



**Spécialiste de l'événementiel professionnel  
en Normandie, Région Parisienne & dans la Somme**

*"La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien"*

*“La recherche de l'excellence est notre philosophie au quotidien”*

**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.



## *Éthiques & 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 pâtissiers 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.**

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.**

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.



# POURQUOI NOUS FAIRE CONFIANCE ?

- Expertise
- Savoir-faire
- Expérience
- Solutions sur mesure adaptées à vos besoins
- Accompagnement personnalisé
- Partenariats qualitatifs : lieux de réception, fleuriste, caviste, loueur de matériel, prestataire technique ...



# NOS PRESTATIONS



**PETIT DÉJEUNER  
-  
COCKTAIL APÉRITIF**

**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE  
-  
COCKTAIL DÎNATOIRE**



**DÉJEUNER BUSINESS  
-  
DÎNER DE GALA**

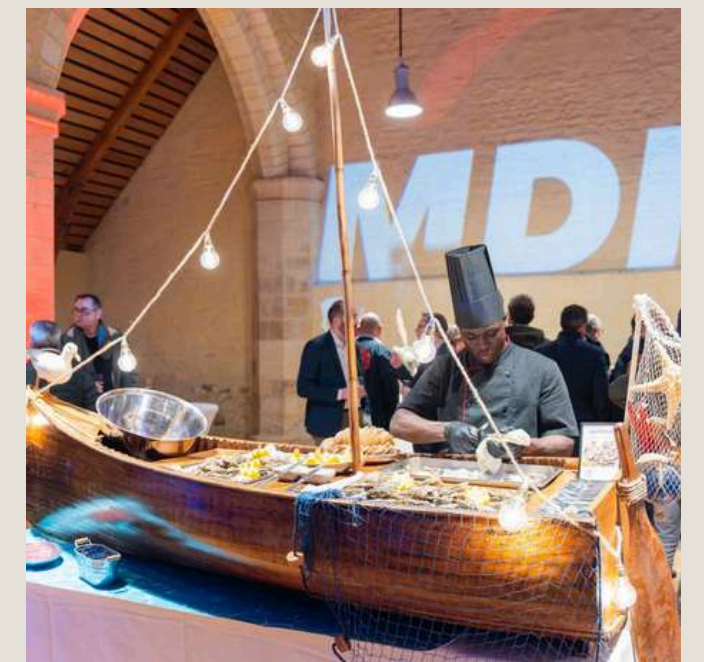


# CHAMPS D'ACTION

Séminaires, congrès, assemblées générales, salons, inaugurations



Lancement de produits, gala, event clients & ou collaborateurs ...



# LIEU DE PRODUCTION

(sécurité sanitaire, traçabilité alimentaire et information sur la qualité des produits)



## SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

La réalisation de produits Traiteurs exige le respect des normes et référentiels sanitaires les plus stricts afin de garantir des produits sains, loyaux et marchands. Hauville s'engage à tout mettre en œuvre pour garantir une qualité et une sécurité sanitaire des aliments irréprochables.

- Notre laboratoire est doté d'un **agrément communautaire européen** et normes HACCP n°76.498.009 CE
- Mise en œuvre du processus HACCP, accompagnée d'analyses microbiologiques et de surface, ainsi que d'un suivi d'hygiène tracé et validé par **AQCF** et **QUALIPAD**



- Production sous agrément sanitaire répondant aux normes Européennes (agrément n°76.498.009 CE) avec visite régulière des services de l'Etat (DDPP).
- Formation régulière de notre personnel sur les sujets. Bonnes pratiques d'hygiène et production ainsi que Process et mise en œuvre de l'HACCP.
- Suivi documentaire des fournisseurs.
- Suivi de la satisfaction clients avec réunion hebdomadaire et relais dans chaque service pour mise en place des actions.

- Nos équipes en production sont équipées d'ordinateurs avec le logiciel interne FastEvent permettant d'effectuer les commandes, tous les contrôles à réception, les sorties de stocks et les expéditions.
- Traçabilité de la chaîne du froid par le système Microcom entretenu par la société Baron à Alençon
- Système Qualipad pour le process HACCP de l'unité de production validée et traçabilité par le laboratoire de qualité AGRO QUALITY CONSULTING FRANCE



- L'efficacité du nettoyage est vérifiée chaque jour avec un autocontrôle archivé sur l'assistant Qualipad et avec des analyses de surface réalisées tous les deux mois et sauvegardées.
- Analyses microbiologiques, analyses de surface et suivi d'hygiène réalisées par AGRO QUALITY CONSULTING France
- Transport : flotte de 5 véhicules récents entretenus et engagés dans le développement durable par Petit Forestier (certificats environnementaux et contrôle en matière de développement, de production et de recyclage : véhicules labellisés Certicold, éco conduite)

# LUTTE POUR L'ENVIRONNEMENT



Comme toute entreprise soucieuse de l'environnement, nous suivons une politique de développement durable. Achat responsable, emballages, logistique, déchets, respect de l'environnement... Chaque secteur a sa démarche :

- **Valorisation des déchets** : tri sélectif des ordures ménagères standard, carton et emballages, bouteilles en verre (quantités annuelles 15,5 tonnes)
- **Récupération et recyclage des huiles usagées** par l'entreprise MJR NEGOCE
- Organisation logistique optimale et mutualisation des livraisons : **réduction des émissions de CO2**
- Achat responsable : nous privilégions **le circuit court et local**
- Utilisation au maximum de **vaisselle en porcelaine et en verre et nappage tissu**
- Utilisation de **caissons isothermes** pour limiter la **consommation d'énergie**
- **Covoiturage du personnel de service** pour rejoindre les lieux de réception
- Optimisation de la **consommation de chauffage**
- **Utilisation de robinets d'eau poussoir** : limite la consommation d'eau
- Optimisation énergétique : **laboratoire électrique EDF** (système jour et nuit) et GDF
- **Revalorisation** des papiers et cartons

# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'activité de traiteur, organisateur de réception engendre souvent un différentiel entre les quantités commandées par un client et celles finalement consommées lors de la réception. Il arrive même que certains événements soient annulés au dernier moment. Fort de ce constat, et engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de politique RSE avec le suivi d'un processus de fabrication précis :



## Gestion optimale des stocks et excédents

Tous nos produits sont fabriqués à la commande, ce qui permet d'assurer une gestion optimale des stocks et excédents. Les statistiques récoltées grâce à notre expérience nous permettent aujourd'hui d'ajuster nos quantités selon des paramètres saisonniers, et hebdomadaires. Le chef de laboratoire passe ces commandes deux fois la semaine afin de limiter un volume de commandes inutiles.

## Sensibilisation

Au quotidien, le personnel de production est sensibilisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les ratios des recettes sont suivis scrupuleusement selon la quantité à fabriquer : réduction de la quantité des aliments qui génère toujours des restes.



## Gestion des stocks

La gestion des stocks passe également par la gestion des dates limites de consommation : suivi journalier des dates limites de consommation et des stocks (FIFO : premier entré / premier sorti). Pour optimiser les achats, un effectif est demandé 7 jours avant la réception.



# ILS NOUS FONT CONFIANCE



TOYOTA



métropole  
rouennormandie



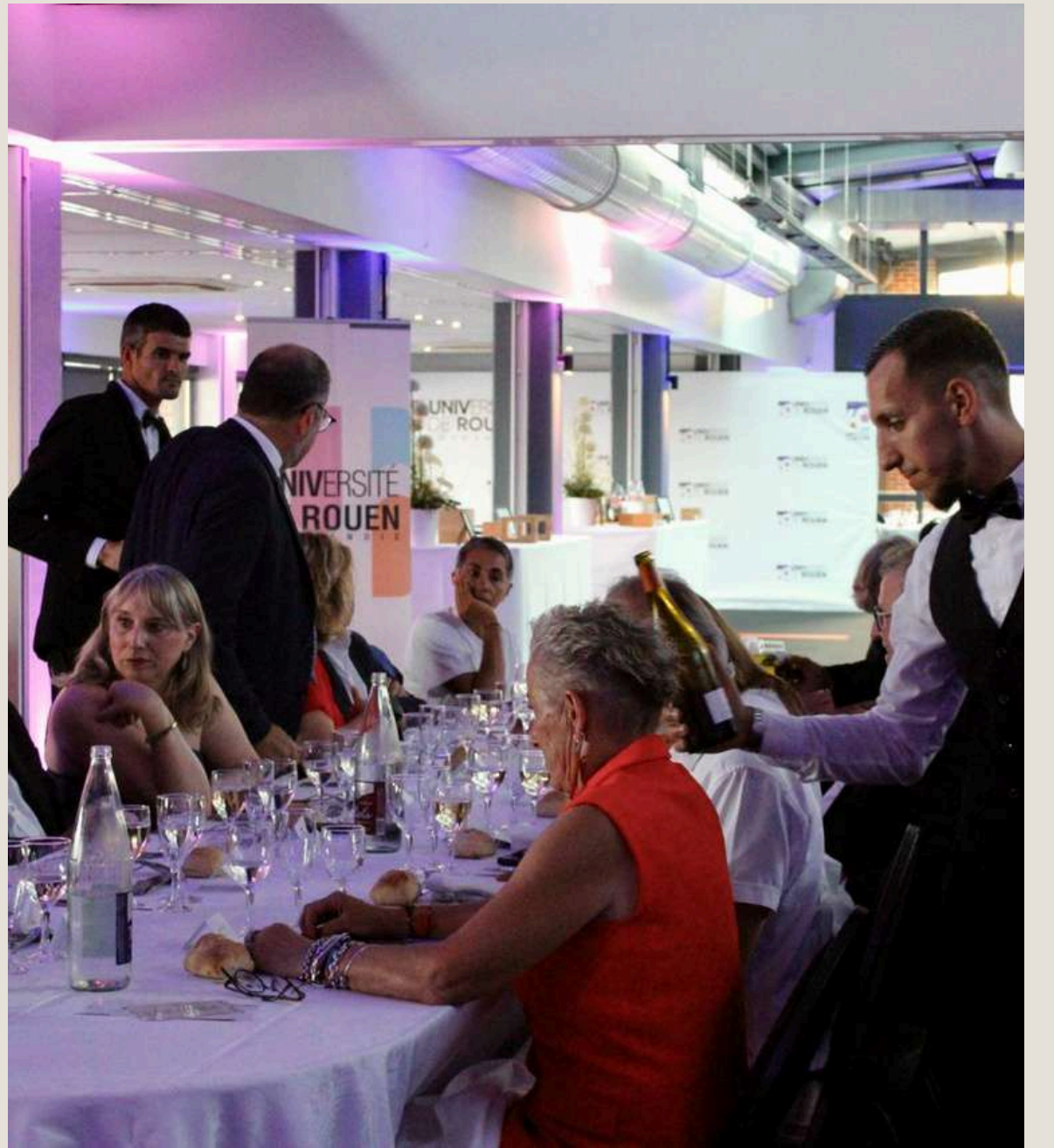
SkinIdent®



FERRERO

MARY  
Automobiles







# PRÊT À CRÉER UN ÉVÉNEMENT INOUBLIABLE ?

Contactez nous pour obtenir un devis personnalisé sous 48h.

**02 35 70 44 43**

**11 rue du Moulin à 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 €