

La livraison par Hauville Traiteur
SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Carte valable du 8 décembre 2025 au 5 janvier 2026



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

PLATEAUX REPAS	4
MENUS	9
REPAS A LA CARTE	12
FORMULES COCKTAIL	19
CÔTÉ SALÉ	23
CÔTÉ SUCRÉ	33
BOISSONS	40
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	43
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	45





DES PLATEAUX REPAS POUR TOUTES VOS ENVIES

Nous vous proposons une **gamme de plateaux repas savoureux, pensés pour satisfaire toutes les préférences !**

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.

En cette période féerique, **apportez un esprit de Noël à vos repas :** couleurs chaleureuses, saveurs généreuses et ambiance festive feront de chaque pause un véritable moment de partage.

Faites de chaque repas un instant de plaisir, de qualité... et de magie gourmande !

PLATEAU REPAS NOËL VIANDE



MENU DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU 5 JANVIER 2026

Foie gras mi-cuit maison, confit d'oignons, toast
**

Pavé de filet de bœuf au Porto et orange
**

Salade du jour
**

Bûche Douceur
(mousse chocolat au lait, insert vanille,
praliné pécan et biscuit brownie)

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 39)

26,95 € HT (29,65€ 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)



PLATEAU REPAS NOËL POISSON



MENU DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU 5 JANVIER 2026



Gourmandise de rouget de tourteaux à la coriandre

**

Filet de sandre, écaille d'amande rôtie et moutarde de Normandie

**

Salade du jour

**

Bûche Ruby

(mousse mascarpone, gelée de framboise,
biscuit amande et brisure de 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 39)



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



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

26,95 € HT (29,65€ TTC)



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



« L'ÉPHÉMÈRE 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 39)

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



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 39)

18,00 € HT (19,80€ 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





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, un accompagnement et un dessert,
avec des recettes variées **pour satisfaire tous les goûts !**

**En cette période enchantée, nos menus se parent
de saveurs chaleureuses et d'une pointe de magie de Noël
pour sublimer vos repas de fin d'année.**



MENU A 29 EUROS



Foie gras mi-cuit maison, confit d'oignons, toast
**

Filet de bœuf lardé aux trompettes de la mort, sauce forestière
**

Ecrasé de pomme de terre et céleri, mille-feuille de navet et tapenade d'aubergine
**

Bûche l'Hiver en Or
(bavaroise vanille, biscuit sablé et ganache caramel beurre salé)



26,36 € HT (29,00€ TTC)



Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

MENU A 31 EUROS



Cassolette de Saint Jacques et homard, fondue de poireaux et velouté de Sauternes
**

Carré d'agneau français, jus périgourdin
**

Canon de purée de patate douce parfumé au foie gras et fricassée de légumes oubliés
**

Couronne de Noël
(choux craquelin, bavaroise chocolat et insert pistache)

28,18 € HT (31,00€ TTC)



Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison





REPAS À LA CARTE

Entrées raffinées, plats savoureux 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.

Cette année, pour **célébrer la magie de Noël**, nous vous proposons de délicieux **plats à partager**, parfaits pour renforcer la convivialité de vos moments festifs !

Composez votre repas selon vos envies !

ENTRÉES



Foie gras mi-cuit maison (500grammes)
47,72 € ht - 52,50 € ttc

Foie gras mi-cuit maison (1kg)
95,45 € ht – 105,00 € ttc

Saumon fumé maison (500grammes)
25,00 € ht – 27,50 € ttc

Saumon fumé maison (1kg)
50,00 € ht – 55,00 € ttc



Délai de commande : 48h avant la livraison

PLATS A PARTAGER



Sauté de veau aux girolles

Plat à partager pour 4 personnes : 25,18 € ht - 27,70 € ttc

Plat à partager pour 6 personnes : 34,23 € ht - 37,65 € ttc

Suprême de pintade chaponnée aux Morilles

Plat à partager pour 4 personnes : 42,59 € ht - 46,85 € ttc

Plat à partager pour 6 personnes : 57,95 € ht - 63,75 € ttc

Civet de biche, sauce grand veneur

Plat à partager pour 4 personnes : 25,18 € ht - 27,70 € ttc

Plat à partager pour 6 personnes : 34,22 € ht - 37,65 € ttc

Noix de ris de veau au vinaigre de cidre

Plat à partager pour 4 personnes : 54,86 € ht - 60,35 € ttc

Plat à partager pour 6 personnes : 82,00 € ht - 90,20 € ttc

Fricassée de homard et Saint Jacques a la crème de Sauternes

Plat à partager pour 4 personnes : 38,36 € ht - 42,20 € ttc

Plat à partager pour 6 personnes : 57,36 € ht - 63,10 € ttc

Plat à partager pour 4 personnes ou 6 personnes

Délai de commande : 48h avant la livraison



ACCOMPAGNEMENTS A PARTAGER



Gratin dauphinois (200grammes par personne)

*Plat à partager pour 4 personnes : 11,64 € ht - 12,80 € ttc
Plat à partager pour 6 personnes : 17,27 € ht - 19,00 € ttc*



Purée de pommes de terre truffée (200grammes par personne)

*Plat à partager pour 4 personnes : 23,14 € ht - 25,45 € ttc
Plat à partager pour 6 personnes : 34,54 € ht - 38,00 € ttc*

Flan de courgette à la tomate (environ 80grammes par personne)

*Plat à partager pour 4 personnes : 11,27 € ht - 12,40 € ttc
Plat à partager pour 6 personnes : 16,55 € ht - 18,20 € ttc*



Poêlée de légumes oubliés (100grammes par personne)

*Plat à partager pour 4 personnes : 9,36 € ht - 10,30 € ttc
Plat à partager pour 6 personnes : 13,86 € ht - 15,25 € ttc*



Accompagnements à partager pour 4 personnes ou 6 personnes
Délai de commande : 48h avant la livraison

PLATEAU DE FROMAGE & PAINS

Plateau de fromages « Le signature »

Brie truffé
Saint Nectaire fermier
Fourme d'Ambert
Ossau-Iraty
Neufchâtel au lin
41,36 € ht – 45,50 € 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



BÛCHES



Bûche Douceur

mousse chocolat au lait, insert vanille, praliné pécan et biscuit brownie

**

Bûche Ruby

mousse mascarpone, gelée de framboise, biscuit amande et brisure de framboise

**

Bûche l'Hiver en Or

bavaroise vanille, biscuit sablé et ganache caramel beurre salé



4,10 € HT (4,50€ TTC)



Prix à la part

Délai de commande : 48h avant la livraison



COURONNE DE NOËL

(prix à la part)



Couronne de Noël

choux craquelin, bavaroise chocolat
et insert pistache
5,90 € ht - 6,50 € ttc

Délai de commande : 48h avant la livraison





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

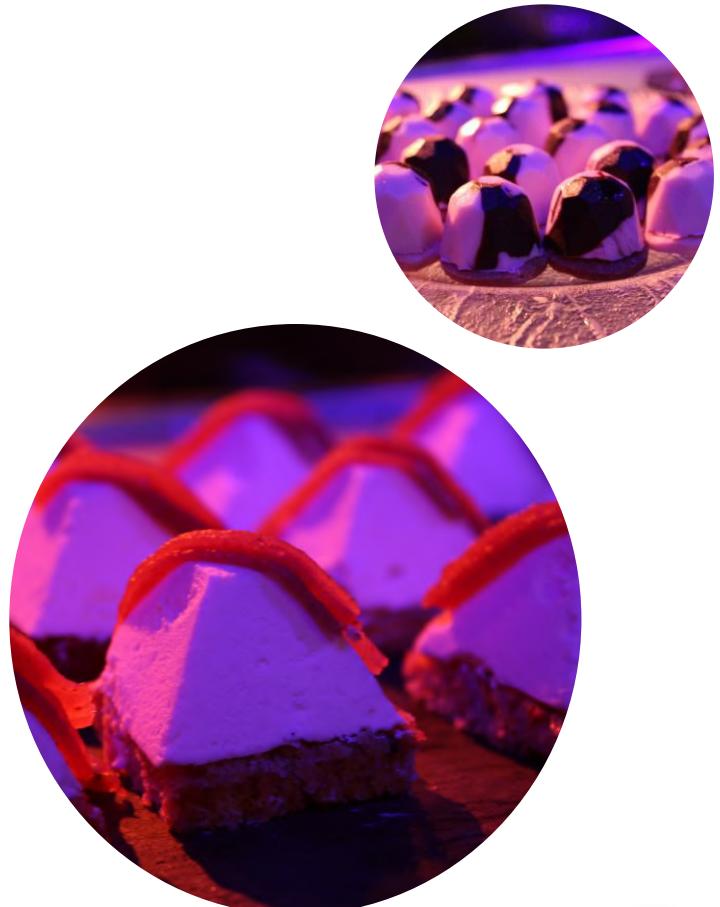
Mont blanc à la poire

Diamant praliné

Macaron

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

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

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
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



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





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

**

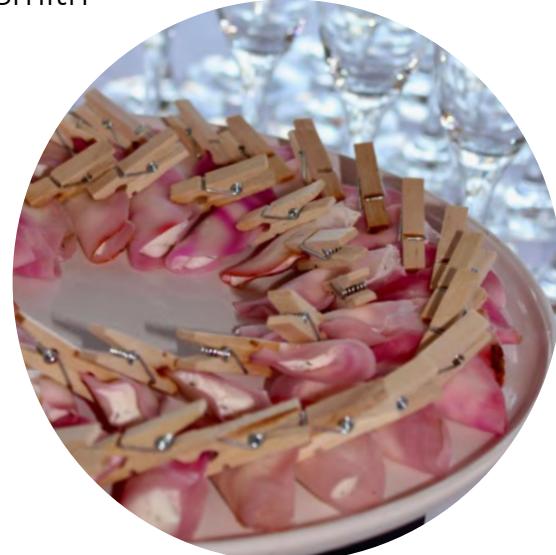
Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith

**

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

**

Brioche 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

**

Coupelle crémeux 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

Plateau de fromages « Le signature »

Brie truffé
Saint Nectaire fermier
Fourme d'Ambert
Ossau-Iraty
Neufchâtel au lin
41,36 € ht – 45,50 € 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 crémeux 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 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

32,73 € HT (36,00€ TTC)



Entremet pour 8 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

A photograph of a bartender in a white shirt and black tie pouring a glass of champagne from a bottle into a flute glass. He is standing behind a bar counter with various glassware and a tray in the background. The scene is set outdoors with greenery visible through a window.

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
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)

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

LOCATION VAISSELLE

Nous consulter

Location nappage

Paquet de 100 serviettes papier cocktail
Paquet de 50 serviettes non tissées
Rouleau de nappe papier (8m)

3,50 € ht 4,20 € ttc
6,00 € ht 7,20 € ttc
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 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 24h 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

**CARTE PLATEAUX REPAS SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE, MENUS, REPAS A LA CARTE ET BÛCHES -
VALABLE DU 8 DÉCEMBRE 2025 AU LUNDI 5 JANVIER 2026**





TÉL : 02 35 70 44 43

11 RUE DU MOULIN A POUDRE 76150 MAROMME

<https://www.filgourmand.fr>



« 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 €