

# La livraison par Hauville Traiteur Collection Printemps Été 2026

Carte valable du 1<sup>er</sup> 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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 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 €