

La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps Été 2026



Carte valable du 1^{er} avril au 30 septembre 2026

PARTICULIERS



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

- Depuis 1975, **HAUVILLE TRAITEUR** conçoit et organise des événements gastronomiques d'envergure dans une grande moitié nord de la France et en région parisienne. L'entreprise met son savoir-faire au service d'entreprises, d'institutions et de familles qui recherchent des prestations culinaires de qualité et une organisation irréprochable.
- Animée par la passion du goût et du travail bien fait, notre équipe imagine des **prestations sur mesure**, alliant qualité des produits, créativité culinaire et sens du détail. Chaque événement est pensé comme une expérience unique, où authenticité et exigence se conjuguent pour offrir des moments d'exception.

ETHIQUE ET VALEURS...

- L'identité de HAUVILLE TRAITEUR repose sur cinq principes fondamentaux : **Authenticité – Raffinement – Tradition – Innovation – Discrétion**
- Notre cuisine est entièrement **faite maison**, élaborée à partir de produits sélectionnés selon des critères stricts de qualité et régulièrement revisités pour répondre aux attentes gustatives actuelles.
- Notre équipe rassemble des **chefs, cuisiniers et pâtisseries expérimentés**, reconnus pour leur créativité, leur rigueur et leur sens du service.
- HAUVILLE TRAITEUR compte aujourd'hui **plus de 25 collaborateurs permanents**, renforcés par des équipes d'extras en cuisine et en service pouvant mobiliser **jusqu'à 150 professionnels selon les périodes d'activité**.
- Notre brigade incarne les valeurs qui font notre réputation : **courtoisie, efficacité, professionnalisme et discrétion**, afin de garantir des prestations de très haut niveau.

XAVIER HAUVILLE, UN TRAITEUR ENGAGÉ...

- Sous l'impulsion de **Xavier Hauville**, l'entreprise poursuit un objectif clair : **satisfaire pleinement ses clients en garantissant une qualité de service irréprochable et une organisation maîtrisée**.
- Notre cuisine repose sur une production artisanale et des produits faits maison, sélectionnés selon des critères exigeants et renouvelés en fonction des saisons et des tendances culinaires.
- Nous défendons également une **consommation locale et responsable**, en privilégiant les circuits courts dès que cela est possible. Cette démarche contribue à soutenir l'économie agricole régionale et à valoriser les producteurs de notre territoire.
- Une alimentation saine, durable et respectueuse de l'environnement constitue aujourd'hui une attente forte des consommateurs. HAUVILLE TRAITEUR s'inscrit pleinement dans cette dynamique en promouvant **des produits frais et de saison, un approvisionnement local dès que cela est possible, la valorisation des productions agricoles françaises**



SOMMAIRE

CÔTÉ SALÉ	4
CÔTÉ SUCRÉ	18
REPAS A LA CARTE	23
MENUS	29
BUFFETS FROIDS	32
BOISSONS	36
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	39
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	41



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.

COCKTAIL PRESTIGE



Assortiment de 6 pièces cocktail salées

Mini tartelette normande, crème de camembert au calvados et chiffonnade de jambon fumé de Normandie
Mousse de volaille à la roquette et basilic, sablé croustillant et grana padano
Avocado toast, églefin fumé, feta et fraîcheur de citron vert et noir
Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort et sésame noir
Tartelette crémeux de petits pois, citron confit et menthe
Bouchée de patate douce et soupçon de curry

Assortiment de 4 pièces lunch salées

Focaccia coppa, pesto Rosso et roquette
Veggie-dog (creamy onion, saucisse végétale, yellow mustard crispy onion)
Caroline mousse de pétoncle, estragon et déclinaison de citron (crème de citron et citron noir)
Cheese naan, caviar d'aubergine, pistache et coriandre



Assortiment de 4 pièces salées chaudes

Corolle croustillante au fromage de brebis, miel et sésame
Aumônière d'escargot
Falafel
Mini croque pain de campagne à la moutarde à l'ancienne et jambon blanc

Plat en cassolette à réchauffer (90 gr)

Choisir un plat :
Sauté de porcelet, senteur provençale, pommes de terre rissolées
Tajine de canard aux olives, écrasé de légumes
Fricassée de poisson noble au sauternes, légumes confits
Sauté de courgette et mangue aux parfums des îles



Plateau de fromages

Camembert
Neufchâtel
Pont l'Evêque
Tomme de Normandie
Beurre

Dessert (choisir 1 dessert)

Royal chocolat
Perle d'Asie
Tropical
Montélimar
Tarte aux fraises
Tarte multifruits
Tarte vanille intense
Tarte tentation caramel
Tarte normande



Assortiment de 2 petits fours sucrés

Macaron du verger
Tartelette pistache et griotte
Coupelle citron basilic meringuée
Chou fraise verveine
Financier figue crème amande et fleurs séchées
Nuage tropical
Flan vanille
Fraicheur chocolat blanc mangue
Diamant praliné
Macaron

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

PLATEAU 100% VIANDE

Plateau de 40 pièces

Mini roll de dinde, salade croquante et crumble César

**

Mini tartelette normande, crème de camembert au calvados et chiffonnade de jambon fumé de Normandie

**

Bresaola affinée, pesto Rosso et crispy d'oignon

**

Mousse de volaille à la roquette et basilic, sablé croustillant et grana padano



Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 100% POISSON

Plateau de 40 pièces

Tataki de thon au sésame et mayonnaise wasabi

**

Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava

**

Avocado toast, églefin fumé, feta et fraîcheur de citron vert et noir

**

Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort et sésame noir



Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 100% VEGE

Plateau de 40 pièces

Tartelette crémeux de petits pois, citron confit et menthe

**

Financier au comté, mousse umami de maïs et miso

**

Bouchée de patate douce et soupçon de curry

**

Raviole de betterave chioggia et crémeux yuzu aux herbes fraîches



Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU SANS GLUTEN

Plateau de 40 pièces

Tataki de thon au sésame et mayonnaise wasabi

**

Bouchée de patate douce et soupçon de curry

**

Raviole de betterave chioggia et crémeux yuzu aux herbes fraîches

**

Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort et sésame noir



Plateau de 40 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU LUNCH

Plateau de 32 pièces

Focaccia coppa, pesto Rosso et roquette

**

Caroline mousse de pétoncle, estragon et déclinaison de citron (crème de citron et citron noir)

**

Cheese naan, caviar d'aubergine, pistache et coriandre

**

Veggie-dog (creamy onion, saucisse végétale, yellow mustard crispy onion)



Plateau de 32 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU STREET FOOD



Plateau de 30 pièces

Le « New-Yorkais » (pain complet, yellow mustard, pickles de chou rouge et cornichon, pastrami et cheddar)

**

Veggie-dog (creamy onion, saucisse végétale, yellow mustard crispy onion)

**

Mini « Crayfish roll » façon New England



Plateau de 30 pièces salées

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



LES PLATEAUX BROCHETTES

Plateau Bresaola affinée, pesto Rosso et crispy d'oignon
20 pièces

Plateau Bouchée de patate douce et soupçon de curry 
20 pièces

**Plateau Gravlax de saumon infusé à la vodka,
crème de raifort et sésame noir**
20 pièces

Plateau Tataki de thon au sésame et mayonnaise wasabi
20 pièces

Plateau de 20 brochettes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



LES POKE BOWL

Salade César

Poulet pané, œuf de caille, tomate cerise, copeau de parmesan, crouton



Bo Bun

Nouille de riz, crevette, légumes croquants, éclat de cacahuète, coriandre et menthe



Bowl méditerranéen



Semoule, aubergine rôtie, confit oignon, roquette, sauce blanche au fromage de brebis

Plateau de 10 mini poke bowl
Environ 90 grammes par poke bowl
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 40 MINIATURES SALÉES CHAUDES

Mini croque pain de campagne à la moutarde à l'ancienne et jambon blanc
**

Corolle croustillante au fromage de brebis, miel et sésame
**

Aumônière d'escargot
**

Falafel



Plateau de 40 pièces salées chaudes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

LES CASSOLETTES



Sauté de porcelet, senteur provençale, pommes de terre rissolées

**

Tajine de canard aux olives, écrasé de légumes

**

Fricassée de poisson noble au sauternes, légumes confits

**

Sauté de courgette et mangue aux parfums des îles



Environ 90 grammes par cassiolette

Commande minimum de 8 cassiolettes identiques

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 fromages « Le Normand »

Camembert
Neufchâtel
Tomme de Normandie
Pont l'Evêque

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

Macaron du verger

Tartelette pistache et griotte

Coupelle citron basilic meringuée

Chou fraise verveine

Financier figue crème amande et fleurs séchées

Nuage tropical

Flan vanille

Fraicheur chocolat blanc mangue

Diamant praliné

Macarons



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

**

Nuage tropical



Plateau de 12 pièces sucrées

Conseillé pour 6 personnes

Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



LES CORBEILLES DE FRUITS

Corbeille de fruits frais 5kg

Mélange de fruits : pêches, raisins, clémentines, mûres, framboises, fraises, myrtilles, physalis, cerises, figues et groseilles

Corbeille de fruits frais 10kg

Mélange de fruits : pêches, raisins, clémentines, mûres, framboises, fraises, myrtilles, physalis, cerises, figues et groseilles

Corbeille de fruits secs 1kg

Mélange de fruits secs : dattes, cerises, abricots, pruneaux, figues et poires

Composition et quantité variables selon qualité et arrivage
Délai de commande : 4 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

Tendance Terre et Mer (tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)
Tartare de thon, mirepoix de mangue & petits pois, coulis mentholé
Finger de canard au foie gras et fruits secs



ENTRÉES CHAUDES

Filet de caille raisins confit purée de panais
Brochette de gambas et Saint Jacques au curcuma, julienne de légumes
Filet de rouget kadaïf



PLAT COMPLET

Suprême de volaille, riz vénéré, artichaut et petit pois sauce moutarde



PLATS PRINCIPAUX

Turban de truite du Pays de Bray
Magret de canard, sauce bigarade
Tournedos de bœuf aux trompettes de la mort, sauce périgueux
Pavé de Turbot, sauce Sauternes



SELECTIONNEZ 2 LÉGUMES POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

Canon de patate douce, gratin de pomme de terre et comté, brochette de légumes, sauté de fenouil méridional, écrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche, canon de courgette et ratatouille



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

Ceviche de légumes (carotte, courgette, poivrons rouge et vert, betterave Chioggia) au suprême de pamplemousse, carpaccio de tomates d'Antan au pesto (entrée)
Courgette ronde rôtie, houmous et curcuma, pesto de coriandre (plat)



Minimum de commande : 4 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE FROMAGE & PAINS

Plateau de fromages « Le Normand »

Camembert
Neufchâtel
Tomme de Normandie
Pont l'Evêque

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
**

Tropical

fruit de la passion, fruits rouges
**

Montélimar

biscuit Joconde, mousse caramel très fine & brisures de nougatine
**

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 aux fraises

**

Tarte multifruits

**

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

1^{ER} MENU



Brochette de gambas marinées et Saint Jacques sauce aux douces épices et curcuma
**

Suprême de poulet au foie gras et duxelle de champignons, crème de morilles
**

Écrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche & brochette de légumes
**

Dessert au choix (*tarte ou entremet- pages 19,20&21*)



Minimum de commande : 4 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

2EME MENU



Tendance Terre et Mer
(tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)

**

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus périgourdin

**

Canon de patate douce & brochette de légumes

**

Dessert au choix (*tarte ou entremet – pages 19,20&21*)



Minimum de commande : 4 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
Conchiglioni 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



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)

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

Veillez nous consulter.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Conditions de règlement

En ligne, par virement, 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} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 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 €