



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	10
FORMULES COCKTAIL	12
CÔTÉ SALÉ	19
CÔTÉ SUCRÉ	24
BUFFETS FROIDS	26
BOISSONS	30
VAISSELLE – NAPPAGE – SERVICE	32
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	34



PLATEAUX REPAS

Le Tradition

18,00 € HT (19,80€ TTC)

**

Bavarois au thon et courgette,
tomate confite

**

Roti de bœuf français a la provençale

**

Salade du jour

**

Streusel (pate sablée, compotée
de pomme en morceaux,
crumble cannelle)

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} janvier au 31 mars 2025

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)



L'éphémère

24,50 € HT (26,95€ TTC)

Menu VIANDE

Piquillo garni d'une rilette de volaille parfumé a la coriandre

Piccata de veau milanais, tagliatelle de légumes

Salade du jour

Finger chocolat framboise (sablé chocolat, crémeux framboise, ganache chocolat noir)

Menu POISSON

Cannelloni d'écrevisse, brochette de gambas, sauce crème d'herbes

Lotte méridionale

Salade du jour

Sablé aux 3 agrumes (sablé breton, crème mousseline verveine, suprême de citron, pamplemousse, et clémentine)

Menu MIXTE

Cannelloni d'écrevisse, brochette de gambas, sauce crème d'herbes

Piccata de veau milanais, tagliatelle de légumes

Salade du jour

Finger chocolat framboise (sablé chocolat, crémeux framboise, ganache chocolat noir)

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} janvier au 31 mars 2025
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

12 € HT - 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

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
 14,50 € HT - 15,95 € TTC

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

16 € HT - 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

21 € HT - 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

25,50 € HT 28,05 € TTC

20 pièces salées, 5 pièces sucrées

25 pièces par personne

31,50 € HT 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



37,50 € HT
 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

50,00 € HT - 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

52,00 € HT - 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

60,00 € HT - 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

53,00 € HT - 58,30 € TTC

Miniatures salées chaudes *(à réchauffer)*

Plateau de 48 pièces salées chaudes

53,50 € HT - 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

29,00 € HT - 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

44,00 € HT - 48,40 € TTC

Plateau de fromages

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

34,28 € HT - 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

39,00 € HT - 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

32,00 € HT - 35,20 € TTC

32,00 € HT - 35,20 € TTC

Plat en cassolette - l'unité

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

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

7,82 € HT - 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

48,00 € HT - 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

50,00 € HT - 55,00 € TTC

50,00 € HT - 55,00 € TTC

PLANCHE DESSERTS – 10 pièces

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



17,00 € HT - 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'Évêque, 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'Évêque, 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 »

