



La livraison par Hauville Traiteur Collection Automne & Hiver

PROFESSIONNELS



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
faits maison
aux goûts
et saveurs du jour

« Brigade »
courtois, efficace,
professionnel
et discret

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





Sommaire

PLATEAUX REPAS	4
PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE	12
FORMULES COCKTAIL	14
CÔTÉ SALÉ	21
CÔTÉ SUCRÉ	26
BUFFETS FROIDS	28
BOISSONS	32
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	34
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	36



PLATEAUX REPAS

Le Tradition

18,00 € ht (19,80€ ttc)

**

Assortiment de charcuterie
(rosette/andouille/jambon du Pays)

**

Filet de poulet viennois

**

Salade du jour

**

Eclair au chocolat & vanille

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 30)

*Menu du 1^{er} octobre au 30 décembre 2024
(hors 24 décembre 2024)*

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 10 plateaux

Délai de commande : 24h avant la livraison



Option duo de
fromages : +1,50€
ht (1,65€ ttc)

Option verre en
verre : +1,50€ ht
(1,80€ ttc)



Le Tradition FÊTES DE FIN D'ANNÉE

18,00 € ht (19,80€ ttc)

**

Nougat de saumon aux pistache et tomate mariné

**

Roulade de Pistache au foie gras

**

Salade du jour

**

Bûche Royal Chocolat

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 30)



Option duo de
fromages : +1,50€
ht (1,65€ ttc)

Option verre en
verre : +1,50€ ht
(1,80€ ttc)



Menu spécial 24 décembre 2024 et 31 décembre 2024

Photo non contractuelle

Minimum de commande : 10 plateaux

Délai de commande : 24h avant la livraison

L'éphémère

24,50 € ht (26,95€ ttc)

Menu VIANDE

Frittata asperge, viande de grison, crème de St Maure
Emincé de canard, sauce miel et gingembre
Salade du jour
Noisetier

Menu POISSON

Rillette aux deux saumons aux amandes
Pavé de Cabillaud au curry et coco
Salade du jour
Tarte aux figues

Menu MIXTE

Rillette aux deux saumons aux amandes
Emincé de canard, sauce miel et gingembre
Salade du jour
Noisetier

Menu VEGAN

Ceviche de légumes aux segments de pamplemousse
Rouleau de courgettes, rémoulade d'artichaut et salicorne
Salade du jour
Salade de fruits frais de saison, sirop au yuzu



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

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 30)

Menu du 1^{er} octobre au 30 décembre 2024 (hors 24 décembre 2024)
Photos non contractuelles
Minimum de commande : 10 plateaux
Délai de commande : 24 heures avant la livraison

L'éphémère FÊTES DE FIN D'ANNÉE

24,50 € ht (26,95€ ttc)

Menu VIANDE

Foie gras mi cuit maison
Filet de bœuf sauce marchand de vin
Salade du jour
Bûche pain de gênes coco & mangue

Menu POISSON

Emincé de Saint Jacques citron vert et saumon mariné gravlax
Escalope de lotte tandoori
Salade du jour
Entremet chocolat, crème caramel, brisure de daim

Menu MIXTE

Emincé de Saint Jacques citron vert et saumon mariné gravlax
Filet de bœuf sauce marchand de vin
Salade du jour
Bûche pain de gênes coco & mangue



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)



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 30*)

Menu spécial 24 décembre 2024 et 31 décembre 2024

*Photos non contractuelles
Minimum de commande : 10 plateaux
Délai de commande : 24 heures avant la livraison*

”DERNIÈRE MINUTE”

25,50 € ht (28,05€ ttc)

Formule concoctée par notre chef selon les arrivages du marché et les produits du jour

- *Une entrée
- *Un plat
- *Une salade d'accompagnement
- *Un dessert

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 30*)



Option duo de
fromages : +1,50€
ht (1,65€ ttc)

Option verre en
verre : +1,50€ ht
(1,80€ ttc)



Minimum de commande : 10 plateaux
Délai de commande : avant 18h la veille de la livraison

Les burgers

16,50 € ht (18,15€ ttc)

Faites une pause rapide !

*Pain burger, poulet mariné au curry, oignons rouges, tomate, salade, Saint Moret

ou

*Pain burger, saumon frais cuit, tomate, concombre, salade câpres, sauce curry, Saint Moret

*Tarte aux pommes ou brownie

*Eau plate 50cl

* Kit couverts bambou

Minimum de commande : 10 burgers

Délai de commande : 24 heures avant la livraison



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Les bowls

16,50 € ht (18,15€ ttc)

Faites une pause rapide !

*Cabillaud, haricots verts, feta, tomates confites

ou

*Poulet, trilogie de choux

*Tarte aux pommes ou brownie

*Eau plate 50cl

*Kit couverts bambou



Option duo de fromages : +1,50€ ht (1,65€ ttc)



Option verre en verre : +1,50€ ht (1,80€ ttc)

Minimum de commande : 10 burgers

Délai de commande : 24 heures avant la livraison



PAUSE CAFÉ & PAUSE GOURMANDE



Pause café & Pause gourmande

PETIT DEJEUNER

Formule découverte

8,00€ ht (8,80€ ttc)

3 mini viennoiseries
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate

Formule matinale

8,50€ ht (9,35€ ttc)

2 mini viennoiseries
1 brochette de fruits frais
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate



PAUSE GOURMANDE

Formule délice

9,50€ ht (10,45€ ttc)

1 mini viennoiserie
1 brochette de fruits frais
1 mini brownie
1 carré pistache
Café
Thé
Jus de fruits
Eau plate



Les formules incluent des tasses et des gobelets jetables ainsi que du sucre et des agitateurs

*Minimum de commande : 20 personnes par formule
Délai de commande : 48 heures avant la livraison*





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 € TTC

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



Formule 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



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

10 pièces par personne

15,95 € TTC

Minimum de commande : 20 personnes

Délai de commande : 3 jours avant la livraison

Formule 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

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



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

12 pièces par personne

17,60 € TTC

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 € TTC



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 € TTC

20 pièces salées, 5 pièces sucrées

25 pièces par personne

34,65 € TTC



*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'artichaut et citron, crémeux vitelotte

Plateau de fromages

Camembert
 Neufchâtel
 Chèvre
 Comté
 Pont l'Évêque
 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 aux myrtilles
 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 € TTC

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 € TTC



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 € TTC



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 € TTC



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 € TTC



Miniatures salées chaudes *(à réchauffer)*

Plateau de 48 pièces salées chaudes

58,85 € TTC

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



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 € 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

48,40 € TTC



Plateau de fromages

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

37,70 € TTC



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 € TTC

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

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

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

35,20 € TTC

35,20 € TTC



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 € TTC



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 € TTC



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 € TTC

55,00 € TTC



PLANCHE DESSERTS – 10 pièces

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

18,70 € TTC





BUFFETS FROIDS

Le Classique

20,45 € ht (22,50€ ttc)

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

Aspic de thon et œuf mimosa

Coupelle de houmous et taboulé libanais

Médaille 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

25,50 € ht (28,05€ ttc)

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

32,00 € ht (35,20€ ttc)

- 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



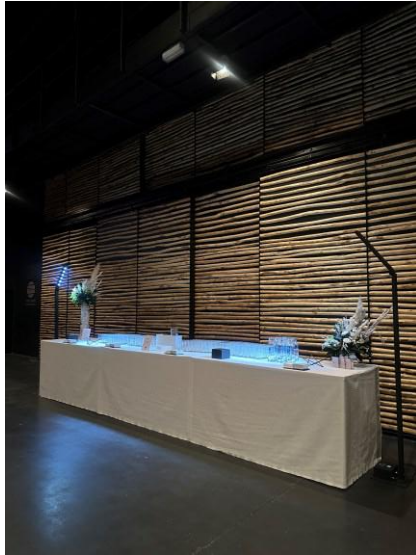
Boissons non alcoolisées

Eau plate (50 cl)	1,00 € 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

Boissons alcoolisées

Cidre local – Domaine Fournier	5,12 € ht	5,40 €ttc
Méthode champenoise	10,10 € ht	12,12 €ttc
Crémant d'Alsace	14,78 € ht	15,60 €ttc
Champagne Clément cuvée Prestige	27,30 € ht	28,80 €ttc
Vin blanc de Loire Sauvignon 2021 – Domaine Bardon (75cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc
Vin blanc Bourgogne Macon Prissé 2023 – Domaine de la pierre des Dames	15,00 € ht	18,00 €ttc
Vin rouge Cote de Blaye (75cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc
Vin rouge Montagne St Emilion 2016 – Château Berlière (75 cl)	15,00 € ht	18,00 €ttc
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales 2022 (75 cl)	10,10 € ht	12,12 €ttc





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

- 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

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**



- 3,50 € ht** 4,20 €ttc
- 6,00 € ht** 7,20 €ttc
- 5,75 € ht** 6,90 €ttc

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 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 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

Les plateaux repas changent tous les 3 mois

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

