

La livraison par Hauville Traiteur Collection Automne Hiver



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

PROFESSIONNELS



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 officions 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 & discrétion
- Des produits « **faits maison** » choisis selon de stricts critères de qualité, constamment remis aux goûts et saveurs du jour
- Des chefs, cuisiniers et pâtisseries 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 discrétion 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

PLATEAUX REPAS	4
PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE	13
FORMULES COCKTAIL	17
CÔTÉ SALÉ	22
CÔTÉ SUCRÉ	32
BUFFETS FROIDS	39
BOISSONS	43
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	46
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	48

DES PLATEAUX REPAS POUR TOUTES VOS ENVIES

Nous vous proposons une **large gamme de plateaux repas savoureux, pensés pour satisfaire toutes les préférences :**
végétariens, gourmands, équilibrés...

Préparés avec des **produits frais et de saison,**
ils sont idéals pour vos pauses déjeuner,
réunions d'entreprise, séminaires ou
tout autre moment de convivialité professionnelle.

Faites de chaque repas un instant de plaisir et de qualité !

« LE TRADITION »

MENU DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

Frittata au thon et courgette

**

Rôti de bœuf, sauce béarnaise

**

Salade du jour

**

Salambo

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 43)

18,00 € HT (19,80€ TTC)

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 h avant la livraison



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



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

« L'EPHÉMÈRE VIANDE »

MENU DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

Œuf poché, lardons, jambon fumé et croûtons

**

Noisette d'agneau au thym, sauce gariguette

**

Salade du jour

**

Ambre (chocolat, crème brûlée)

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 43)

24,50 € HT (26,95€ TTC)

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 h avant la livraison



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



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

« L'EPHÉMÈRE POISSON »

MENU DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

Rillette d'encornet et ses toasts

**

Médaille de lotte sauce curcuma

**

Salade du jour

**

Amandine aux fruits rouges

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 43)

24,50 € HT (26,95€ TTC)

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 h avant la livraison



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



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

« L'EPHÉMÈRE MIXTE »

MENU DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

Rillette d'encornet et ses toasts

**

Noisette d'agneau au thym, sauce gariguette

**

Salade du jour

**

Amandine aux fruits rouges

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 43)



24,50 € HT (26,95€ TTC)



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



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

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 h avant la livraison

« L'EPHÉMÈRE VEGAN »

MENU DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2025

Salade de pois chiches, patates douce et coriandre

**

Lasagne de courgette, aubergine, champignon, sauce pesto

**

Coupelle de crème légère végétale aux fruits rouges,
brisures de spéculoos et noix de cajou



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 43)



24,50 € HT (26,95€ TTC)



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



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

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : 24 h avant la livraison

« DERNIÈRE MINUTE »

FORMULE CONCOCTÉE PAR NOTRE CHEF SELON LES ARRIVAGES DU MARCHÉ ET DES 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 43)



25,50 € HT (28,05€ TTC)



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



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

Minimum de commande : 5 plateaux
Délai de commande : avant 18 h la veille de la livraison

LES BOWLS

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



16,50 € HT (18,15€ TTC)



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



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

Minimum de commande : 10 bowls
Délai de commande : 24 h avant la livraison

LES BURGERS

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

16,50 € HT (18,15€ TTC)

Minimum de commande : 10 bowls
Délai de commande : 24 h avant la livraison



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



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



PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE

Qu'il s'agisse d'un **moment de détente entre deux réunions** ou **d'une parenthèse conviviale en séminaire**, nos formules pause café et pause gourmande sont pensées pour séduire tous les palais.

Mignardises sucrées, boissons chaudes ou boissons froides, nous **allions qualité, fraîcheur et générosité** pour faire de chaque pause un vrai moment de plaisir partagé.

Offrez une pause qui fait la différence !

« FORMULE DÉCOUVERTE »

3 mini viennoiseries

**

Café

**

Thé

**

Jus de fruits

**

Eau plate



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

8,00 € HT (8,80€ TTC)

Photo non contractuelle
Minimum de commande : 20 personnes
Délai de commande : 48 h avant la livraison

« FORMULE MATINALE »

2 mini viennoiseries

**

1 brochette de fruits frais

**

Café

**

Thé

**

Jus de fruits

**

Eau plate



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

8,50 € HT (9,35€ TTC)



Photo non contractuelle
Minimum de commande : 20 personnes
Délai de commande : 48 h avant la livraison

« FORMULE DÉLICE »

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

9,50 € HT (10,45€ TTC)

Photo non contractuelle
Minimum de commande : 20 personnes
Délai de commande : 48 h avant la livraison



FORMULES COCKTAIL

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

Nos formules cocktails s'adaptent à tous vos besoins,
du plus intimiste 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



15,00 € HT (16,50€ TTC)

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

Briochin 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



23,00 € HT (25,30€ TTC)

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
Coupelle 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
Briochin 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

27,05 € HT (29,75€ TTC)

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



COCKTAIL PRESTIGE



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
crémeux orange sanguine
Tarte tatin
Entremet nougat glace framboise
Mont blanc à la poire
Diamant praliné
Macaron

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



41,00 € HT (45,10€ TTC)

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



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

47,95 € HT (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

**

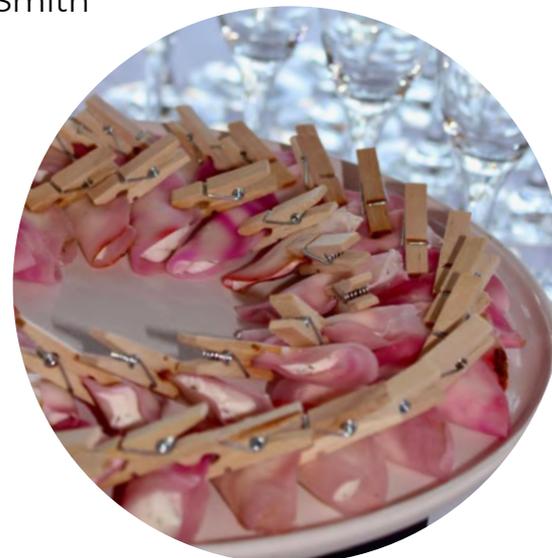
Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith

**

Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon

**

Bouchée de patate douce, ail et paprika fumé



50,50 € HT (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

**

Briochin crème de ciboulette et granola automnal

57,00 € HT (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

**

Coupe crème d'avocat, tartare de mangue ananas et coriandre

63,00 € HT (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



55,00 € HT (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

31,00 € HT - 34,10 € TTC

Fusion tropicale

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

41,50 € HT - 45,65 € TTC

L'Automnal végétal

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

32,00 € HT - 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

8,00 € HT (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
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

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
34,28 € ht - 37,70 € ttc

Pain de campagne tranché

(environ 500 grammes)
4,55 € ht - 5,00 € ttc

Boule de pain individuelle

(environ 70 grammes)
minimum 10 boules de pain
1,00 € ht - 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 crèmeux orange sanguine

Tarte tatin

Entremet nougat glace framboise

Mont blanc à la poire

Diamant praliné

Macaron

54,00 € HT (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



31,00 € HT (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

43,00 € HT (47,30€ TTC)



Plateau de 12 pièces sucrées

Conseillé pour 6 personnes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



TARTE NORMANDIE

(pour 6 parts)

Tarte normande, crème Calvados

13,64 € ht - 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



18,10 € HT (19,90€ TTC)

Tarte pour 6 personnes
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 gènes 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



32,72 € HT (36,00€ TTC)

Entremet pour 8 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, 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

25,00 € HT (27,50€ TTC)



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

32,00 € HT (35,20€ TTC)



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

**

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 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

33,50 € HT (36,85€ TTC)



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



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)
1,00 € 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





LES 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 (75 cl)

10,50 € ht - 12,60 € ttc

Vin blanc Bourgogne Macon Village (75 cl)

17,00 € ht - 20,40 € ttc

Vin rouge Côte de Blaye (75 cl)

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

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	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

Veillez 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 POUDDRE 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 €