

LA LIVRAISON PAR HAUVILLE TRAITEUR

Collection Automne-Hiver 2026/2027



Carte particulier
Valable du 1er octobre 2026 au 31 mars 2027



“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.





Les témoignages...

*“Tout s’est parfaitement déroulé. Excellente qualité des produits, vraiment très bons. Je recommanderai vos services sans hésiter, c’est d’ailleurs déjà fait.
Très bonne journée et merci encore.”*

“Tout était parfait, des échanges avec vous, à la livraison et à la qualité des produits. Nous sommes très contents, tout le monde s’est régalé! Nous vous recommanderions naturellement sans aucune hésitation et sommes très heureux de vous avoir confié notre cocktail et notre dîner de mariage.”

“Ma famille a beaucoup apprécié les menus tant par leur qualité, leur quantité et leur saveur. Nous allons recommander Hauville traiteur à notre entourage ainsi que sur les réseaux sociaux. Un grand merci pour votre disponibilité et votre compétence. A bientôt pour un autre évènement.”



SOMMAIRE

7 CÔTÉ SALÉ

22 CÔTÉ SUCRÉ

27 REPAS À LA CARTE

34 MENUS

37 BUFFETS FROIDS

41 BOISSONS

44 VAISSELLE - NAPPAGE - SERVICE

47 CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE





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 DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE “PRESTIGE”

ASSORTIMENT DE 6 PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

Sucette de boudin blanc au pain d'épices
Toast malicette aux parfums d'automne (fromage frais a l'ail, éclats de viande de grison, cranberries, noix, ciboulette)
Toast rillette de maquereau et anchois mariné
Raviole de betterave, crémeux d'écrevisses, éclats de kiwi et coriandre
Palet de céleri aux herbes, crémeux à l'ail des ours
Tartelette potimarron a l'ail noir et éclat de noisette

ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES LUNCH

Briochette normande onctueux de Livarot, jambon fumé de Normandie et graine de courge
Mini sandwich nordique, crevette, avocat et herbes fraîches
Caroline parfumé au yuzu et herbes fraîches, truite fumée du Pays de Bray
Focaccia chèvre frais, confiture de figues, épinard et noix

ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

Croustillant de pomme de terre, crème de reblochon et lard fumé
Aumônière d'escargot
Falafel
Mini croque de saumon fumé, crème d'Isigny et aneth

PLAT EN CASSOLETTE À RÉCHAUFFER (90 GR) CHOISIR UN PLAT

Brandade de morue
Cassoulet façon toulousain
Effilochée façon coq au vin
Légumes façon pot au feu

PLATEAU DE FROMAGES

Camembert, Neufchâtel, Chèvre, Comté, Pont l'Evêque, Livarot
Beurre

CHOISIR UN DESSERT

Royal chocolat
Perle d'Asie
Jardin d'Orient
Soleil d'hiver
Tarte normande
Tarte vanille intense
Tarte tentation caramel
Tarte Sunset

ASSORTIMENT DE 2 PETITS FOURS SUCRÉS

Tartelette panacotta cacahuète
Cake chocolat vin chaud
Pecan Pie
Chou clémentine Corse
Kouign Amann noisette
Tarte tatin
Entremet nougat glace framboise
Mont blanc à la poire
Diamant praliné
Macaron

50,99 € ttc

Prix par personne
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU PRESTIGE

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

Sucette de boudin blanc au pain d'épices

Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava

Biscuit black pepper, mousse de mascarpone
et balsamique blanc, gelée de piquillos

64,35 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 100% VIANDE

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong

Sucette de boudin blanc au pain d'épices

Bresaola affinée, pesto Rosso et crispy d'oignon

Toast malicette aux parfums d'automne
(fromage frais à l'ail, éclats de viande de grison,
cranberries, noix, ciboulette)

57,75 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 100% POISSON

Tataki de thon au sésame et mayonnaise wasabi

Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava

Toast rillette de maquereau et anchois mariné

Raviole de betterave, crémeux d'écrevisses,
éclats de kiwi et coriandre

63,25 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU 100% VEGE

Palet de céleri aux herbes, crémeux a l'ail des ours

Biscuit black pepper, mousse de mascarpone
et balsamique blanc, gelée de piquillos

Raviole de betterave chioggia et crémeux yuzu
aux herbes fraîches

Tartelette potimarron à l'ail noir et éclat de noisette

52,80 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU SANS GLUTEN

Raviole de betterave, crémeux d'écrevisses,
éclats de kiwi et coriandre

Palet de céleri aux herbes, crémeux a l'ail des ours

Bresaola affinée, pesto Rosso et ciboulette

Gravlax de saumon infusé à la vodka, crème de raifort
et sésame noir

50,60 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU LUNCH

Mini pain bretzel confit à la bière, moutarde à l'ancienne
et chiffonnade d'andouillette

Briochette normande onctueux de livarot,
jambon fumé de Normandie et graine de courge

Mini sandwich nordique, crevette, avocat
et herbes fraîches

Focaccia chèvre frais, confiture de figues,
épinard et noix

50,60 € ttc



Prix au plateau - plateau de 32 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU STREET FOOD

Mini pain bretzel confit à la bière, moutarde à l'ancienne
et chiffonnade d'andouillette

Veggie-dog
(creamy onion, saucisse végétale, yellow mustard
et crispy onion)

36,30 € ttc



Prix au plateau - plateau de 20 pièces
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



**PLATEAU BRESAOLA AFFINÉ, PESTO ROSSO
ET CRISPY D'OIGNON**

30,80 € ttc



**PLATEAU TATAKI DE THON AU SÉSAME
ET MAYONNAISE WASABI**

52,40 € ttc

Prix au plateau - Plateau de 20 brochettes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



POKE BOWL - GRISON D'AUTOMNE

Mesclun de jeunes pousses, chiffonnade de grison, poires rôties au sirop d'érable, éclat de roquefort et noix de pécan

35,80 € ttc



POKE BOWL - FUSION TROPICAL

Riz, gravlax de saumon, avocat, mangue, grenade et Cream Cheese

35,80 € ttc



POKE BOWL - L'AUTOMNAL VEGETAL

Boulgour, potimarron rôti, fromage de brebis, épinard et granola, vinaigrette aux herbes

35,80 € ttc

Plateau de 10 mini poke bowl - environ 90 grammes par poke bowl
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLATEAU MINIATURES SALÉES CHAUDES

Croustillant de pomme de terre, crème de reblochon
et lard fumé

Aumônière d'escargot

Falafel

Mini croque de saumon fumé, crème d'Isigny et aneth

68,75 € ttc



Prix au plateau - plateau de 40 pièces chaudes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



BRANDADE DE MORUE

8,80 € ttc



CASSOULET FAÇON TOULOUSAIN

8,80 € ttc



EFFILOCHÉ FAÇON COQ AU VIN

8,80 € ttc



LÉGUMES FAÇON POT AU FEU

8,80 € ttc

Prix à l'unité - environ 90 grammes par cassolette - commande 8 au minimum
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLANCHE MIXTE TRADITION

Jambon fumé, Rosette, Andouille de Vire,
Jambon blanc, Saucisson à l'ail, Saint Nectaire,
Comté et Tomme noire

31,90 € ttc



PLANCHE MIXTE PRESTIGE

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

Environ 750 grammes par planche - conseillé pour 5 perosnnes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE FROMAGES “LE NORMAND”

Camembert, Neufchâtel,
Tomme de Normandie, Pont L'Evêque

37,70 € ttc



PLATEAU DE FROMAGES “LE SIGNATURE”

Brie truffé, Saint Nectaire fermier, Fourme d'Ambert,
Ossau-Iraty, Neufchâtel au lin

45,50 € ttc



PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ

environ 500 grammes

5,00 € ttc



BOULE DE PAIN INDIVIDUELLE

environ 70 grammes

1,10 € ttc

Prix au plateau - prix au pain
Délai de commande : 3 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

Tartelette panacotta cacahuète
Cake chocolat vin chaud
Pecan Pie
Chou clémentine Corse
Kouign Amann noisette
Tarte tatin
Entremet nougat glace framboise
Mont blanc à la poire
Diamant praliné
Macaron

56,65 € ttc



Prix au plateau
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



VERRINES SUCRÉES

Mousse chocolat grand'mère

34,10 € ttc



VERRINES SUCRÉES

Cheesecake framboise spéculoos

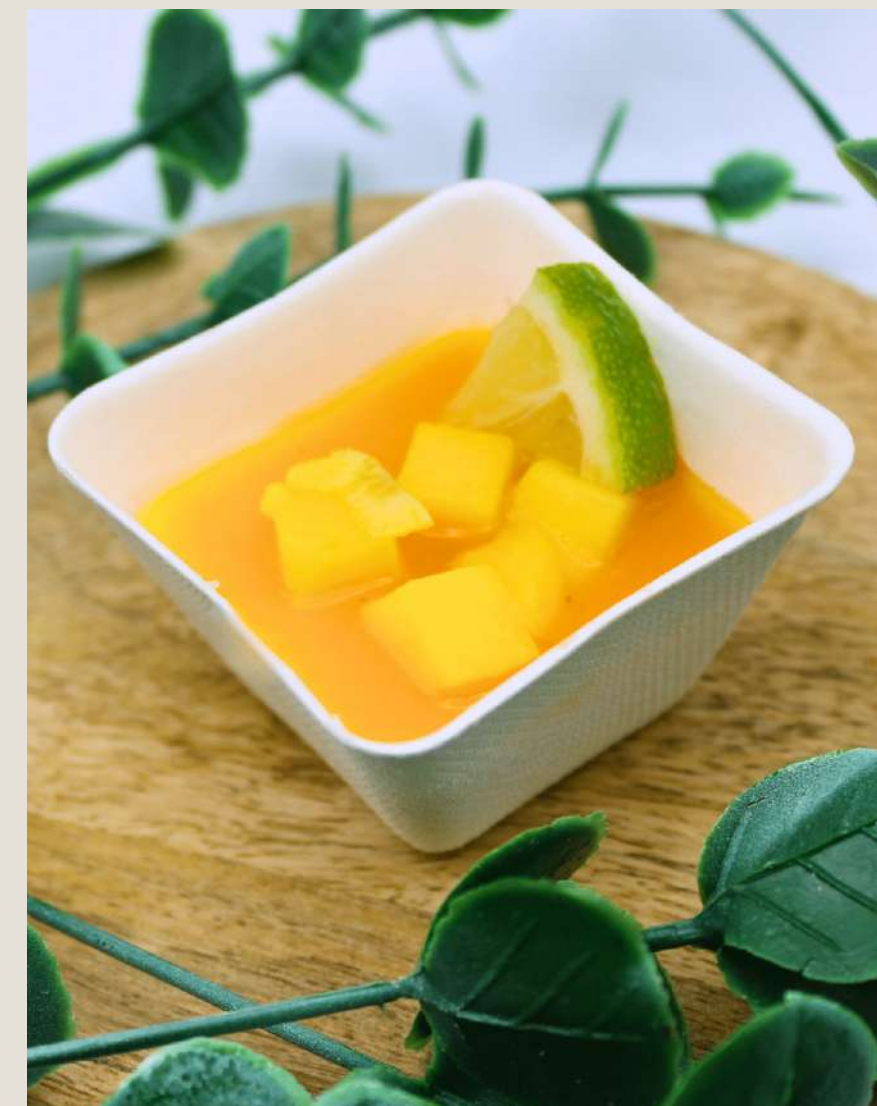
34,10 € ttc



VERRINES SUCRÉES

Tiramisu

34,10 € ttc



VERRINES SUCRÉES

Panacotta coco, passion & mangue

34,10 € ttc

Plateau de 12 verrines - environ 30 à 50 grammes par verrine
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison

PLANCHE DESSERT

Chou craquelin clémentine Corse

Tartelette façon Dubaï

Entremet façon Mont Blanc

47,30 € ttc



Plateau de 12 pièces sucrées - conseillé pour 6 personnes
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 5KG

Mélange de fruits :
pêches, raisins, clémentines, mûres, framboises,
fraises, myrtilles, physalis, cerises, figues et groseilles

110,00 € ttc



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS 10KG

Mélange de fruits :
pêches, raisins, clémentines, mûres, framboises,
fraises, myrtilles, physalis, cerises, figues et groseilles

190,00 € ttc



CORBEILLE DE FRUITS SECS 1KG

Mélange de fruits secs :
dattes, cerises, abricots, pruneaux, figues et poires

40,00 € ttc

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 !

NOS ENTRÉES FROIDES

Tendance Terre et Mer
(tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée) **9,90 € ttc**

Tartare de thon, mirepoix de mangue & petits pois, coulis mentholé **9,90 € ttc**

Finger de canard au foie gras et fruits secs **11,50 € ttc**

NOS ENTRÉES CHAUDES

Filet de caille raisins confit purée de panais **9,30 € ttc**

Brochette de gambas et Saint Jacques au curcuma, julienne de légumes **11,00 € ttc**

Filet de rouget kadaïf **12,10 € ttc**



PLAT COMPLET

Suprême de volaille, riz vénéré, artichaut et petit pois sauce moutarde **13,20 € ttc**

PLATS

Turban de truite du Pays de Bray **13,80 € ttc**

Magret de canard, sauce bigarade **15,35 € ttc**

Tournedos de bœuf aux trompettes de la mort, sauce Périgueux **16,50 € ttc**

Pavé de Turbot, sauce Sauternes **17,55 € ttc**

SÉLECTION DE 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



Prix par personne - minimum de commande : 4 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

Notre proposition VEGAN – minimum 1 en complément d'une commande

ENTRÉE

Ceviche de légumes
(carotte, courgette, poivrons rouge et vert, betterave Chioggia)
au suprême de pamplemousse, carpaccio de tomates d'Antan au pesto

8,80 € ttc

PLAT

Courgette ronde rôtie, houmous et curcuma, pesto de coriandre

11,50 € ttc



Prix par personne - minimum de commande : 4 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



PLATEAU DE FROMAGES “LE NORMAND”

Camembert, Neufchâtel,
Tomme de Normandie, Pont L'Evêque

37,70 € ttc



PLATEAU DE FROMAGES “LE SIGNATURE”

Brie truffé, Saint Nectaire fermier, Fourme d'Ambert,
Ossau-Iraty, Neufchâtel au lin

45,50 € ttc



PAIN DE CAMPAGNE TRANCHÉ

environ 500 grammes

5,00 € ttc



BOULE DE PAIN INDIVIDUELLE

environ 70 grammes

1,10 € ttc

Prix au plateau - prix au pain
Délai de commande : 3 jours ouvrés avant la livraison



JARDIN D'ORIENT

bavarois verveine, pain de Gênes pistache, croustillant pistache et compotée de figues

36,00 € ttc



PERLE D'ASIE

biscuit amande, éclats de framboise, insert framboise, mousse litchi et sablé vanille

36,00 € ttc



ROYAL CHOCOLAT

mousse chocolat, ganache chocolat & croustillant praliné

36,00 € ttc



SOLEIL D'HIVER

sablé breton mousse intense vanille et suprêmes d'agrumes

36,00 € ttc

Prix à l'unité - entremet pour 8 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison



TARTE VANILLE INTENSE

ganache chocolat blanc & bavarois vanille

23,90 € ttc



TARTE SUNSET

mangue & framboise

23,90 € ttc



TARTE TENTATION CARAMEL

chocolat, ganache au caramel & cacahuète

23,90 € ttc



TARTE NORMANDE

pommes & Calvados

19,90 € ttc

Prix à l'unité - 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 vos envies.

Chacun comprend **une entrée, un plat, deux accompagnements et un dessert**,
avec des recettes variées **pour satisfaire tous les goûts !**

MENU À 29 EUROS

Filet de rouget kadaïf

Magret de canard sauce bigarade

Écrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche & brochette de légumes

Dessert au choix :
Jardin d'Orient
Perle d'Asie
Royal chocolat
Soleil d'Hiver
Tarte vanille intense
Tarte Sunset
Tarte tentation caramel
Tarte normande



Prix par personne - minimum de commande : 4 personnes
Délai de commande : 5 jours ouvrés avant la livraison

MENU À 33 EUROS

Tendance Terre et Mer

(tartare de saumon mariné au couteau, opéra de foie gras, viande séchée)

Suprême de pintade aux poires et maniguette

Écrasé de pomme de terre & céleri à l'huile de truffe blanche & brochette de légumes

Dessert au choix :

Jardin d'Orient

Perle d'Asie

Royal chocolat

Soleil d'Hiver

Tarte vanille intense

Tarte Sunset

Tarte tentation caramel

Tarte normande



Prix par personne - 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.

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

27,50 € ttc

Prix par personne - 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 noix

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

35,20 € ttc

Prix par personne - 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

Conchiglionis farcis, courgette râpée au parmesan

Magret de caille farci aux raisins

Médailлон 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

36,85 € ttc

Prix par personne - 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 !

NOS BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau plate (50cl)	1,06 € ttc	Badoit (50cl)	1,06 € ttc
------------------	------------	---------------	------------

Eau plate (1,5l)	1,60 € ttc	Badoit ou Perrier (1l)	2,60 € ttc
------------------	------------	------------------------	------------

Jus d'orange (1l)	4,20 € ttc	Jus de pomme (1l)	4,20 € ttc
-------------------	------------	-------------------	------------

Coca Cola (1.25l)	4,20 € ttc
-------------------	------------

Café (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	17,05 € ttc le thermos
---	------------------------

Thé (thermos 10 tasses, coffee cup, agitateurs, sucre)	17,05 € ttc le thermos
--	------------------------



NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre local Domaine Fournier	6,60 € ttc
Méthode champenoise	12,60 € ttc
Crémant d’Alsace	18,00 € ttc
Champagne Clément cuvée Prestige	34,80 € ttc
Vin rosé IGP Terre du Midi Mas des Cigales (75cl)	12,60 € ttc

Vin blanc de Loire Sauvignon Domaine Bardon (75cl)	12,60 € ttc
Vin blanc Bourgogne Macon Village (75cl)	20,40 € ttc
Vin rouge Côte de Blaye (75cl)	12,60 € ttc
Vin rouge Montagne Saint Emilion Château Berlière (75cl)	19,20 € ttc





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 JETABLE

Paquet de 50 assiettes pulpe de canne	15,60 € ttc
Paquet de 50 gobelets kraft	7,20 € ttc
Paquet de 8 flûtes	9,90 € ttc

Couverts à salade (duo fourchette, cuillère)	2,40 € ttc
Couteau à fromage (prix à l'unité)	2,40 € ttc
Kit couverts bambou (prix à l'unité)	2,40 € ttc

LOCATION VAISSELLE – Nous consulter



LOCATION NAPPAGE

Paquet de 50 assiettes pulpe de canne	15,60 € ttc
--	--------------------

Paquet de 50 gobelets kraft	7,20 € ttc
--------------------------------	-------------------

Paquet de 8 flûtes	9,90 € ttc
--------------------	-------------------

NAPPES TISSU & SERVIETTES TISSU – [Nous consulter](#)

PRESTATION AVEC SERVICE

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

Veillez nous consulter



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Conditions de règlement

**En ligne sur notre site FIL GOURMAND, 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 disponible sur notre boutique en ligne.
Tarifs et gammes de produits peuvent être modifiés sans préavis.
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 facturé.**

Une logistique éco-responsable

**Tous nos produits sont livrés dans des emballages recyclables. Nous
privilegions ces emballages alternatifs car ils présentent l'avantage d'être
à la fois recyclables biodégradables et compostables.**

Carte valable du 1er octobre 2026 au 31 mars 2027



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 €