



La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps & Été

Carte valable du 1^{er} avril au 30 septembre 2025

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	4
PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE	10
FORMULES COCKTAIL	12
CÔTÉ SALÉ	17
CÔTÉ SUCRÉ	22
BUFFETS FROIDS	25
BOISSONS	29
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	31
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	33



PLATEAUX REPAS



Le Tradition

18,00 € HT (19,80€ TTC)

Emincé de melon et jambon de Pays

**

Escalope de dinde viennoise

**

Salade du jour

**

Tarte rhubarbe meringuée



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 29*)

Menu du 1^{er} avril au 30 juin 2025

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 10 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

24,50 € HT (26,95€ TTC)

Menu VIANDE

Salade de roquette, pousse d'épinard, noix et dés de camembert
vinaigrette au vinaigre de cidre
Magret de canard à la normande sauce au pommeau
Salade du jour
Entremet abricot amande

Menu POISSON

Ceviche de Saint Jacques aux agrumes, marinade à la mangue
Tataki de thon au sésame et pavot
Salade du jour
Paris-Brest pistache fleur d'oranger

Menu MIXTE

Ceviche de Saint Jacques aux agrumes, marinade à la mangue
Magret de canard à la normande sauce au pommeau
Salade du jour
Entremet abricot amande

Menu VEGAN

Wraps au tofu fumé et légumes croquants
Douceur de tomate rôtie, salade de patate douce et noix de pécan
Salade du jour
Panacotta fruits rouges



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 29*)

Menu du 1^{er} avril au 30 juin 2025
Photos non contractuelles
Minimum de commande : 10 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 29*)



Option duo de fromages : +1,50€ HT (1,65€ TTC)

Option verre en verre : +1,50€ HT (1,80€ TTC)



Minimum de commande : 10 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 : 10 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 : 10 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



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

15,00 € HT – 16,50 € TTC

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



12 pièces salées & 3 pièces sucrées

15 pièces par personne

23,00 € HT - 25,30 € TTC

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

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, 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
 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

27,05 € HT – 29,75 € TTC

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



41,00 € HT

45,10 € TTC

*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

57,00 € HT - 62,70 € TTC



47,55 € HT - 52,30 € TTC



62,00 € HT - 68,20 € TTC



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

47,55 € HT -52,30 € TTC



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

49,00 € HT -53,90 € TTC



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

8,00 € HT - 8,80 € TTC



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

26,45 € HT - 29,10 € TTC

32,00 € HT - 35,20 € TTC

32,00 € HT - 35,20 € TTC



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

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



CÔTÉ SUCRÉ

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



Côté sucré

Plateau de 40 miniatures sucrées

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

54,00 € HT - 59,40 € TTC

PLATEAU DE 12 VERRINES

Plateau de 12 verrines sucrées Mousse chocolat Grand'mère (30g)
 Plateau de 12 verrines sucrées Panacotta VEGAN (50g)

31,00 € HT - 34,10 € TTC

31,00 € HT - 34,10 € TTC

PLANCHE DESSERTS – 12 pièces

Conseillé pour 6 personnes

Chou fraise verveine, tarte coco abricot et moelleux chocolat

43,00 € HT - 47,30 € TTC



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



Entremets *(pour 8 parts)**

Entremet pour 8 parts

32,72 € HT - 36,00 € TTC

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

Tarte aux fraises

Tarte multifruits

13,64 € HT - 15,00 € TTC

18,10 € HT - 19,90 € TTC

18,10 € HT - 19,90 € TTC



**Ne peut être commandé qu'en complément de commande*

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



BUFFETS FROIDS

Le Tradition

25,00 € HT (27,50€ TTC)

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

32,00 € HT (35,20€ TTC)

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

33,50 € HT (36,85€ TTC)

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)	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	5,50 € ht	6,60 €ttc
Méthode champenoise	10,50 € ht	12,60 €ttc
Crémant d'Alsace	15,00 € ht	18,00 €ttc
Champagne Clément cuvée Prestige	29,00 € ht	34,80 €ttc
Vin blanc de Loire Sauvignon – Domaine Bardon (75cl)	10,50 € ht	12,60 €ttc
Vin blanc Bourgogne Macon Village	17,00 € ht	20,40 €ttc
Vin rouge Cote de Blaye (75cl)	10,50 € ht	12,60 €ttc
Vin rouge Montagne St Emilion – Château Berlière (75 cl)	16,00 € ht	19,20 €ttc
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales (75 cl)	10,50 € ht	12,60 €ttc



VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE



Vaisselle jetable *(en vente)*

Paquet de 50 assiettes pulpe de canne

13,00 € HT 15,60 € TTC

Paquet de 50 gobelets Kraft

6,00 € HT 7,20 € TTC

Paquet de 8 flûtes

8,25 € HT 9,90 € TTC

Kit couverts bambou (prix à l'unité)

2,00 € HT 2,40 € TTC

Couverts salade (duo fourchette, cuillère)

2,00 € HT 2,40 € TTC

Couteau à fromage (prix à l'unité)

2,00 € HT 2,40 € TTC

LOCATION VAISSELLE

Nous consulter

Location nappage

Paquet de 100 serviettes papier cocktail

3,50 € HT 4,20 € TTC

Paquet de 50 serviettes non tissées

6,00 € HT 7,20 € TTC

Rouleau de nappe papier (8m)

5,75 € HT 6,90 € TTC

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^{er} avril au 30 septembre 2025

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

