



La livraison par Hauville Traiteur Collection Automne & Hiver

PARTICULIERS



Nos valeurs

ÉTHIQUE ET VALEUR DE LA MAISON HAUVILLE

Depuis 1975, **traiteur et organisateur de réceptions incontournable dans toute la partie du Nord de la France**, la maison Hauville représente une véritable institution gastronomique normande.

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.

Des produits « **faits maison** » et fabriqués de manière artisanale, choisis selon de stricts critères de qualité, constamment remis aux goûts du jour selon les tendances de saveurs du moment.

Nous défendons également la consommation locale et en circuit court dès que nous en avons les moyens. Nous considérons cela comme un facteur économique important qui valorise notre belle Normandie.

Une lutte quotidienne contre le gaspillage alimentaire : nos produits sont fabriqués uniquement à la commande.

Authenticité,
tradition, tendance
et discrétion

Passion, écoute,
expérience et
savoir-faire

Des produits
fait maison aux goûts
et saveurs du jour

« La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien »





Sommaire

FORMULES COCKTAIL	4
CÔTÉ SALÉ	11
CÔTÉ SUCRÉ	16
REPAS À LA CARTE	18
MENUS	21
BUFFETS FROIDS	23
BOISSONS	27
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	29
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	31



FORMULES COCKTAIL



Formules 8 pièces

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
 Sablé de volaille et copeaux de parmesan
 Brochette de truite gravlax, ananas et graines de pavot
 Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée

**

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat



8 pièces salées, 8 pièces sucrées ou 5 salées et 3 sucrées

8 pièces par personne

13,20 €

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



Formules 10 pièces

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
 Sablé de volaille et copeaux de parmesan
 Brochette de truite gravlax, ananas et graines de pavot
 Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée

**

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat

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



10 pièces salées, 10 pièces sucrées ou 7 salées et 3 sucrées

10 pièces par personne

15,95 €

Formules 12 pièces

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
 Sablé de volaille et copeaux de parmesan
 Brochette de truite gravlax, ananas et graines de pavot
 Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée

**

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat



12 pièces salées, 12 pièces sucrées ou 9 salées et 3 sucrées

12 pièces par personne

17,60 €

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison

Formule 15 pièces

Chou au magret de canard, confit d'oignons, noix
 Navette chiffonnade de saumon et mousse d'agrumes
 Mini Paris Brest mousseline de roquefort et noix
 Toast de rillettes de maquereaux fumé et anchois
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Wrap au thon et légumes

**

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison

12 pièces salées, 3 pièces sucrées

15 pièces par personne

23,10 €



Formule 20/25 pièces

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
 Sablé de volaille et copeaux de parmesan
 Brochette de truite gravlax, ananas et graines de pavot
 Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée
 Chou au magret de canard, confit d'oignons, noix
 Navette mousse aux agrumes et chiffonnade de saumon
 Mini Paris Brest mousseline de roquefort et noix
 Wrap thon et légumes

**

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat



15 pièces salées, 5 pièces sucrées

20 pièces par personne

28,05 €

20 pièces salées, 5 pièces sucrées

25 pièces par personne

34,65 €



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

Formule déjeuner ou dîner « Prestige »

Assortiment de 6 pièces cocktail salées

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
 Sablé de volaille et copeaux de parmesan
 Brochette de truite gravlax, ananas et graines de pavot
 Pince de betterave Chioggia & fromage frais au yuzu
 Tartelette crème d'avocat, brunoise mangue, ananas, coriandre
 Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée

Assortiment de 4 pièces lunch salées

Mini bagel au sésame chorizo chèvre
 Navette mousse aux agrumes et chiffonnade de saumon
 Club végétarien artichaut, pousse d'épinard et miel
 Wrap thon et légumes



Assortiment de 3 pièces salées chaudes

Croque-monsieur jambon de Parme et basilic
 Coupelle de pomme de terre, crème au cheddar et
 chips d'andouillette de Vire
 Briochine d'escargots
 Tartelette safranée aux fruits de mer
 Croustade aux champignons et parmesan

Plat en cassolette à réchauffer (90 gr)

Choisir un plat :
 Carbonnade à la Normande et petits légumes
 OU
 Lotte au chorizo façon paëlla
 OU
 Sauté d'artichaud et citron, crémeux vitelotte

Plateau de fromages

Camembert
 Neufchâtel
 Chèvre
 Comté
 Pont l'Evêque
 Livarot
 Beurre



Dessert

Choisir 1 dessert :
 Entremet « Douceur Normande » (crémeux vanille
 biscuit pain d'épices pommes braisées au Calvados)
 Entremet Caraïbes (chocolat au lait, bananes
 flambées au rhum)
 Entremet « Royal Chocolat » (croustillant praliné
 chocolat blanc, mousse chocolat 62% cacao)
 Tarte au myrtille
 Tarte normande, crème de Calvados

Assortiment de 2 petits fours sucrés

Diamant praliné
 Macaron
 Coupelle truffée chocolat
 Sablé banane et brisures de daim
 Tulipe caramel
 Chou manzana
 Dôme ananas coco
 Tartelette clémentine
 Tartelette myrtille
 Sucette pomme chocolat



41,25 €

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



CÔTÉ SALÉ

Découvrez ici, des produits qui vous permettront de composer vous-même votre cocktail



Miniatures salées froides

Plateau de 40 pièces salées GOURMAND

Mini bagel au sésame chorizo chèvre
Navette mousse aux agrumes et chiffonnade de saumon
Club végétarien artichaut, pousse d'épinard et miel
Wrap thon et légumes

55,00 €



Plateau de 48 pièces salées froides SAVEUR VÉGÉTARIENNE

Mini Paris-Brest, mousseline de roquefort et noix
Pince de betterave Chioggia et fromage frais yuzu
Gaufre salée crème de Comté AOP et copeaux de parmesan
Club végétarien artichaut, pousse d'épinard et miel

57,20 €



Plateau de 48 pièces salées PRESTIGE

Dôme de foie gras et mangue, palet au pain d'épices
Brochette de grison, mozzarella et kumquat
Moelleux olives noires, tapenade poivron et gambas marinée
Pince de betterave Chioggia et fromage frais au yuzu

66,00 €



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

Miniatures salées froides

Plateau de 24 huîtres pochées en parure de saumon au gros sel

58,30 €

Miniatures salées chaudes *(à réchauffer)*

Plateau de 48 pièces salées chaudes

Croque-monsieur jambon de Parme et basilic

Coupelle de pomme de terre, crème au cheddar et chips d'andouillette de Vire

Briochine d'escargots

Tartelette safranée aux fruits de mer

Croustade aux champignons et parmesan

58,85 €



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

Finger Food

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

31,90 €



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

48,40 €



Plateau de fromages

1 Camembert, 1 Neufchâtel, 1 Chèvre, 1 comté,
1 Pont l'Evêque, 1/2 Livarot, beurre

37,70 €



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

Finger Food

Planche lunch - 20 pièces

Mini burger bœuf crudités

Wrap végétarien

Brochette de volaille yakitori, chorizo, tomate

Bread maki avocat crevette



42,90 €

Plateau mini Poke Bowls – 10 pièces (environ 90gr)

Mini poke bowl riz vinaigré, saumon gravlax, chou rouge, épinard, sésame et ciboulette

Mini poke bowl boulgour et tagliatelle de carotte, pois chiche et betterave Chioggia

35,20 €

35,20 €



Plat en cassolette - l'unité

Parmentier de canard, purée de patate douce (*minimum 8*)

Lieu jeune à la coriandre, chutney de légumes (*minimum 8*)

8,60 €



Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



CÔTÉ SUCRÉ



Découvrez ici, des produits qui vous permettront de composer vous-même votre cocktail

Plateaux de miniatures sucrées

Plateau de 38 miniatures sucrées

Diamant praliné
Macaron
Coupelle truffée chocolat
Sablé banane et brisures de daim
Tulipe caramel
Chou manzana
Dôme ananas coco
Tartelette clémentine
Tartelette myrtille
Sucette pomme chocolat

52,80 €



PLATEAU DE VERRINES

Plateau de 24 verrines sucrées Mousse chocolat Grand'mère
Plateau de 24 verrines sucrées Caramel beurre salé et noix de Pécan

55,00 €

55,00 €

PLANCHE DESSERTS – 10 pièces

Conseillé pour 5 personnes
Tartelette figue, rhubarbe et amande
Chou chocolat

18,70 €





REPAS À LA CARTE



Entrées froides

Cannelloni de thon, ceviche de légumes au pesto	5,50 €
Gourmandise de tourteaux et rouget à la coriandre	7,20 €
Duo de canard (tartare, rilette au Cranberry et miel) au vinaigre de framboise	5,95 €
Tendance Terre et Mer (tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)	9,95 €
Foie gras de canard mi-cuit maison et ses toasts <i>(la part de 80 grammes)</i>	14,90 €



Entrées chaudes

Cassolette de la mer au curry au Sauternes, rouget barbet rôti	11,50 €
Brochette de gambas et Saint Jacques au curcuma, julienne de légumes	10,45 €
Ballotine de volaille jaune aux écrevisses, crème homardine	8,50 €



Plats principaux

Caille désossée farcie aux raisins et champignons forestiers, crème amandes	16,90 €
Carré porcelet en croûte d'ail noir, jus aux senteurs provençales	14,30 €
Tournedos de filet de bœuf Rossini	18,95 €
Paupiette de volaille façon Bocuse senteur aux herbes	11,95 €
Brochette de lotte aux tomates confites, chutney de légumes	13,05 €



Sélectionnez 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 aux pruneaux



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

Rouleaux de courgette, mousseline d'artichaut et salicorne, coulis d'épinard <i>(entrée)</i>	6,55 €
Cœur d'artichaut, purée de vitelotte, huile de truffe blanche <i>(plat)</i>	11,10 €



Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU DE FROMAGES ET PAINS

Plateau de 6 fromages

Camembert, Neufchâtel, chèvre, Comté, Pont l'Evêque, Livarot



37,70 €

Pain de campagne tranché (*environ 500 gr*)

Boule de pain individuelle (*environ 70 gr*) - minimum 10 boules de pain

5,00 €

1,10 €

DESSERTS

Entremet (prix pour 6 parts)

Entremet « Douceur Normande » (*crèmeux vanille biscuit pain d'épices pommes braisées au Calvados*)

Royal chocolat (*croustillant praliné chocolat blanc, mousse chocolat 62% cacao*)

Entremet « Caraïbes » (*chocolat au lait, bananes flambées au rhum, génoise imbibée au rhum*)

27,00 €

27,00 €

27,00 €



Tarte (prix pour 6 parts)

Tarte normande, crème calvados

Tarte myrtille



15,00 €

19,90 €



Minimum de commande : 4 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



MENUS



MENU

Duo de canard
(tartare, rilette au
Cranberry et miel)
au vinaigre de framboise

-

Tournedos de filet
de bœuf Rossini

-

Mini poivrons farci & cylindre de
courgettes

-

Dessert



26 €

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



30 €

Minimum de commande : 10 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



BUFFETS FROIDS



Le Classique

22,50 €

Assortiment de charcuteries (rosette, andouille, saucisson à l'ail fumé)

Aspic de thon et œuf mimosa

Coupelle de houmous et taboulé libanais

Médailon de volaille jaune à l'estragon

Rôti de porc fumé

Salade piémontaise

Coleslaw

Brie

Tarte aux pommes

Pain de campagne tranché et condiments



Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

Le Prestigieux

28,05 €

Verrine du maraîcher (tartare d'avocat, légumes croquants selon saison)

Brochette de jambon de pays, mozzarella, tomate cerise

Terrine océane aux champignons

Rôti de bœuf français à la provençale

Aiguillette de canard au sésame et pavot

Salade de mini farfalles et ratatouille

Taboulé

Plateau normand (Pont l'Evêque, Neufchâtel, Camembert)

Tartelette multifruits

Marigny (chocolat caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, poire caramélisée cannelle)

Pain de campagne tranché et condiments



Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

Le Gastronomes

35,20 €

Opéra de foie gras mi-cuit
 Rouleau de légumes, tartare de saumon frais
 Salade créole (crevette, riz, maïs, surimi, pamplemousse)
 Bavarois de courgette et tomate confite

 Emincé de veau rôti à la coriandre
 Filet de rouget en écaille de coquille Saint-Jacques

 Salade de haricots verts et feta
 Salade parisienne (pomme de terre, œuf, tomate, champignon)

 Plateau 4 fromages (Pont l'Evêque, Camembert, chèvre, Comté)

 Royal chocolat
 Tartelette de saison

 Pain de campagne tranché et condiments



Minimum de commande : 12 personnes

Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



BOISSONS



Boissons non alcoolisées

Eau plate (50 cl)	1,06 €
Badoit (50 cl)	1,06 €
Eau plate (1,5 l)	1,60 €
Badoit & Perrier (1 l)	2,60 €
Jus d'orange (1 l)	4,20 €
Jus de pomme (1 l)	4,20 €
Coca Cola (1,25 l)	4,20 €
Café (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	17,16 € le thermos
Thé (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	17,16 € le thermos

Boissons alcoolisées (0,75cl)

Cidre local – Domaine Fournier	5,40 €
Méthode champenoise	12,12 €
Crémant d'Alsace	15,60 €
Champagne Clément cuvée Prestige	28,80 €
Vin blanc de Loire Sauvignon 2021 – Domaine Bardon (75cl)	12,12 €
Vin blanc Bourgogne Macon Prissé 2023 – Domaine de la pierre des Dames	18,00 €
Vin rouge Cote de Blaye (75cl)	12,12 €
Vin rouge Montagne St Emilion 2016 – Château Berlière (75 cl)	18,00 €
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales 2022 (75 cl)	12,12 €





VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE



Vaisselle jetable *(en vente)*

- Paquet de 50 assiettes pulpe de canne**
- Paquet de 50 gobelets Kraft**
- Paquet de 8 flûtes réutilisables**
- Kit couverts bambou** (prix à l'unité)
- Couverts salade** (duo fourchette, cuillère)
- Couteau à fromage** (prix à l'unité)

LOCATION VAISSELLE

- 15,60 €**
- 7,20 €**
- 9,90 €**
- 2,40 €**
- 2,40 €**
- 2,40 €**

Nous consulter



Location nappage

- Paquet de 100 serviettes papier cocktail**
- Paquet de 50 serviettes non tissées**
- Rouleau de nappe papier (8m)**
- Nappes tissu et serviettes tissu**



- 4,20 €**
 - 7,20 €**
 - 6,90 €**
- Nous consulter**



Prestation avec service

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

Nous consulter

CONDITIONS GÉNÉRALES 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, 14, 60, 75, 78, 80, 92, 95

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 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 TTC

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 ECO-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 disponible du 1^{er} octobre au 31 mars 2024

« La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien »

