



# La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps & Été

PARTICULIERS



# Nos valeurs

---

## ÉTHIQUE ET VALEUR DE LA MAISON HAUVILLE

Depuis 1975, **traiteur et organisateur de réceptions incontournable dans toute la partie du Nord de la France**, la maison Hauville représente une véritable institution gastronomique normande.

## XAVIER HAUVILLE, UN TRAITEUR ENGAGÉ

Un seul leitmotiv : **satisfaire nos clients et assurer une qualité de service exemplaire** en mettant en œuvre tous les moyens nécessaires pour la réussite de votre projet.

Des produits « **faits maison** » et fabriqués de manière artisanale, choisis selon de stricts critères de qualité, constamment remis aux goûts du jour selon les tendances de saveurs du moment.

Nous défendons également la consommation locale et en circuit court dès que nous en avons les moyens. Nous considérons cela comme un facteur économique important qui valorise notre belle Normandie.

**Une lutte quotidienne contre le gaspillage alimentaire** : nos produits sont fabriqués uniquement à la commande.

Authenticité,  
tradition, tendance  
et discrétion

Passion, écoute,  
expérience et  
savoir-faire

Des produits  
fait maison aux goûts  
et saveurs du jour

« La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien »

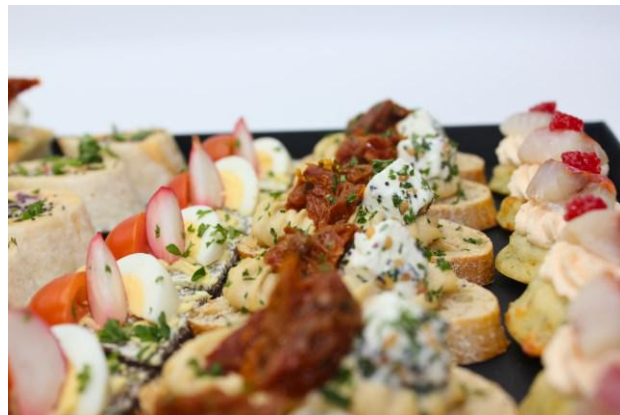




# Sommaire

---

FORMULES COCKTAIL	1
CÔTÉ SALÉ	6
CÔTÉ SUCRÉ	11
REPAS À LA CARTE	13
MENUS	16
BUFFETS FROIDS	18
BOISSONS	22
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	24
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	26



# FORMULES COCKTAIL

---



# Formules 8/10/12 pièces

Blinis et son rouleau de fromage frais et saumon  
 Tortillas asiatique crevette  
 Foccacia mousse chèvre, tomate confite  
 Arlequin de légumes  
 Bruschetta de houmous, feta et tomate confite  
 Brochette de grison, figue et mozzarella panée

\*\*

Tartelette groseille  
 Tulipe mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron  
 Tartelette fruits rouges  
 Pyramide pistache framboise  
 Tartelette fraise  
 Dôme citron myrtille  
 Chou manzana  
 Chiboust pomme fraise

8 pièces par personne

13,20 €

10 pièces par personne

15,95 €

12 pièces par personne

17,60 €



*Minimum de commande : 10 personnes*

*Délai de commande : 3 jours avant la livraison*

# Formule 15 pièces

Baguel volaille mariné, fromage blanc citronné, concombre  
 Briochin au jambon de Parme et mousseline de poivrons  
 Avocado toast, feta et saumon fumé  
 Tortillas asiatique crevette  
 Focaccia mousse chèvre, tomate confite  
 Bruschetta de houmous, feta et tomate confite  
 Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel

\*\*

Tartelette groseille  
 Tulipe mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron  
 Tartelette fruits rouges  
 Pyramide pistache framboise  
 Tartelette fraise  
 Dôme citron myrtille  
 Chou manzana  
 Chiboust pomme fraise

12 pièces salées, 3 pièces sucrées

15 pièces par personne

23,10 €



*Minimum de commande : 10 personnes*

*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*

# Formule 20/25 pièces

Brochette de grison, figue et mozzarella panée  
 Baguel volaille marinée, fromage blanc citronné, concombre  
 Navette noire, mousse fromage basilic, chiffonnade de lomo séché  
 Briochin au jambon de Parme et mousseline de poivrons  
 Blinis et son rouleau de fromage frais et saumon  
 Avocado toast, feta et saumon fumé  
 Tortillas asiatique crevette  
 Moelleux légumes aneth, mousseline et rouget mariné  
 Focaccia mousse chèvre, tomate confite  
 Arlequin de légumes  
 Bruschetta de houmous, feta et tomate confite  
 Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel

\*\*

Tartelette groseille  
 Tulipe mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron  
 Tartelette fruits rouges  
 Pyramide pistache framboise  
 Tartelette fraise  
 Dôme citron myrtille  
 Chou manzana  
 Chiboust pomme fraise

15 pièces salées, 5 pièces sucrées

20 pièces par personne

28,05 €

20 pièces salées, 5 pièces sucrées

25 pièces par personne

34,65 €



*Minimum de commande : 10 personnes*  
*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*

# Formule déjeuner ou dîner « Prestige »

## Assortiment de 10 pièces salées froides



Brochette de grison, figue et mozzarella panée  
 Baguel volaille marinée, fromage blanc citronné, concombre  
 Navette noire, mousse fromage basilic, chiffonnade de lomo séché  
 Briochin au jambon de Parme et mousseline de poivrons  
 Blinis et son rouleau de fromage frais et saumon  
 Avocado toast, feta et saumon fumé  
 Tortillas asiatique crevette  
 Moelleux légumes aneth, mousseline et rouget mariné  
 Focaccia mousse chèvre, tomate confite  
 Arlequin de légumes  
 Bruschetta de houmous, feta et tomate confite  
 Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel

## Assortiment de 3 pièces salées chaudes



Samoussa de légumes  
 Croque-monsieur jambon de Parme et basilic  
 Briochine d'escargots  
 Tartelette safranée aux fruits de mer  
 Nems poulet et nems crevette  
 Tourte aux champignons et parmesan

## Plat en cassolette à réchauffer (90 gr)

Choisir un plat :  
 Sauté de veau aux girolles et estragon  
 OU  
 Fricassée de poisson et crustacés au curcuma



## Plateau de fromages

Camembert  
 Neufchâtel  
 Chèvre  
 Comté  
 Pont l'Evêque  
 Livarot  
 Beurre

## Dessert

Choisir 1 dessert :  
 Montmartre (Entremet financier pistache mousse chocolat blanc miroir fruits rouges)  
 Royal chocolat (croustillant praliné chocolat blanc, mousse chocolat 62% cacao)  
 Tarte normande  
 Tarte aux fraises  
 Tarte multifruit

## Assortiment de 2 petits fours sucrés

Tartelette groseille  
 Tulipe mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron  
 Tartelette fruits rouges  
 Pyramide pistache framboise  
 Tartelette fraise  
 Dôme citron myrtille  
 Chou manzana  
 Chiboust pomme fraise



41,25 €

Minimum de commande : 10 personnes  
 Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison





# CÔTÉ SALÉ

Découvrez ici, des produits qui vous permettront de composer vous-même votre cocktail



# Miniatures salées froides

## Plateau de 40 pièces salées GOURMAND

Focaccia mousse chèvre, tomate confite  
 Baguel volaille mariné, fromage blanc citronné, concombre  
 Briochin au jambon de Parme et mousseline de poivrons  
 Avocado toast, feta et saumon fumé

55,00 €



## Plateau de 48 pièces salées froides SAVEUR VÉGÉTARIENNE

Arlequin de légumes  
 Bruschetta de houmous, feta et tomate confite  
 Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel  
 Focaccia mousse chèvre, tomate confite

57,20 €



## Plateau de 48 pièces salées PRESTIGE

Blinis et son rouleau de fromage frais et saumon  
 Brochette de grison, figue et mozzarella panée  
 Moelleux légumes aneth, mousseline et rouget mariné  
 Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel

66,00 €



*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*

# Miniatures salées froides

**Plateau de 24 mini navettes garnies à la mousse de saumon**

**35,20 €**

**Plateau de 24 mini navettes garnies à la mousse de canard**

**35,20 €**

**Plateau de 24 mini sandwiches club au fromage, crudités, jambon**

**35,20 €**

**Plateau de 24 huîtres pochées en parure de saumon au gros sel**

**58,30 €**



# Miniatures salées chaudes *(à réchauffer)*

**Plateau de 48 pièces salées chaudes**

Samoussa de légumes, croque-monsieur jambon de Parme et basilic, brioachine d'escargots, tartelette safranée aux fruits de mer, tourte aux champignons et parmesan, nems poulet et nems crevette

**58,85 €**



*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*

# Finger Food

## Planche mixte Tradition

*Environ 750 grammes - conseillé pour 5 personnes*

Jambon fumé, Rosette, Andouille de Vire, Jambon blanc, Saucisson à l'ail  
Saint Nectaire, Comté et Tomme noire

31,90 €



## Planche mixte Prestige

*Environ 750 grammes - conseillé pour 5 personnes*

Viande de bœuf grand cru race Angus séchée (affinage 9 mois),  
Jambon de parme bio, Jambon cuit d'Italie aux herbes, Coppa italienne,  
Lomo Serrano de Tolède  
Saint Nectaire, Comté et Tomme noire

48,40 €



## Plateau de fromages

1 Camembert, 1 Neufchâtel, 1 Chèvre, 1 comté,  
1 Pont l'Evêque, 1/2 Livarot, beurre

37,70 €



*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*

# Finger Food

## Planche lunch - 20 pièces

Mini burger bœuf crudités

Wrap végétarien

Brochette de volaille yakitori, chorizo, tomate

Bread maki avocat crevette



42,90 €



## Plateau mini Poke Bowls – 10 pièces (environ 90gr)

Mini poke bowl riz, poulet tandoori, mangue, concombre, oignon frit, ciboulette

Mini poke bowl quinoa, tofu rôti à l'huile de sésame, tagliatelle de carotte, algue, wakamé et citron vert

35,20 €

35,20 €



## Plat en cassolette - l'unité

Sauté de veau aux girolles et estragon (*minimum 8*)

Fricassée de poisson et crustacés au curcuma (*minimum 8*)



8,60 €



*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*



# CÔTÉ SUCRÉ

---

Découvrez ici, des produits qui vous permettront de composer vous-même votre cocktail



# Plateaux de miniatures sucrées

## Plateau de 48 miniatures sucrées

Tartelette groseille, tulipe mangue, diamant praliné, macaron, tartelette fruits rouges, pyramide pistache framboise, tartelette fraise, dôme citron myrtille, chou pailleté manzana, chiboust pomme fraise

66,00 €



## PLATEAU DE VERRINES

Plateau de 24 verrines sucrées Mousse chocolat Grand'mère  
Plateau de 24 verrines sucrées Caramel beurre salé et noix de Pécan

55,00 €

55,00 €

## PLANCHE DESSERTS – 10 pièces

*Conseillé pour 5 personnes*

Tartelette figue, rhubarbe et amande  
Chou chocolat

18,70 €



*Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison*



# REPAS À LA CARTE







### Entrées froides

Cannelloni de thon, ceviche de légumes au pesto	5,50 €
Gourmandise de tourteaux et rouget à la coriandre	7,20 €
Duo de canard (tartare, rilletto au Cranberry et miel) au vinaigre de framboise	5,95 €
Tendance Terre et Mer (tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)	9,95 €
Foie gras de canard mi-cuit maison et ses toasts <i>(la part de 80 grammes)</i>	14,90 €



### Entrées chaudes

Cassolette de la mer au curry au Sauternes, rouget barbet rôti	11,50 €
Brochette de gambas et Saint Jacques au curcuma, julienne de légumes	10,45 €
Ballotine de volaille jaune aux écrevisses, crème homardine	8,50 €



### Plats principaux

Caille désossée farcie aux raisins et champignons forestiers, crème amandes	16,90 €
Carré porcelet en croûte d'ail noir, jus aux senteurs provençales	14,30 €
Tournedos de filet de bœuf Rossini	18,95 €
Paupiette de volaille façon Bocuse senteur aux herbes	11,95 €
Brochette de lotte aux tomates confites, chutney de légumes	13,05 €



### Sélectionnez 2 légumes pour accompagner votre plat :

Fricassée de petits pois fève et asperges, brochette de légumes, rösti de pommes de terre carottes et gorgonzolla, mini poivron farci, cylindre de courgettes, tian de légumes (aubergines, courgettes, tomates, champignons), timbale de navet aux pruneaux

### VEGAN *(minimum 1 – en complément d'une commande)*

Rouleaux de courgette, mousseline d'artichaut et salicorne, coulis d'épinard <i>(entrée)</i>	6,55 €
Cœur d'artichaut, purée de vitelotte, huile de truffe blanche <i>(plat)</i>	11,10 €

Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

## PLATEAU DE FROMAGES ET PAINS

### Plateau de 6 fromages

Camembert, Neufchâtel, chèvre, Comté, Pont l'Evêque, Livarot



**37,70 €**

Pain de campagne tranché (environ 500 gr)

Boule de pain individuelle (environ 70 gr) - minimum 10 boules de pain

**5,00 €**

**1,10 €**

## DESSERTS

Entremet (prix pour 6 parts)

Montmartre (biscuit financier pistache, mousse chocolat blanc, fruits rouges)

Royal chocolat (croustillant praliné chocolat blanc, mousse chocolat 62% cacao)

**27,00€**

**27,00 €**



Tarte (prix pour 6 parts)

Tarte normande, crème calvados

Tarte multifruit

Tarte aux fraises



**15,00 €**

**16,80 €**

**16,80 €**



Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



# MENUS

---



## MENU

Duo de canard  
(tartare, rilette au  
Cranberry et miel)  
au vinaigre de framboise

-

Tournedos de filet  
de bœuf Rossini

-

Mini poivrons farci & cylindre de  
courgettes

-

Dessert



26 €

## MENU

Cassolette de la mer au curry au  
Sauternes, rouget barbet rôti

-

Caille désossée farcie aux raisins et  
champignons forestiers,  
crème amandes

-

Timbale de navet aux pruneaux &  
brochette de légumes

-

Dessert



30 €

Minimum de commande : 10 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



# BUFFETS FROIDS



# Le Classique

22,50 €

Assortiment de charcuteries (rosette, andouille, saucisson à l'ail fumé)

Aspic de thon et œuf mimosa

Coupelle de houmous et taboulé libanais

\*\*\*

Médaille de volaille jaune à l'estragon

Rôti de porc fumé

\*\*\*

Salade piémontaise

Coleslaw

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Tarte aux pommes

\*\*\*

Pain de campagne tranché et condiments



*Minimum de commande : 12 personnes*

*Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison*

# Le Prestigieux

28,05 €

Verrine du marâcher (tartare d'avocat, légumes croquants selon saison)

Brochette de jambon de pays, mozzarella, tomate cerise

Terrine océane aux champignons

\*\*\*

Rôti de bœuf français à la provençale

Aiguillette de canard au sésame et pavot

\*\*\*

Salade de mini farfalles et ratatouille

Taboulé

\*\*\*

Plateau normand (Pont l'Evêque, Neufchâtel, Camembert)

\*\*\*

Tartelette multifruits

Marigny (chocolat caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, poire caramélisée cannelle)

\*\*\*

Pain de campagne tranché et condiments



*Minimum de commande : 12 personnes*

*Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison*

# Le Gastronomes

35,20 €

Opéra de foie gras mi-cuit  
 Rouleau de légumes, tartare de saumon frais  
 Salade créole (crevette, riz, maïs, surimi, pamplemousse)  
 Bavaois de courgette et tomate confite  
 \*\*\*  
 Emincé de veau rôti à la coriandre  
 Filet de rouget en écaille de coquille Saint-Jacques  
 \*\*\*  
 Salade de haricots verts et feta  
 Salade parisienne (pomme de terre, œuf, tomate, champignon)  
 \*\*\*  
 Plateau 4 fromages (Pont l'Evêque, Camembert, chèvre, Comté)  
 \*\*\*  
 Royal chocolat  
 Tartelette de saison  
 \*\*\*  
 Pain de campagne tranché et condiments



*Minimum de commande : 12 personnes*  
*Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison*





# BOISSONS

---



# Boissons non alcoolisées

<b>Eau plate (50 cl)</b>	<b>1,06 €</b>
<b>Badoit (50 cl)</b>	<b>1,06 €</b>
<b>Eau plate (1,5 l)</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Badoit &amp; Perrier (1 l)</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Jus d'orange (1 l)</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Jus de pomme (1 l)</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Coca Cola (1,25 l)</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Café (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)</b>	<b>17,16 € le thermos</b>
<b>Thé (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)</b>	<b>17,16 € le thermos</b>

# Boissons alcoolisées (0,75cl)

<b>Cidre local – Domaine Fournier</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Méthode champenoise</b>	<b>12,12 €</b>
<b>Crémant d'Alsace</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Champagne Clément cuvée Prestige</b>	<b>28,80 €</b>
<b>Vin blanc de Loire Sauvignon 2021 – Domaine Bardon (75cl)</b>	<b>12,12 €</b>
<b>Vin blanc Bourgogne Macon Prissé 2023 – Domaine de la pierre des Dames</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Vin rouge Cote de Blaye (75cl)</b>	<b>12,12 €</b>
<b>Vin rouge Montagne St Emilion 2016 – Château Berlière (75 cl)</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales 2022 (75 cl)</b>	<b>12,12 €</b>





# VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE

---



## Vaisselle jetable *(en vente)*

- Paquet de 50 assiettes pulpe de canne**
- Paquet de 50 gobelets Kraft**
- Paquet de 8 flûtes réutilisables**
- Kit couverts bambou** (prix à l'unité)
- Couverts salade** (duo fourchette, cuillère)
- Couteau à fromage** (prix à l'unité)

**LOCATION VAISSELLE**

- 15,60 €**
- 7,20 €**
- 9,90 €**
- 2,40 €**
- 2,40 €**
- 2,40 €**

**Nous consulter**



## Location nappage

- Paquet de 100 serviettes papier cocktail**
- Paquet de 50 serviettes non tissées**
- Rouleau de nappe papier (8m)**
- Nappes tissu et serviettes tissu**



- 4,20 €**
  - 7,20 €**
  - 6,90 €**
- Nous consulter**



## Prestation avec service

**Si vous souhaitez une formule servie,  
nous pouvons mettre à votre disposition nos maîtres d'hôtel**

**Nous consulter**

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

---



## Conditions de règlement

En ligne, à la livraison ou à la réception de la facture

## Conditions de livraison

Livraison gratuite sous conditions

Livraison possible dans les départements 76, 27, 14, 60, 75, 78, 80, 92, 95

Délai de commande entre 12h et 5 jours ouvrés avant la date de livraison en fonction des produits et de la quantité de commande

Pour toutes commandes tardives, contactez notre équipe



## Conditions d'annulation

Il est impossible d'annuler toutes commandes 48 heures avant la livraison

## Informations supplémentaires

Viandes bovines d'origine CE

Vente dans la limite des stocks disponibles et approvisionnement possible

Liste des allergènes sur demande ou disponible sur notre boutique en ligne

Document et photos non contractuels

Tarifs et gammes de produits peuvent être modifiés sans préavis

Tarifs HT (TVA 10% sauf matériel et boissons alcoolisées (20%) et boissons sans alcool (5,5%))

Le maintien de la fraîcheur des fournitures livrées et avant consommation est à votre charge

Toutes réclamations relatives à l'état des produits livrés sont à présenter à réception de la commande

La vaisselle peut être récupérée par nos soins et la vaisselle cassée ou perdue est facturée



UNE LOGISTIQUE ECO-RESPONSABLE :

Tous nos produits sont livrés dans des emballages recyclables (papier kraft ou pulpe de canne)

Nous privilégions ces emballages alternatifs car ils présentent l'avantage d'être à la fois recyclables biodégradables et compostables

*Carte disponible du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre 2024*

*Les plateaux repas changent tous les mois*

« La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien »

---

