



La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps & Été

PROFESSIONNELS



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
faits maison
aux goûts
et saveurs du jour

« Brigade »
courtois, efficace,
professionnel
et discret

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





Sommaire

PLATEAUX REPAS	1
PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE	11
FORMULES COCKTAIL	13
CÔTÉ SALÉ	18
CÔTÉ SUCRÉ	23
BUFFETS FROIDS	25
BOISSONS	29
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	31
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	33



PLATEAUX REPAS



Le Tradition AVRIL

18,00 € ht (19,80€ ttc)

**

Salade de pommes de terre au hareng fumé et oignons confits

**

Poitrine de volaille jaune de Normandie, crème d'Isigny et pomme

**

Salade du jour

**

Eclair chocolat à la fève de Tonka

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain

Ne sont pas inclus : le café et les boissons
(carte des boissons page 30)

Menu du 2 avril au 27 avril 2024

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 5 plateaux

Délai de commande : 24h avant la livraison



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)

Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)



L'éphémère AVRIL

24,50 € ht (26,95€ ttc)

Menu VIANDE

Rillettes de canard et cranberry au vinaigre de framboise
Faux filet de bœuf, sauce dijonnaise
Salade du jour
Farandole de petits fours

Menu POISSON

Marbré de truite et légumes confits, sauce écrevisse
Filet de perche du Nil à la crème d'aneth et agrumes
Salade du jour
Brésilien (citron vert, coco, pépites de chocolat)

Menu MIXTE

Marbré de truite et légumes confits, sauce écrevisse
Faux filet de bœuf, sauce dijonnaise
Salade du jour
Farandole de petits fours

Menu VEGAN

Ceviche de légumes aux segments de pamplemousse
Rouleau de courgettes, rémoulade d'artichaut et salicorne
Salade du jour
Salade de fruits frais de saison, sirop au yuzu



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain
Ne sont pas inclus : le café et les boissons (*carte des boissons page 30*)

Menu du 2 avril au 27 avril 2024
Photos non contractuelles
Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 heures avant la livraison

Le Tradition MAI

18,00 € ht (19,80€ ttc)

**

Roulé de courgette et fromage frais, tartina de pois chiche

**

Roti de porc, sauce méridionale

**

Salade du jour

**

Tarte aux pommes

Plateau repas entièrement RECYCLABLE,
avec kit couverts bambou, verre kraft,
serviette en papier et pain
Ne sont pas inclus : le café et les boissons
(carte des boissons page 30)

Menu du 29 avril au 1er juin 2024

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 5 plateaux

Délai de commande : 24h avant la livraison



Option duo de
fromages : +1,50€
ht (1,65€ ttc)

Option verre en
verre : +1,50€ ht
(1,80€ ttc)



L'éphémère MAI

24,50 € ht (26,95€ ttc)

Menu VIANDE

Terrine de dinde aux pistaches, crème à la moutarde à l'ancienne
Emincé de veau, sauce cidre et pomme
Salade du jour
Sablé aux fraises

Menu POISSON

Cannelloni de thon, ceviche de légumes au pesto
Brochette de lotte et tomate confite, bisque de gambas
Salade du jour
Cheesecake chocolat passion

Menu MIXTE

Cannelloni de thon, ceviche de légumes au pesto
Emincé de veau, sauce cidre et pomme
Salade du jour
Sablé aux fraises

Menu VEGAN

Ceviche de légumes aux segments de pamplemousse
Rouleau de courgettes, rémoulade d'artichaut et salicorne
Salade du jour
Salade de fruits frais de saison, sirop au yuzu



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain
Ne sont pas inclus : le café et les boissons (carte des boissons page 30)

Menu du 29 avril au 1^{er} juin 2024
Photos non contractuelles
Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 heures avant la livraison

Le Tradition JUIN

18,00 € ht (19,80€ ttc)

**

Salade grecque (dés de feta, haricots rouges, olive, concombre)

**

Paleron de bœuf, sauce béarnaise

**

Salade du jour

**

Crème aux œufs à la pistache & framboise

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain

Ne sont pas inclus : le café et les boissons
(carte des boissons page 30)

Menu du 3 juin au 29 juin 2024

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 5 plateaux

Délai de commande : 24h avant la livraison



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)

Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)



L'éphémère JUIN

24,50 € ht (26,95€ ttc)

Menu VIANDE

Roulé de jambon Serrano, fromage frais et cacahuète, sauce pesto
Magret de canard, sauce aigre douce à la cerise
Salade du jour
Tarte multifruits

Menu POISSON

Tartare de daurade infusé au citron vert et gingembre
Piccata de lieu noir, sauce safranée
Salade du jour
Brownie moelleux au chocolat & chantilly

Menu MIXTE

Tartare de daurade infusé au citron vert et gingembre
Magret de canard, sauce aigre douce à la cerise
Salade du jour
Tarte multifruits

Menu VEGAN

Ceviche de légumes aux segments de pamplemousse
Rouleau de courgettes, rémoulade d'artichaut et salicorne
Salade du jour
Salade de fruits frais de saison, sirop au yuzu



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain
Ne sont pas inclus : le café et les boissons (*carte des boissons page 30*)

Menu du 3 juin au 29 juin 2024
Photos non contractuelles
Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 heures avant la livraison

”DERNIÈRE MINUTE”

25,50 € ht (28,05€ ttc)

Formule concoctée par notre chef selon les arrivages du marché et les produits du jour

- *Une entrée
- *Un plat
- *Une salade d'accompagnement
- *Un dessert

Plateau repas entièrement RECYCLABLE, avec kit couverts bambou, verre kraft, serviette en papier et pain.

Ne sont pas inclus : le café et les boissons
(*carte des boissons page 30*)



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)

Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)



Minimum de commande : 5 plateaux

Délai de commande : avant 18h la veille de la livraison

Les burgers

16,50 € ht (18,15€ ttc)

Faites une pause rapide !

*Pain burger, poulet mariné au curry, oignons rouges, tomate, salade, Saint Moret

ou

*Pain burger, saumon frais cuit, tomate, concombre, salade câpres, sauce curry, Saint Moret

*Tarte aux pommes ou brownie

*Eau plate 50cl

* Kit couverts bambou

Minimum de commande : 5 burgers

Délai de commande : 24 heures avant la livraison



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Les bowls

16,50 € ht (18,15€ ttc)

Faites une pause rapide !

*Cabillaud, haricots verts, feta, tomates confites

ou

*Poulet, trilogie de choux

*Tarte aux pommes ou brownie

*Eau plate 50cl

*Kit couverts bambou



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Minimum de commande : 5 burgers

Délai de commande : 24 heures avant la livraison



PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE



Pause café & Pause gourmande

PETIT DEJEUNER

Formule découverte

8,00€ ht (8,80€ ttc)

3 mini viennoiseries
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate

Formule matinale

8,50€ ht (9,35€ ttc)

2 mini viennoiseries
1 brochette de fruits frais
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate



PAUSE GOURMANDE

Formule délice

9,50€ ht (10,45€ ttc)

1 mini viennoiserie
1 brochette de fruits frais
1 mini brownie
1 carré pistache
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate



Les formules incluent des tasses et des gobelets jetables ainsi que du sucre et des agitateurs

*Minimum de commande : 20 personnes par formule
Délai de commande : 48 heures avant la livraison*





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
 12,00 € ht (13,20 € ttc)

10 pièces par personne
 14,50 € ht (15,95 € ttc)

12 pièces par personne
 16,00 € ht (17,60 € ttc)



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

21,00 € ht (23,10 € ttc)



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
25,50 € ht (28,05 € ttc)

20 pièces salées, 5 pièces sucrées

25 pièces par personne
31,50 € ht (34,65 € ttc)

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
 ½ Livarot
 Beurre

Dessert

Choisir 1 dessert :
 Le Montmartre (Entremet financier pistache
 mousse chocolat blanc miroir fruits rouges)
 Le 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



37,50 € ht (41,25 € ttc)

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

50,00 € ht 55,00 € ttc



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

52,00 € ht 57,20 € ttc



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

60,00 € ht 66,00 € ttc



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

Miniatures salées froides

Plateau de 24 mini navettes garnies à la mousse de saumon

32,00 € ht 35,20 € ttc

Plateau de 24 mini navettes garnies à la mousse de canard

32,00 € ht 35,20 € ttc

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

32,00 € ht 35,20 € ttc

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

53,00 € ht 58,30 € ttc



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

53,50 € ht 58,85 € ttc



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

29,00 € ht 31,90 € ttc

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

44,00 € ht 48,40 € ttc

Plateau de fromages

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

34,28 € ht 37,70 € ttc



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



43,90 € ht 42,90 € ttc



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

32,00 € ht 35,20 € ttc

32,00 € ht 35,20 € ttc



Plat en cassolette - l'unité

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

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

7,82 € ht 8,60 € ttc



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

60,00 € ht 66,00 € ttc



PLATEAU DE VERRINES

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

50,00 € ht 55,00 € ttc

50,00 € ht 55,00 € ttc

PLANCHE DESSERTS – 10 pièces

Conseillé pour 5 personnes

Tartelette figue, rhubarbe et amande
Chou chocolat



17,00 € ht 18,70 € ttc



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



BUFFETS FROIDS



Le Classique

20,45 € ht (22,50€ ttc)

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

25,50 € ht (28,05€ ttc)

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

32,00 € ht (35,20€ ttc)

Opéra de foie gras mi-cuit
 Rouleau de légumes, tartare de saumon frais
 Salade créole (crevette, riz, maïs, surimi, pamplemousse)
 Bavarois 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



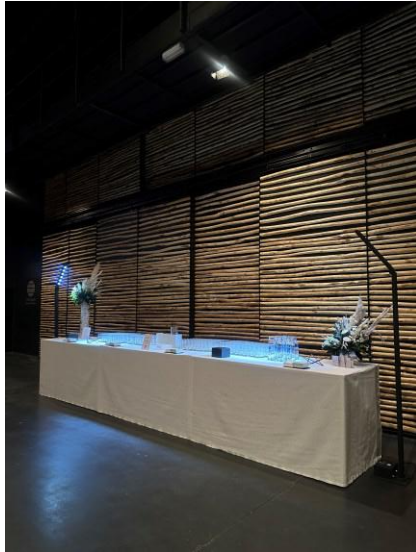
Boissons non alcoolisées

Eau plate (50 cl)	1,00 € ht	1,06 €ttc
Badoit (50 cl)	1,00 € ht	1,06 €ttc
Eau plate (1,5 l)	1,51 € ht	1,60 €ttc
Badoit & Perrier (1 l)	2,46 € ht	2,60 €ttc
Jus d'orange (1 l)	3,98 € ht	4,20 €ttc
Jus de pomme (1 l)	3,98 € ht	4,20 €ttc
Coca Cola (1,25 l)	3,98 € ht	4,20 €ttc
Café (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	15,60 € ht	17,16 €ttc le thermos
Thé (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	15,60 € ht	17,16 €ttc le thermos

Boissons alcoolisées

Cidre local – Domaine Fournier	5,12 € ht	5,40 €ttc
Méthode champenoise	10,10 € ht	12,12 €ttc
Crémant d'Alsace	14,78 € ht	15,60 €ttc
Champagne Clément cuvée Prestige	27,30 € ht	28,80 €ttc
Vin blanc de Loire Sauvignon 2021 – Domaine Bardon (75cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc
Vin blanc Bourgogne Macon Prissé 2023 – Domaine de la pierre des Dames	15,00 € ht	18,00 €ttc
Vin rouge Cote de Blaye (75cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc
Vin rouge Montagne St Emilion 2016 – Château Berlière (75 cl)	15,00 € ht	18,00 €ttc
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales 2022 (75 cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc





VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE

Vaisselle jetable *(en vente)*

Paquet de 50 assiettes pulpe de canne

Paquet de 50 gobelets Kraft

Paquet de 8 flûtes

Kit couverts bambou (prix à l'unité)

Couverts salade (duo fourchette, cuillère)

Couteau à fromage (prix à l'unité)

LOCATION VAISSELLE

13,00 € ht 15,60 €ttc

6,00 € ht 7,20 €ttc

8,25 € ht 9,90 €ttc

2,00 € ht 2,40 €ttc

2,00 € ht 2,40 €ttc

2,00 € ht 2,40 €ttc

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

3,50 € ht 4,20 €ttc

6,00 € ht 7,20 €ttc

5,75 € ht 6,90 €ttc

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^{er} avril au 30 septembre 2024

Les plateaux repas changent tous les mois

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

