

# La livraison par Hauville Traiteur

## Collection Automne Hiver



Carte valable du 1<sup>er</sup> 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

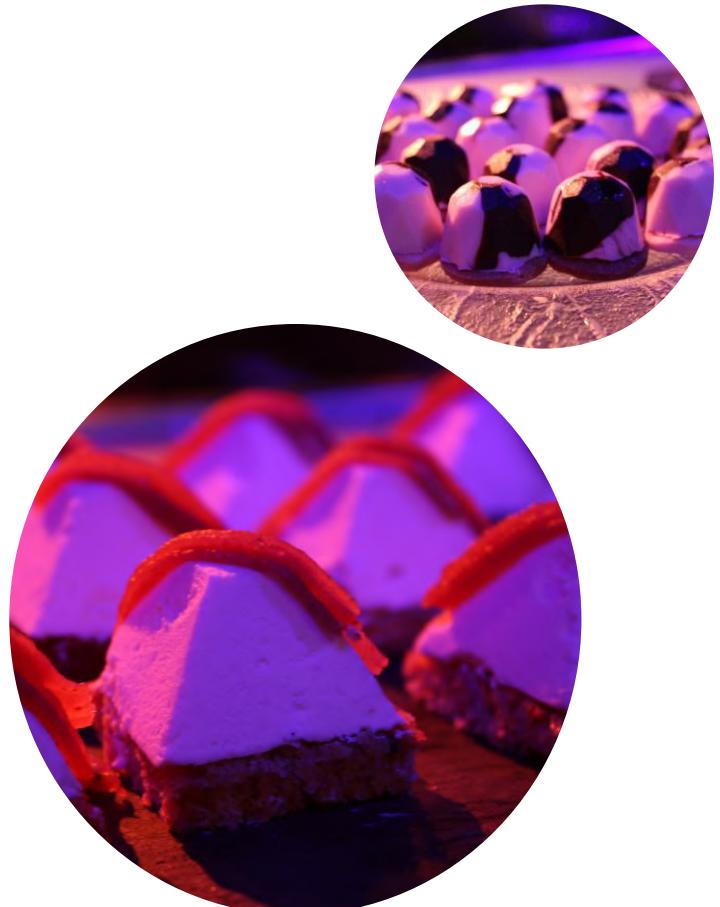
Diamant praliné

Macaron

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

Croûtade 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

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



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



# 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



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



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

\*\*

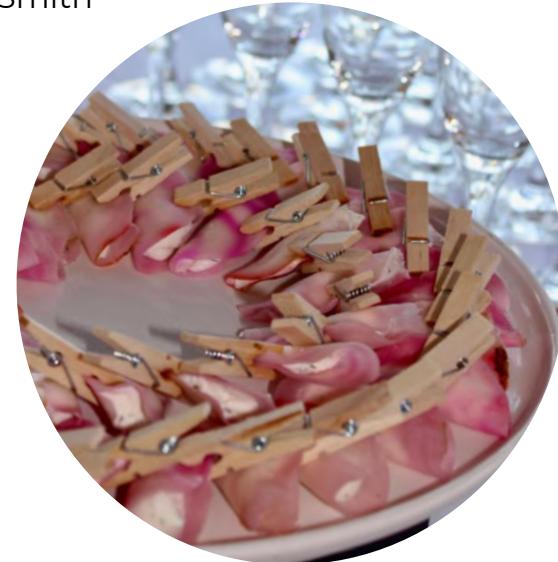
Pince de betterave Chioggia, tartare acidulé de crabe et granny Smith

\*\*

Gravlax de veau, pesto Rosso et crumble d'oignon

\*\*

Bouchée de patate douce, ail et paprika fumé



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



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



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



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

### Fusion tropicale

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

### L'Automnal végétal

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

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**



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

### 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

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

## Plateau de fromages « Le signature »

Brie truffé  
Saint Nectaire fermier  
Fourme d'Ambert  
Ossau-Iraty  
Neufchâtel au lin

## Pain de campagne tranché

(environ 500 grammes)

## Boule de pain individuelle

(environ 70 grammes)  
minimum 10 boules de pain

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



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



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



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  
Gourmandise de tourteaux et rouget à la coriandre  
Duo de canard (tartare, rillette au Cranberry et miel) au vinaigre de framboise  
Tendance Terre et Mer (tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)  
Foie gras de canard mi-cuit maison et ses toasts (la part de 80 grammes)

## ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de la mer au curry au Sauternes, rouget barbet rôti  
Brochette de gambas et Saint Jacques au curcuma, julienne de légumes  
Ballotine de volaille jaune aux écrevisses, crème homardine

## PLATS PRINCIPAUX

Caille désossée farcie aux raisins et champignons forestiers, crème amandes  
Carré porcelet en croûte d'ail noir, jus aux senteurs provençales  
Tournedos de filet de bœuf Rossini  
Paupiette de volaille façon Bocuse senteur aux herbes  
Brochette de lotte aux tomates confites, chutney de légumes

## 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)  
Cœur d'artichaut, purée de vitelotte, huile de truffe blanche (plat)

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

## **Plateau de fromages « Le signature »**

Brie truffé  
Saint Nectaire fermier  
Fourme d'Ambert  
Ossau-Iraty  
Neufchâtel au lin

## **Pain de campagne tranché**

(environ 500 grammes)

## **Boule de pain individuelle**

(environ 70 grammes)  
minimum 10 boules de pain

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



Entremet pour 8 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



## TARTE NORMANDIE

(pour 6 parts)

**Tarte normande, crème Calvados**

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*



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



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



Minimum de commande : 10 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

# MENU



Cassolette de la mer au curry au Sauternes, rouget barbet rôti

\*\*

Caille désossée farcie aux raisins et champignons forestiers, crème amandes

\*\*

Timbale de navet aux pruneaux & brochette de légumes

\*\*

Dessert



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, 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

# 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



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



Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

A photograph of a bartender in a white shirt and black tie pouring a bottle of champagne into a flute glass. He is standing behind a bar counter with various glassware and a bucket 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)

**Badoit** (50 cl)

**Eau plate** (1,5 l)

**Badoit & Perrier** (1 l)

**Jus d'orange** (1 l)

**Jus de pomme** (1 l)

**Coca Cola** (1,25 l)

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

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





## LES BOISSONS ALCOOLISÉES

**Cidre local – Domaine Fournier**

**Méthode champenoise**

**Crémant d'Alsace**

**Champagne Clément cuvée Prestige**

**Vin blanc de Loire Sauvignon – Domaine Bardon (75 cl)**

**Vin blanc Bourgogne Macon Village (75 cl)**

**Vin rouge Côte de Blaye (75 cl)**

**Vin rouge Montagne St Emilion – Château Berlière (75 cl)**

**Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales (75 cl)**



## 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)

## LOCATION VAISSELLE

### Location nappage

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

Nappes tissu et serviettes tissu

### Prestation avec service

Si vous souhaitez une formule servie, nous pouvons mettre à votre disposition nos maîtres d'hôtel



# 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<sup>ER</sup> 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 €