



# La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps & Été

Carte valable du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre 2025

PARTICULIERS





# Sommaire

---

FORMULES COCKTAIL	3
CÔTÉ SALÉ	8
CÔTÉ SUCRÉ	13
REPAS A LA CARTE	15
MENUS	18
BUFFETS FROIDS	20
BOISSONS	24
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	26
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	28



# FORMULES COCKTAIL

---



# Formule 10 pièces

Gravlax de veau, pesto rosso et crumble d'oignon  
 Brochette abricot moelleux, grison et mozzarella à la pistache  
 Sablé moutarde, rilette de volaille et copeau de grana padano  
 Gaufre chantilly de parmesan et chiffonnade de chorizo  
 Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava  
 Brochette de gambas thaï, noix de coco et ananas  
 Avocado toast, saumon fumé et neige de feta  
 Tartelette, crémeux de petits pois, citron confit et menthe  
 Wrap de légumes croquants au gingembre  
 Palet de céleri aux herbes, crémeux à l'ail des ours  
 \*\*

Cake pop framboise  
 Tartelette pistache et griotte  
 Coupelle citron basilic meringuée  
 Chou fraise verveine  
 Financier figue crème amande et fleurs séchées  
 Palet passion  
 Sablé abricot coco  
 Fraicheur chocolat blanc mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron



10 pièces salées ou 7 salées & 3 sucrées

10 pièces par personne

16,50 €

*Minimum de commande : 20 personnes*  
*Délai de commande : 3 jours avant la livraison*



# Formule 15 pièces

Brochette abricot moelleux, grison et mozzarella à la pistache  
 Sablé moutarde, rilette de volaille et copeau de grana padano  
 Avocado toast, saumon fumé et neige de feta  
 Blinis de truite fumée, mousse de betterave et combava  
 Brochette de gambas thaï, noix de coco et ananas  
 Crostini ricotta, tartare de tomates confites, olives vertes et pistache  
 Tartelette, crémeux de petits pois, citron confit et menthe  
 Wrap de légumes croquants au gingembre  
 Focaccia coppa, pesto rosso et roquette  
 Chou mousse de basilic et chiffonnade de lomo  
 Mini « crab rolls »  
 Mini sandwich chèvre frais, tomate confit, basilic et pignon de pin  
 \*\*  
 Cake pop framboise  
 Tartelette pistache et griotte  
 Coupelle citron basilic meringuée  
 Chou fraise verveine  
 Financier figue crème amande et fleurs séchées  
 Palet passion  
 Sablé abricot coco  
 Fraicheur chocolat blanc mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron

*Minimum de commande : 20 personnes*  
*Délai de commande : 3 jours avant la livraison*



12 pièces salées & 3 pièces sucrées

15 pièces par personne

25,30 €

# Formule 20 pièces

Gravlax de veau, pesto rosso et crumble d'oignon  
 Gaufre chantilly de parmesan et chiffonnade de chorizo  
 Brochette abricot moelleux, grison et mozzarella à la pistache  
 Sablé moutarde, rillette de volaille et copeau de grana padano  
 Avocado toast, saumon fumé et neige de feta  
 Blinis de truite fumée, mousse de betterave et combava  
 Brochette de gambas thaï, noix de coco et ananas  
 Palet de céleri aux herbes, crémeux à l'ail des ours  
 Crostini ricotta, tartare de tomates confites, olives vertes et pistache  
 Tartelette, crémeux de petits pois, citron confit et menthe  
 Wrap de légumes croquants au gingembre  
 Focaccia coppa, pesto rosso et roquette  
 Chou mousse de basilic et chiffonnade de lomo  
 Mini « crab rolls »  
 Mini sandwich chèvre frais, tomate confit, basilic et pignon de pin  
 \*\*  
 Cake pop framboise  
 Tartelette pistache et griotte  
 Coupelle citron basilic meringuée  
 Chou fraise verveine  
 Financier figue crème amande et fleurs séchées  
 Palet passion  
 Sablé abricot coco  
 Fraicheur chocolat blanc mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron

*Minimum de commande : 20 personnes*  
*Délai de commande : 3 jours avant la livraison*



15 pièces salées & 5 pièces sucrées

20 pièces par personne

29,75 €

# Formule déjeuner ou dîner « Prestige »



## Assortiment de 6 pièces cocktail salées

Gravlax de veau, pesto rosso et crumble d'oignon  
 Sablé moutarde, rilette de volaille et copeau de grana padano  
 Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava  
 Brochette de gambas thaï, noix de coco et ananas  
 Tartelette, crémeux de petits pois, citron confit et menthe  
 Crostini ricotta, tartare de tomates confites, olives vertes et pistache

## Assortiment de 4 pièces lunch salées

Focaccia coppa, pesto rosso et roquette  
 Chou mousse de basilic et chiffonnade de lomo  
 Mini « crab rolls »  
 Mini sandwich chèvre frais, tomate confit, basilic et pignon de pin



## Assortiment de 4 pièces salées chaudes

Corolle croustillante au fromage de brebis, miel et sésame  
 Tartelette aux fruits de mer  
 Tartelette chèvre et chorizo  
 Mini croque-monsieur jambon blanc

## Plat en cassolette à réchauffer (90 gr)



Choisir un plat :  
 Curry de veau au lait de coco et patates douces  
 OU  
 Sauté de lieu jaune à la coriandre, petits légumes

## Plateau de fromages

Camembert  
 Neufchâtel  
 Chèvre  
 Comté  
 Pont l'Evêque  
 Livarot  
 Beurre



## Dessert (choisir 1 dessert)

Royal chocolat  
 Tropical  
 Montélimar  
 Tarte aux fraises  
 Tarte multifruits  
 Tarte normande

## Assortiment de 2 petits fours sucrés

Cake pop framboise  
 Tartelette pistache et griotte  
 Coupelle citron basilic meringuée  
 Chou fraise verveine  
 Financier figue crème amande et fleurs séchées  
 Palet passion  
 Sablé abricot coco  
 Fraicheur chocolat blanc mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron



45,10 €

*Minimum de commande : 20 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 32 pièces salées LUNCH

*Pièces consistantes – équivalence 2 pièces cocktail*

Chou mousse de basilic et chiffonnade de lomo

Focaccia coppa, pesto rosso et roquette

Mini « crab rolls »


 Cheese naan, caviar d'aubergines, pistache et coriandre

## Plateau de 40 pièces salées froides VÉGÉTARIEN

 Mini sandwich chèvre frais, tomate confite, basilic et pignon de pin

 Crostini ricotta, tartare de tomates confites, olives vertes et pistache

 Palet de céleri aux herbes, crémeux à l'ail des ours

 Wrap de légumes croquants au gingembre

## Plateau de 48 pièces salées PRESTIGE

Gravlax de veau, pesto rosso et crumble d'oignon

Sablé moutarde, rilette de volaille et copeau de grana padano

Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava

 Tartelette, crémeux de petits pois, citron confit et menthe

62,70 €



52,30 €



68,20 €



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

# Plateau Bao NOUVEAUTÉ

## Plateau de 10 pièces

Bao crevette tempura, chou rouge acidulé et mayonnaise sriracha

52,30 €



## Miniatures salées chaudes *(à réchauffer)*

### Plateau de 40 pièces salées chaudes

Corolle croustillante au fromage de brebis, miel et sésame

Tartelette aux fruits de mer

Tartelette chèvre et chorizo

Mini croque-monsieur jambon blanc emmenthal

53,90 €



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

# Cassolettes

## Plat en cassolette - l'unité (minimum 8 de chaque variété)

Cassolette de curry de veau au lait de coco et patates douces


Cassolette de Sauté de lieu jaune à la coriandre, petits légumes

8,80 €



# Bowls

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

 Bowl méditerranéen semoule, aubergine rôtie, confit d'oignons, roquette, sauce blanche au fromage de brebis

Bo Bun nouille de riz, crevette, légumes croquants, éclat de cacahuète, coriandre et menthe

Salade César poulet pané, œuf de caille, tomate cerise, copeau de parmesan, crouton

29,10 €

35,20 €

35,20 €



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

# Planches

## 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*





# CÔTÉ SUCRÉ

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



# Côté sucré

## Plateau de 40 miniatures sucrées

59,40 €

Cake pop framboise  
 Tartelette pistache et griotte  
 Coupelle citron basilic meringuée  
 Chou fraise verveine  
 Financier figue crème amande et fleurs séchées  
 Palet passion  
 Sablé abricot coco  
 Fraicheur chocolat blanc mangue  
 Diamant praliné  
 Macaron

## PLATEAU DE 12 VERRINES

Plateau de 12 verrines sucrées Mousse chocolat Grand'mère

34,10 €

 Plateau de 12 verrines sucrées Panacotta VEGAN

34,10 €

## PLANCHE DESSERTS – 12 pièces

47,30 €

*Conseillé pour 6 personnes*

Chou fraise verveine, tarte chocolat et moelleux chocolat



*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, rilette 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)

**5,00 €**

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

**1,10 €**

# Entremets *(pour 8 parts)*

## Entremet pour 8 parts

**36,00 €**

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

**Tropicale** (fruit de la passion, fruits rouges)

**Montélimar** (biscuit Joconde, mousse caramel très fin & brisures de nougatine)



# Tartes *(pour 6 parts)*

Tarte normande

**15,00 €**

Tarte aux fraises

**19,90 €**

Tarte multifruits

**19,90 €**



*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 Tradition

27,50 €

Assortiment de charcuterie  
(rosette, jambon sec, andouille de Vire, saucisson à l'ail)  
Piquillo farci au poisson fin  
Coupelle de fromage frais, sifflet de poireau et tomate cerise,  
sauce vierge aux herbes fraîches

\*\*

Piccata de saumon au citron confit  
Rôti de bœuf français

\*\*

Salade piémontaise  
Salade d'haricots verts, dés de feta et tomates confites

\*\*

Brie

\*\*

Allumette caramel  
(Finger ganache caramel chocolat blanc et mousseline vanille)

\*\*

Pain de campagne tranché et condiments

*Minimum de commande : 12 personnes*

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



# Le Prestigieux

35,20 €

Coussin de saumon fumé, rémoulade de céleri au curry

Opéra de foie gras

Bavarois de butternut rôti aux noisettes

\*\*

Dos de cabillaud, aioli de bulot

Suprême de pintade aux écrevisses

\*\*

Salade d'endives rouges, billes de chèvre, segments d'orange  
et tomates cerises

Salade de carottes à l'orientale, pois chiches et herbes fraîches

\*\*

Camembert, Chèvre et Pont l'Evêque

\*\*

Demi macaron citron-framboise

Royal chocolat

\*\*

Pain de campagne tranché et condiments



*Minimum de commande : 12 personnes*

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

# Le Gastronomes

36,85 €

Verrine de saumon gravlax et taboulé de chou fleur  
Conchiglionis farcis, courgette rappée au parmesan  
Magret de caille farci aux raisins

\*\*

Médaille de lotte, homardine et petits légumes  
Emincé de veau à la milanaise

\*\*

Salade de betterave, cœur de palmier, feta et noix  
Salade de lentilles, quinoa, butternut, tomates cerises et pois  
gourmand au vinaigre balsamique

\*\*

Camembert, Chèvre, Pont l'Evêque, Neufchâtel, Livarot et Comté

\*\*

Tartelette citron meringuée

Dôme de chocolat blanc, cœur fruits rouges et financier pistache

\*\*

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

## Boissons alcoolisées

Cidre local – Domaine Fournier	<b>6,60 €</b>
Méthode champenoise	<b>12,60 €</b>
Crémant d'Alsace	<b>18,00 €</b>
Champagne Clément cuvée Prestige	<b>34,80 €</b>
Vin blanc de Loire Sauvignon – Domaine Bardon (75cl)	<b>12,60 €</b>
Vin blanc Bourgogne Macon Village	<b>20,40 €</b>
Vin rouge Cote de Blaye (75cl)	<b>12,60 €</b>
Vin rouge Montagne St Emilion – Château Berlière (75 cl)	<b>19,20 €</b>
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales (75 cl)	<b>12,60 €</b>



# VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE

---



## Vaisselle jetable *(en vente)*

<b>Paquet de 50 assiettes pulpe de canne</b>	15,60 €
<b>Paquet de 50 gobelets Kraft</b>	7,20 €
<b>Paquet de 8 flûtes</b>	9,90 €
<b>Kit couverts bambou (prix à l'unité)</b>	2,40 €
<b>Couverts salade (duo fourchette, cuillère)</b>	2,40 €
<b>Couteau à fromage (prix à l'unité)</b>	2,40 €

**LOCATION VAISSELLE**

**Nous consulter**

## Location nappage

<b>Paquet de 100 serviettes papier cocktail</b>	4,20 €
<b>Paquet de 50 serviettes non tissées</b>	7,20 €
<b>Rouleau de nappe papier (8m)</b>	6,90 €

**Nappes tissu et serviettes tissu**

**Nous consulter**

## Prestation avec service

**Si vous souhaitez une formule servie, nous pouvons mettre à votre disposition nos maîtres d'hôtel  
Veuillez 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. Autres départements, nous consulter.

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 ouvrés 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 2025*

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

---

