

La livraison par Hauville Traiteur

Collection Automne Hiver



Carte valable du 1^{er} octobre 2025 au 31 mars 2026

PARTICULIERS



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

- Depuis 1975, Xavier HAUVILLE Traiteur est **l'organisateur d'événements incontournables** d'une grande moitié nord de la France et de la région parisienne.
- Nous offrons pour **les plus grandes entreprises et familles de France** et nous nous engageons sur la réussite de toutes les réceptions.

ETHIQUE ET VALEURS...

- Authenticité, raffinement, tradition, tendance & discréption
- Des produits « **faits maison** » choisis selon de stricts critères de qualité, constamment remis aux goûts et saveurs du jour
- Des chefs, cuisiniers et pâtissiers talentueux, professionnels et rigoureux
- Une équipe issue d'un management participatif empreint de respect et de reconnaissance, souriante et disponible
- Plus de 20 emplois permanents complété par des équipes d'extras de cuisine et services pouvant aller jusqu'à 150 salariés certains mois
- Notre « **brigade** » allie courtoisie, efficacité, professionnalisme et discréption pour assurer une prestation de haute qualité
- La passion, l'écoute, l'expérience, le savoir-faire, le choix des produits nous permettent ainsi de réaliser vos prestations

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.
- **Produits « fait maison » et fabriqués de manière artisanale**, choisis selon de stricts critères de qualité, constamment remis aux goûts du jour selon les tendances de saveurs.
- Hauville traiteur défend **la consommation locale et en circuit court** dès qu'il en a les moyens considérant que c'est un facteur économique important qui valorise notre belle Normandie.
- **Une lutte quotidienne contre le gaspillage alimentaire** : produits fabriqués uniquement à la commande, procédé FIFO.



SOMMAIRE

FORMULES COCKTAIL	4
CÔTÉ SALÉ	9
CÔTÉ SUCRÉ	19
REPAS A LA CARTE	23
MENUS	29
BUFFETS FROIDS	32
BOISSONS	36
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	39
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	41





FORMULES COCKTAIL

Réceptions, inaugurations, afterworks, lancements de produits...

Nos formules cocktails s'adaptent à tous vos besoins,
du plus intime au plus grandiose.

Salé, sucré, classique ou créatif,
chaque prestation est pensée **sur mesure** pour s'ajuster
à votre format, vos envies et votre budget.

Flexibilité, raffinement et saveurs au rendez-vous
pour marquer les esprits à coup sûr !

FORMULE 10 PIÈCES

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

Maki « jambon-beurre » revisité

Sucette de boudin au pain d'épices

Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon

Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith

Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava

Toast rillettes de maquereau et anchois mariné

Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette

Croustade de crème de roquefort, poire au sirop d'érable et noix de pécan

Coupelle crémeux d'avocat, tartare de mangue ananas et coriandre

**

Tartelette panacotta cacahuète

Truffe chocolat noir façon mendiant

Pecan Pie

Chou thé matcha praliné sésame noir

Croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine

Tarte tatin

Entremet nougat glace framboise

Mont blanc à la poire

Diamant praliné

Macaron

16,50 € TTC

Prix par personne

10 pièces salées ou 7 salées & 3 sucrées

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison



FORMULE 15 PIÈCES

Maki « jambon-beurre » revisité

Sucette de boudin au pain d'épices

Toast rillettes de maquereau et anchois mariné

Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette

Croustade de crème de roquefort, poire au sirop d'érable et noix de pécan

Coupelle crémeux d'avocat, tartare de mangue ananas et coriandre

Mini pain bretzel oignon à la bière, moutarde à l'ancienne et chiffonnade d'andouille

Chou confit d'oignon, magret fumé et noix

Navette mousse d'agrumes et chiffonnade de saumon fumé au poivre de Timut

Mini sandwich nordique, crevette, avocat et herbes fraîches

Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix

Brioche crème de ciboulette et granola automnal

**

Tartelette panacotta cacahuète

Truffe chocolat noir façon mendiant

Pecan Pie

Chou thé matcha praliné sésame noir

Croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine

Tarte tatin

Entremet nougat glace framboise

Mont blanc à la poire

Diamant praliné

Macaron

25,30 € TTC

Prix par personne

12 pièces salées & 3 pièces sucrées

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison



FORMULE 20 PIÈCES

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong
Maki « jambon-beurre » revisité
Sucette de boudin au pain d'épices
Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon
Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith
Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava
Toast rillettes de maquereau et anchois mariné
Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette
Croustade de crème de roquefort, poire au sirop d'érable et noix de pécan
Coupele crémeux d'avocat, tartare de mangue ananas et coriandre
Chou confit d'oignon, magret fumé et noix
Navette mousse d'agrumes et chiffonnade de saumon fumé au poivre de Timut
Mini sandwich nordique, crevette, avocat et herbes fraîches
Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix
Brioche crème de ciboulette et granola automnal
**
Tartelette panacotta cacahuète
Truffe chocolat noir façon mendiant
Pecan Pie
Chou thé matcha praliné sésame noir
Croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine
Tarte tatin
Entremet nougat glace framboise
Mont blanc à la poire
Diamant praliné
Macaron

Prix par personne
15 pièces salées & 5 pièces sucrées
Minimum de commande : 20 personnes
Délai de commande : 3 jours avant la livraison

29,75 € TTC



COCKTAIL PRESTIGE



Assortiment de 6 pièces cocktail salées

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong
Sucette de boudin au pain d'épices
Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith
Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava
Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette
Croustade de crème de roquefort, poire au sirop d'érable et noix de pécan

Assortiment de 4 pièces lunch salées



Chou confit d'oignon, magret fumé et noix
Navette mousse d'agrumes et chiffonnade de saumon fumé au poivre de Timut
Mini sandwich nordique, crevette, avocat et herbes fraîches
Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix

Assortiment de 4 pièces salées chaudes

Gougère à la crème de truffe
Aumônière d'escargot
Tartelette forestière
Croque monsieur jambon blanc emmenthal

Plat en cassolette à réchauffer (90 gr)

Choisir un plat :
Curry de veau au lait de coco et patates douces
OU
Fricassée de poisson façon bouillabaisse



45,10 € TTC

Prix par personne

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison



Plateau de fromages

Camembert
Neufchâtel
Chèvre
Comté
Pont l'Evêque
Livarot
Beurre

Dessert (choisir 1 dessert)

Perle d'Asie
Jardin d'Orient
Soleil d'hiver
Royal chocolat
Tarte Vanille intense
Tarte Tentation caramel
Tarte Sunset
Tarte Normande



Assortiment de 2 petits fours sucrés

Tartelette panacotta cacahuète
Truffe chocolat noir façon mendiant
Pecan Pie
Chou thé matcha praliné sésame noir
Croustillant chocolat blanc fleur d'oranger
crèmeux orange sanguine
Tarte tatin
Entremet nougat glace framboise
Mont blanc à la poire
Diamant praliné
Macaron





CÔTÉ SALÉ

Composez votre cocktail à votre image

Mini-bouchées, pièces chaudes, verrines ou brochettes...
Avec notre sélection salée, vous **êtes libre de composer
votre cocktail comme vous l'imaginez.**

Variez les plaisirs, adaptez les saveurs à vos invités
et **créez une réception qui vous ressemble.**

Flexibilité et qualité sont au cœur
de notre démarche pour vous offrir
une **expérience sur mesure**, à chaque bouchée.

PLATEAU VEGE



Plateau de 40 pièces

Croustade de crème de roquefort, poire au sirop d'érable et noix de pécan

**

Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette

**

Bouchée de patate douce, ail et paprika fumé

**

Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix



52,75 € TTC

Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU SANS GLUTEN



Plateau de 40 pièces

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

**

Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith

**

Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon

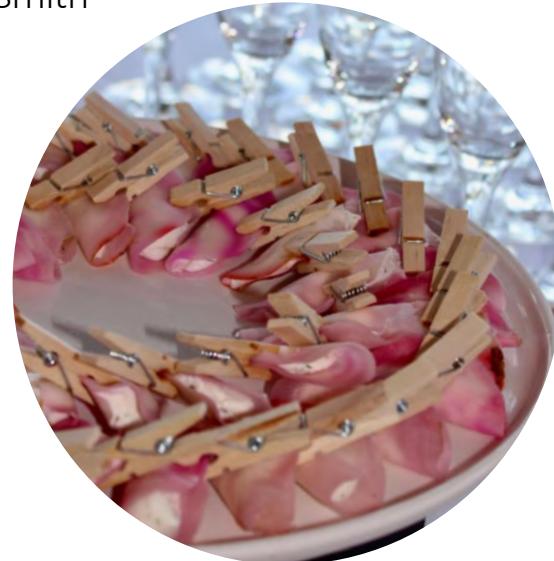
**

Bouchée de patate douce, ail et paprika fumé

55,55 € TTC

Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU LUNCH



Plateau de 32 pièces

Mini pain bretzel oignon à la bière, moutarde à l'ancienne et chiffonnade d'andouille

**

Mini sandwich nordique, crevette, avocat et herbes fraîches

**

Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix

**

Brioche crème de ciboulette et granola automnal



62,70 € TTC

Plateau de 32 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU PRESTIGE



Plateau de 48 pièces

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

**

Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon

**

Toast rillettes de maquereau et anchois mariné

**

Coupelle crémeux d'avocat, tartare de mangue ananas et coriandre

69,30 € TTC

Plateau de 48 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU 40 MINIATURES SALÉES CHAUDES

Gougère à la crème de truffe

**

Aumônière d'escargot

**

Tartelette forestière

**

Croque monsieur jambon blanc emmental

60,50 € TTC

Plateau de 40 pièces salées chaudes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison





LES POKE BOWL

Grison d'automne

Mesclun de jeunes pousses, chiffonnade de grison, poires rôties au sirop d'érable, éclat de roquefort et noix de pécan

34,10 € TTC

Fusion tropicale

Riz, thon rouge mariné teriyaki, avocat, mangue, grenade et Cream Cheese

45,65 € TTC

L'Automnal végétal

Boulgour, potimarron rôti, fromage de brebis, épinard et granola, vinaigrette aux herbes

35,20 € TTC

Plateau de 10 mini poke bowl

Environ 90 grammes par poke bowl

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



LES CASSOLETTES

Curry de veau au lait de coco et patates douces

**

Fricassée de poisson façon bouillabaisse

8,80 € TTC

Prix à l'unité

Environ 90 grammes par cassolette

Commande de 8 au minimum

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 € 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

48,40 € TTC

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE FROMAGE & PAINS

Plateau de 6 fromages

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

37,70 € TTC

Pain de campagne tranché

(environ 500 grammes)

5,00 € TTC

Boule de pain individuelle

(environ 70 grammes)

minimum 10 boules de pain

1,10 € TTC

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison





CÔTÉ SUCRÉ

Une touche gourmande à composer selon vos envies !

Mignardises, mini-pâtisseries, verrines fruitées ou douceurs chocolatées... Notre sélection sucrée vous permet de personnaliser votre cocktail jusqu'au dernier détail.

À vous de choisir les saveurs et les textures qui raviront vos convives pour une pause sucrée élégante et sur mesure.

Gourmandise et raffinement garantis !



PLATEAU DE 40 MINIATURES SUCRÉES

Tartelette panacotta cacahuète

Truffe chocolat noir façon mendiant

Pecan Pie

Chou thé matcha praliné sésame noir

Croustillant chocolat blanc fleur d'oranger crémeux orange sanguine

Tarte tatin

Entremet nougat glace framboise

Mont blanc à la poire

Diamant praliné

Macaron

59,40 € TTC

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE VERRINES

Plateau de 12 verrines sucrées Mousse chocolat Grand'mère

**



Plateau de 12 verrines Cheesecake framboise spéculoos

**

Plateau de 12 verrines Tiramisu

**

Plateau de 12 verrines sucrées Panacotta coco, passion et mangue



34,10 € TTC

Plateau de 12 verrines sucrées

Environ 30 à 50 grammes par verrine

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLANCHE DESSERT



Planche dessert de 12 pièces

Chou craquelin mandarine

**

Tartelette façon Dubaï

**

Entremet façon Mont-Blanc

47,30 € TTC

Plateau de 12 pièces sucrées

Conseillé pour 6 personnes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison





REPAS À LA CARTE

Entrées raffinées, plats savoureux, fromages sélectionnés et desserts gourmands... notre offre à la carte vous permet de créer un **repas sur mesure**, adapté à toutes les envies et tous les goûts.

Que ce soit pour un **dîner événementiel** ou une **réception plus formelle**, chaque élément du **menu est pensé pour conjuguer plaisir, qualité et personnalisation**.

Composez votre menu selon vos envies !





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, rillette 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 (la part de 80 grammes) 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 €

SELECTIONNEZ 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 et pruneaux

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



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

Prix TTC

Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE FROMAGE & PAINS

Plateau de 6 fromages

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

37,70 € TTC

Pain de campagne tranché

(environ 500 grammes)

5,00 € TTC

Boule de pain individuelle

(environ 70 grammes)

minimum 10 boules de pain

1,10 € TTC

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



ENTREMETS



Perle d'Asie

biscuit amande, éclats de framboise, insert framboise, mousse litchi et sablé vanille

**

Jardin d'Orient

bavarois verveine, pain de gênes pistache, croustillant pistache et compotée de figues

**

Soleil d'hiver

sablé breton mousse intense vanille et suprême d'agrumes

**

Royal chocolat

croustillant praliné chocolat blanc, mousse chocolat 62% cacao

36,00 € TTC

Prix à l'unité

Entremet pour 8 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison





TARTE NORMANDIE

(pour 6 parts)

Tarte normande, crème Calvados
15,00 € TTC

Délai de commande :
5 jours ouvrés avant la livraison



TARTES



Tarte Vanille intense

**

Tarte Sunset

mangue, framboise

**

Tarte tentation caramel

chocolat, ganache au caramel et cacahuète



19,90 € TTC

Prix à l'unité

Tarte pour 6 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison





MENUS

Nous vous proposons **deux menus à la carte**,
pensés **pour répondre à différents styles
et niveaux de prestation.**

Chacun comprend **une entrée, un plat et un dessert**,
avec des recettes variées **pour satisfaire tous les goûts !**

MENU A 26 EUROS



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

**

Tournedos de filet de bœuf Rossini

**

Mini poivrons farci & cylindre de courgettes

**

Dessert

26,00 € TTC

Prix par personne

Minimum de commande : 10 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



MENU A 30 EUROS



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

30,00 € TTC

Prix par personne

Minimum de commande : 10 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison





BUFFETS FROIDS

Trois formules, une multitude de saveurs !

Pour s'adapter à tous les appétits et toutes les occasions,
nous vous proposons trois buffets froids distincts,
pensés pour répondre à vos attentes :
du plus classique au plus raffiné.

Chacun offre une variété de mets savoureux,
préparés avec soin et à base de produits frais.

Idéal pour vos événements professionnels,
déjeuners conviviaux ou réceptions en toute simplicité !

BUFFET « LE TRADITION »



Assortiment de charcuterie
(rosette, jambon sec, andouille de Vire, saucisson à l'ail)

Piquillo farci au poisson fin

Coupelle de fromage frais, sifflot 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

27,50 € TTC



Prix par personne

Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

BUFFET « LE PRESTIGIEUX »



Coussin de saumon fumé, remoulade de céleri au curry

Opéra de foie gras

Bavarois de butternut rôti aux noisettes

**

Dos de cabillaud, aïoli de bulot

Suprême de pintade aux écrevisses

**

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

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

35,20 € TTC

Prix par personne

Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



BUFFET « LE GASTRONOME »



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

**

Médaillon 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 cerise 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

36,85 € TTC

Prix par personne

Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



A professional bartender, dressed in a white shirt and black tie, is shown from the side, pouring a clear liquid from a bottle into a tall, slender flute glass. He is standing behind a bar counter with various glassware and a tray in the background. The setting appears to be an outdoor or semi-outdoor event.

BOISSONS

Complétez vos prestations avec notre **gamme de boissons soigneusement sélectionnées.**

Softs, jus de fruits, eaux aromatisées ou boissons chaudes : l'offre sans alcool ravira tous vos convives.

Pour les **moments plus festifs, une sélection de vins, bulles et cocktails avec alcool** est également disponible.

Une carte adaptable selon vos envies et le ton de votre événement !

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau plate (50 cl)

1,06 € TTC

Badoit (50 cl)

1,06 € TTC

Eau plate (1,5 l)

1,60 € TTC

Badoit & Perrier (1 l)

2,60 € TTC

Jus d'orange (1 l)

4,20 € TTC

Jus de pomme (1 l)

4,20 € TTC

Coca Cola (1,25 l)

4,20 € TTC

Café (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)

17,16 € TTC le thermos

Thé (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)

17,16 € TTC le thermos





LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre local – Domaine Fournier
6,60 € TTC

Méthode champenoise
12,60 € TTC

Crémant d'Alsace
18,00 € TTC

Champagne Clément cuvée Prestige
34,80 € TTC

Vin blanc de Loire Sauvignon – Domaine Bardon (75 cl)
12,60 € TTC

Vin blanc Bourgogne Macon Village (75 cl)
20,40 € TTC

Vin rouge Côte de Blaye (75 cl)
12,60 € TTC

Vin rouge Montagne St Emilion – Château Berlière (75 cl)
19,20 € TTC

Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales (75 cl)
12,60 € TTC



VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE

Pour vous **simplifier l'organisation**,
nous mettons à votre disposition tout le nécessaire :
vaisselle, nappage et, si besoin,
un **service** professionnel discret et efficace.

Que ce soit pour un cocktail, un buffet ou un repas assis,
**nous veillons à chaque détail pour garantir
une prestation clé en main, à la hauteur de vos attentes !**



VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE

Vaisselle jetable (en vente)

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

LOCATION VAISSELLE

Nous consulter

Location nappage

Paquet de 100 serviettes papier cocktail	4,20 € TTC
Paquet de 50 serviettes non tissées	7,20 € TTC
Rouleau de nappe papier (8m)	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 GENERALES 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 éco-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 VALABLE DU 1^{ER} OCTOBRE 2025 AU 31 MARS 2026





TÉL : 02 35 70 44 43

11 RUE DU MOULIN A POUDRE 76150 MAROMME



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

Xavier Hauville Traiteur - Société à responsabilité limitée - Rouen B 401 861 620 - Numéro SIREN 401861620
Immatriculée au RCS le 08-09-1995 - Capital social 76 000,00 €