes, vanille, palet breton
Citron
Mousse chocolat, brownie, cerise amarena
Caramel - Coco
Crème vanille

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 25,20 € HT

Boîte 24 verrines en 3 variétés : 50,40 € HT

LES MACARONS



Pistache
Chocolat
Caramel
Noisette
Vanille
Griotte

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

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

LES PETITS CHOUX

Chocolat au lait
Café arabica
Vanille
Caramel
Praliné à l'ancienne
Pistache

Plateau 18 choux : 27,00 € HT
choisir 3 variétés

Plateau 30 choux : 45,00 € HT
choisir 5 variétés

PETITS FOURS SUCRES

Tartelette pomme confite, crème tonka, caramel, pain d'épices
Coque chocolat, poire miel et crème chocolat au lait
Madeleine, croustillant praliné et crème vanille
Rocher passion - coco
Tartelette orange - chocolat
Financier griotte, ganache montée à la pistache

Plateau 18 pièces : 27,00 € HT

Plateau 30 pièces : 45,00 € HT



En option :
Boissons (page 14)
Livraison (page 15)
Matériel (page 16)

MOELLEUX

Rocher coco
Clafoutis pommes confites
Madeleine au citron

Cannelé caramel
Financier au chocolat
Cake aux pépites de chocolat

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

Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Cube de canard, abricot et romarin
Moelleux vert, poivron rouge et fraise
1000 feuilles de légumes (artichaut, tomate et fève)
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Pic volaille, mimolette d'Isigny, courgette

Prix par personne, 8 pièces salées : 12,00 € HT

Prix par personne, 10 pièces salées : 15,00 € HT

Prix par personne, 12 pièces salées : 18,00 € HT

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Cube de canard, abricot et romarin
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Sablé cassis chèvre
Roulé au fromage frais, épinard, cheddar et champignons
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Club rosette, crème de cornichons
Pic de saumon mariné en mille feuilles
•
Moelleux cassis, ganache montée à la pistache
Sucette caramel, sablé normand
Financier framboise
Chou citron vert

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 12,00 € HT

Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 15,00 € HT

Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 18,00 € 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 :

Boissons (page 14)

Livraison (page 15)

Matériel (page 16)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Manager »



Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

**Raffiné et copieux
Il remplace un repas complet**

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

8 bouchées salées cocktail

Cube de canard, abricot et romarin
Sablé cacahuète, maquereau, citron vert et framboise
Pince de carotte, edamame comme un houmous
Sucette guacamole épicé, mangue et coco
Tartelette crabe, estragon et pomelos
Légumes d'été en 1000 feuilles (artichaut, tomate, volaille)
Pic volaille, mimolette d'Isigny, courgette
Pic de saumon mariné en mille feuilles

•

4 pièces copieuses

Club rosette, crème de cornichons
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Wrap saumon fumé, roquette, crème acidulée

•

2 verrines cocktail salées

Langue d'oiseau, sèche grillée, courgette et poivron jaune croquant
Salade de fèves, lait de soja infusé à la poitrine de porc

•

4 petits fours sucrés

Tartelette abricot, fraise amande
Carré vanille framboise
Citron croquant praliné, robe au chocolat
Cake coco

•

2 verrines cocktail sucrées

Crème au chocolat
Smoothie fruits rouges

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 30,00 € HT

En option :
Boissons (page 14)
Livraison (page 15)
Matériel (page 16)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Twist »



Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

**Convivial et copieux
Il remplace un repas**

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

4 pièces copieuses - froid

Club rosette, crème de cornichons
Mauricette estivale jambon fumé et pesto
Mini cake végétarien feta, olive, tomate confite
Wrap saumon fumé, roquette, crème acidulée

•

3 mini pics cocktail -froid

Saumon mariné en mille feuilles
Fromage comme un nougat
Volaille, mimolette d'Isigny, courgette

•

1 mini salade - froid

Mini caponata (aubergine, tomate, échalote, vinaigre de xérès,
pignons de pin)

•

2 moelleux sucrés

Madeleine coquelicot
Moelleux abricot/pistache

•

2 verrines gourmandes sucrées

Riz au lait vanille
Citron/citron vert

Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 21,50 € HT

En option :
Boissons (page 14)
Livraison (page 15)
Matériel (page 16)

Photos non contractuelles

Buffet « Bocage »



Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Les Entrées froides

Assortiment de charcuteries

Terrine de campagne, rillettes de poulet au poivre vert
Jambon fumé de la Manche, rôti de bœuf à la crème de moutarde

Les Salades

Salade de pommes de terre, champignons de paris, radis croquants
Salade de boulgour au pesto rosso, tomates, citron, oignons rouges, persil, basilic

Le Plat froid (choisir 1 variété)

Filet de julienne au paprika fumé, sauce yaourt et aneth
Ou
Brochette de volaille tikka, sauce tzatziki

Condiments

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

Les Desserts

Tarte crumble fruits rouges
Riz au lait vanille

Prix par personne : 23,00 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES



En option :

Le pain bucheron tranché 300gr : 3,50 € HT

En option :
Boissons (page 14)
Livraison (page 15)
Matériel (page 16)

Photos non contractuelles

Buffet « Riva-Bella »



Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées froides

Millefeuille de saumon fumé au guacamole, miroir de citron
Focaccia aux légumes grillés, caviar d'aubergine, pesto de basilic et roquette
Sphère de joue de bœuf acidulée, sablé au parmesan

•

Les salades

Salade de quinoa blanc, petits pois, brocolis, pointes d'asperges, et houmous d'épinards
Salade de petit épeautre, lentilles, parmesan, tomates cerises colorées, olives noires

•

Les plats froids ou chauds

Cœur de rumsteck cuit basse température, sauce moutarde au piment d'Espelette
Médailillon de lotte, tapenade de citron confit, vierge de tomate à la grenade et coriandre

•

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie et condiments

•

Les Desserts

Tarte abricot/pistache
Entremet agrume

Prix par personne : 33,00 € HT

Les Fromages



Plateau de fromages affinés et beurre de nos régions

Pour 3 à 5 personnes - 3 sortes de fromages

27,30 € HT

Pour 8 à 10 personnes - 5 sortes de fromages

52,75 € HT

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 Carte Blanche « Cristian Senez »	75cl	29,50 € HT
Champagne AOC Ruinart Brut	75cl	55,00 € HT
Méthode Traditionnelle « Cuvée Brouette » Jaillance brut	75cl	9,80 € HT

CIDRE ET POIRE

Cidre de Normandie Brut AOP BIO « Maison Hérout »	75cl	5,00 € 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	13,00 € 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
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	14,00 € HT
Château Palatin Saint-Emilion Grand Cru	75cl	22,00 € HT

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		
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 €	140,00 € HT
Zone 2	15,00 €	26,00 €	180,00 € HT
Zone 3	29,00 €	43,50 €	200,00 € HT
Zone 4		48,00 €	250,00 € 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/férié		20,00 €	
INSTALLATION		Prix par pers	
Cocktail, buffet debout		1,00 €	
Buffet assis		1,50 €	

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 recyclables 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

The infographic is a vertical flowchart with a winding path connecting five stages. At the top left, a hot air balloon with the letter 'T' and 'LES TRAITEURS Département de l'Orne de FRANCE' is shown. The path leads to 'LES ACHATS RESPONSABLES' (Responsible Purchasing), which includes a tractor, a farm, and a delivery truck. Next is 'LA PRODUCTION' (Production), featuring a kitchen, recycling bins, and a wind turbine. This is followed by 'LA RECEPTION' (Reception), showing a restaurant interior and a chef. The final stage is 'LA VALORISATION' (Valorization), depicting a factory, a recycling symbol, and a delivery truck. The bottom left corner features the 'T' logo and 'MIS EN VERTUEMENT RESPONSABLE 2019'. The bottom right corner includes the 'DDE' logo and the French Republic emblem.

LES ACHATS RESPONSABLES
Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions

LA PRODUCTION
Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos relations

LA RECEPTION
L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matières (luxe, vaisselle, etc.)
La mesure de la satisfaction client

LA VALORISATION
La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires

LES TRAITEURS
Département de l'Orne de FRANCE

MIS EN VERTUEMENT RESPONSABLE 2019

DDE

REPUBLIQUE FRANÇAISE