LCV
TRAITEUR

CARTE ÉTÉ 2021

Petits déjeuners & pauses café
Plateaux repas
Lunch Box
Cocktails
Buffets

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

LCV TRAITEUR

Nous avons fait face à une crise sanitaire sans précédent qui a touché de plein fouet notre secteur d'activité.
Grâce à vous, qui avez continué à nous solliciter, nous avons pu maintenir une activité, certes réduite mais essentielle à la pérennité de nos emplois et de notre production.

Nous tenons à vous adresser **un grand MERCI**.

Nos garanties pour vous:

CUISINE exclusivement MAISON,
PRODUITS SAINS et DE SAISON,
Solutions de restauration GOURMANDES et ÉQUILIBRÉES,
SOURIRE et PONCTUALITÉ
LIVRAISON en toute SÉCURITÉ

SOMMAIRE – NOS OFFRES

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉS...pages 5-14
Formules Petits Déjeuners pages 6-11
Formules Pauses café pages 12-13
A la carte pages 14

SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS …… pages **15-25**
Les lunch box pages 16-20
Les Plateaux repas pages 21-25

BUFFETS A PARTAGER ……..pages 26- 39
Buffet Portionnés pages 27- 35
Buffets Sandwichs pages 36- 39

COCKTAILs…… pages 40-46

BOISSONS…… pages 47-48

LCV Traiteur

CONTACTEZ NOUS!

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40 d**u lundi au vendredi de 9h à 18h
Par mail : commandes@lcvtraiteur.com

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h la veille de la livraison pour :
les petits déjeuners et pauses café,
les lunch box,
les buffets sandwichs

Jusqu'à 11h deux jours avant la livraison pour :
les plateaux repas

Jusqu'à 11h trois jours avant la livraison pour :
les cocktails,
les buffets Portionnés

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités pour les plateaux repas et lunch box.
10 à 20 personnes pour les petits déjeuners et pauses café.
10 personnes pour les buffets sandwichs
20 personnes pour les buffets Portionnés et Cocktails
90 € HT pour une commande à la carte

RÈGLEMENT

A la confirmation de commande par carte, chèque ou virement
Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé dès la deuxième commande

Contact pour la facturation et règlement : compta@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 7h00 du lundi au vendredi pour les petits déjeuners
A partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les solutions repas et coffrets cocktails.

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé pour la livraisons de plateaux repas, lunch box
Un créneau de livraison de 1h est demandé pour les buffets
Un créneau de livraison de 45 minutes est demandé pour la livraisons de petits déjeuners et pauses café

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIF LIVRAISON

Zone 1 : 25 € HT
Zone 2 : 36 € HT
Zone 3 : 43 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 25 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit : coût additionnel de 15 € HT

La livraison est assurée par notre service logistique à l'aide d'une flotte de quatre camions frigorifiques.

PETITS DÉJEUNERS

&

PAUSES CAFÉ

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER depuis plus de 25 ans, nous sommes passionnés par le fait de vous servir tôt le matin.

Nous ne nous contentons pas de livrer, nous **METTONS EN PLACE** votre buffet petit déjeuner et/ou votre pause.

Pas besoin d'être présent au moment de la livraison.
Si nous pouvons avoir accès à la salle, notre équipe de livreurs installera directement.

A votre arrivée tout est en prêt!

PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité
Gobelets en carton blanc 15 cl & Gobelets en carton blanc, 10 cl
Touillettes en bois
Plateaux de rassemblement et réhausses en bambou
Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur pratique & design
Fours moelleux dressés sur des plateaux en pulpe de canne
Serviettes en papier

SERVICE

Contactez nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise.
Nous vous préparerons alors **une offre sur mesure** comprenant **matériel en dur et service.**
Présence de Maîtres d'hôtel tout au long du petit déjeuner pour assurer le service, le rangement et la gestion des déchets.

Consultez-nous 01 42 04 24 40

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

NOS PLUS !

SPÉCIALISTE du petit déjeuner depuis plus de 25 ans

QUALITÉ des produits
Viennoiseries fabriquées de manière artisanale avec du beurre AOP.
Café 100% Arabica torréfié par la Maison Richard, Thé Parney's Noir et Vert Bio, chocolat chaud Valrhona au goût intense.
Jus de fruits Tropicana Premium

L'ESTHÉTISME
Nous attachons une importance toute particulière aux contenants et à la présentation de nos buffets pour le plaisir des yeux et la mise en appétit.
Plateaux, réhausses et couverts en bambou naturel.

DÉMARCHE ECO RESPONSABLE
Des produits frais de saison, issus de circuits courts et équitables.
Nous nous engageons sur une gamme complète de vaisselle et d'emballages BIODÉGRADABLES réalisés à partir de matières premières renouvelables et compostables : matière plastique d'origine végétale et PULPE VÉGÉTALE notamment.
Le matériel en dur est repris et réutilisé.
Les déplacements sont sectorisés aussi bien pour la livraison que la reprise de matériel afin d'éviter au maximum la pollution automobile.

WWW.LCVTRAITEUR.FR

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ÉCO

6,70 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
2 mini viennoiseries par personne
Croissants - Pains au chocolat

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

7,20 € par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
3 mini viennoiseries par personne
Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « classique eco » : 10 personnes
pour la formule « classique » : 10 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des chouquettes ou brochettes de fruits en complément aux formules

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER MIXTE

7,20 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries
2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne
Croissants - Pains au chocolat – Chouquettes

PETIT DÉJEUNER FRUITÉ

7,60 € par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Viennoiseries et Brochettes de fruits
2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne
Croissants - Pains au chocolat – Brochette de fruits

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « mixte» : 10 personnes
pour la formule « fruitée» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des jus de fruits frais en remplacement des jus Tropicana.

ÉTÉ 2021

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER PRESTIGE - VAISSELLE VÉRITABLE

12 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches
Jus d'Orange pressé
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

Viennoiseries
2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne
Croissants
Pains au chocolat
Chouquettes

Présentation en buffet avec vaisselle véritable
Service en porcelaine et verrerie
Tasses et sous-tasses en porcelaine pour les boissons chaudes
Tumbler pour les boissons fraîches
Cuillères en bambou
Réhausses et assiettes de présentation en bambou naturel

Prévoir un temps d'installation et de mise en place
d'au moins 45 minutes

Minimum de commande
pour la formule « prestige » : 10 personnes
Délais de commande : 48h

PETITS DÉJEUNERS
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER AVEC SERVICE

12,5 € HT par personne hors Maître d'hôtel

Boissons chaudes à volonté
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches à volonté
Jus d'Orange et Pamplemousse frais
Eau minérale Evian verre

Viennoiseries
3 mini viennoiseries par personne
Croissants
Pains au chocolat
Pains aux raisins

Présentation Elégante et Naturelle
Service en porcelaine et verrerie
Réhausses et assiettes de présentation en bambou naturel
Carafes pour les jus de fruits frais
Elément de décoration
Nappage tissu

Maître d'Hôtel
Notre Maître d'Hôtel s'occupe de tout
Vacation de 4H soit 180 €

Minimum de commande
pour la formule « avec service » : 20 personnes
Délais de commande : 48h

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE CLASSIQUE ECO

6,70€ HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Fours moelleux
2 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

PAUSE CLASSIQUE

7,20 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Boissons fraîches
Jus d'Orange Tropicana Premium*
Eau minérale Evian
Fours moelleux
3 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

Minimum de commande
pour la formule « classique eco » : 10 personnes
pour la formule « classique » : 10 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

N'hésitez pas à commander des brochettes de fruits en complément aux formules

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE GOURMANDE

9,90 € HT par personne

Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium
Jus de Pomme Tropicana Premium
Eau minérale Evian

Pièces de cocktail sucrées

4 pièces de cocktail sucrées par personne:

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Mini tartelette, caramel au beurre salé, éclats de noix de Pécan

Quenelle citron, zestes de citron vert, crumble noisette

Mini tartelette, panna cotta végétale coco-thé matcha et miel, fraise fraiche, chips de coco

Minimum de commande
pour la formule « gourmande» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 11h trois jours avant la livraison

N'hésitez pas à commander du Champagne en complément de la pause gourmande.

A LA CARTE

	Prix HT
LES VIENNOISERIES	
Mini viennoiseries assorties - boîte de 25 pièces Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	25,00€
Chouquettes - boîte de 30 pièces	15,00€
LES FRUITS	
Salade de fruits de saison individuelle	4,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	25,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	29,00€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00€
LES FOURS SUCRÉS	
Coffret de 24 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	30,00€
Coffret de 30 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	30,00€
Coffret de 28 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, citron pavot*	30,00€
Coffret de 28 canelés	30,00€

Info : Le minimum de commande pour une offre à la carte est de 90 € H.T

LCV TRAITEUR

LES SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS

Box Poke Bowls Salades

Box Sandwichs

Box Salade-Sandwichs-dessert

Plateaux Repas

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

PLATEAUX REPAS

BOX SANDWICHS

BOX SALADES POKE BOWLS

LUNCH BOX

Nos box sont idéales pour un déjeuner assis ou en mouvement, elles ont été pensées pour représenter un REPAS COMPLET, ÉQUILIBRÉ et GOURMAND.

PRATIQUES et ESTHÉTIQUES.
Boîte kraft avec anse en tissu

BOX POKE BOWLS SALADES

1 Grande Salade
1 Petit pain
1 Dessert en verrine
1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box **généreuses, colorées** et **variées**!

BOX SANDWICHS

3 Mini sandwichs
1 Dessert en verrine
1 Bouteille d'Evian 50 cl

Pain, cuit le matin même de la livraison par notre artisan boulanger.
Sandwich frais et savoureux.

BOX SALADE - SANDWICHS – DESSERT

1 Petite salade
2 Mini sandwichs
1 Dessert en verrine
1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de varier les plaisirs.

Conditions souples de commande

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BOX POKE BOWLS SALADES

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau.**

Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et couverts en bambou inclus

17,00 € HT

Box « Le bonheur est dans le pré »

Quinoa, boulgour, lentilles, salade verte, courgette,
patate douce rôtie, concombres, radis, cranberries et noix de pécan,
houmous de légumes

Duo de compote pomme a la cannelle et rhubarbe

Box « L'aile ou la cuisse »

Billes de pâtes au curry, salade, poulet, fromage des Pyrénées,
poivrons piquillos, petits pois, tatare de légumes confits, œuf

Verrine façon Kinder bueno

Box « La traversé de Paris »

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, jambon blanc,
Comté AOP, bacon, tomates confites

Crème vanillée, coulis de cassis et granola cranberries

Minimum d'unités par type de box : 1 unité
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BOX POKE BOWLS SALADES

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau.**

Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et couverts en bambou inclus

17,00 € HT

Box « 20 000 lieues sous les mers »

Taboulé de boulgour, salade, tomates confites,
tartare de légumes confits, abricots secs,
graines de tournesol et de courges torréfiées,
boulettes de rillette de thon panées aux graines de sésame

Crème vanillée, compote rhubarbe, Granola maison

Box « Les randonneurs »

Pâtes à l'estragon, salade verte, poulet rôti, fourme d'Ambert et Cantal, lardons fumés, figues séchées, noix

Crumble crème vanillée caramel au beurre salé, cacahuètes, crème fouettée chocolat

Minimum d'unités par type de box : 1 unité
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Trateur

ÉTÉ 2021

BOX SANDWICHS

C'est **3 sandwichs**, **1 dessert** et **1 bouteille d'eau plate**.

Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

17,00 € HT

Box Sandwichs Terre

2 sandwichs pain tradition, filet de POULET, tartare de légumes
1 sandwich pain au lait aux graines de sésame, JAMBON de Bayonne, pesto, tomates confites

Verrine de riz au lait compote framboise-rhubarbe

Box Sandwichs Mer

2 sandwichs pain baltique, fromage frais, SAUMON fumé, concombre
1 sandwich pain au lait aux graines de sésame THON, tartare de légumes

Verrine crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Box Sandwichs Vege

2 sandwichs pain tradition COURGETTES marinées, tomates confites, Mozzarella
1 sandwich pain au lait aux graines de sésame CHEVRE, beurre salé et noix

Verrine graines de chia au lait de coco

Minimum d'unités par type de box : 5 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BOX SALADE - SANDWICHS- DESSERT

C'est 1 **salade**, 2 **sandwichs**, **1 dessert** et **1 bouteille d'eau plate.**

Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

17,00 € HT

Chicken Box

1 Salade de carottes râpées, citron confit, aneth et cranberries

2 Sandwichs pain tradition, filet de POULET, tartare de légumes

1 Verrine crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Tuna Box

1 Salade de concombres, tomates, basilic, courgettes, lentilles, graines de courge et tournesol torréfiés

2 sandwich pain au lait aux graines de sésame THON, tartare de légumes

1 Verrine crumble, banane, caramel au beurre salé, pralin

Zucchini Box

1 Taboulé au boulgour avec tartare de légumes confits, concombres, menthe et ciboulette

2 sandwichs pain tradition COURGETTES marinées, tomates confites, Mozzarella

1 Compote de rhubarbe, crème fromagère a la vanille, granola

Minimum d'unités par type de box : 5 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur

PLATEAUX REPAS ECORESPONSABLES

Consultez nous au 01 42 04 24 40

Livré en coffret élégant, recyclable

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

Menu 1 - Poulet

24,00€ ht

Tomates, burratina, vinaigrette balsamique, pignons grillés

Filet de poulet snacké, caviar d'aubergine à la tomate
& salade de farfalles multicolores, artichaut confit,
olives Taggiasche et fèves

Fromage affiné
Petit pain individuel bio

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat-noisette

Evian 50 cl : 1,80 € h.t
Badoit 50 cl : 1,80 € h.t

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48 h

LCV Trateur

ÉTÉ 2021

PLATEAUX REPAS

Menu 2 -Végétarien

Sans gluten

24,00€ ht

Courgette rôtie au cumin, sauce yaourt grec au tahiné et curcuma, coriandre fraîche, gomasio bio

Œuf poché, houmous de pois-chiches, aubergine rôtie au miso et soja, salade aux herbes fraîches comme un taboulé

Fromage affiné
Petit pain sans gluten

Panna cotta végétale coco et thé matcha bio, coulis de fruit de saison

Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1Litre : 18,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

ÉTÉ 2021

Menu 3 - Saumon

25,00 € ht

Piperade basque, fêta et olives Taggiasche

Filet de saumon snacké au curcuma, sauce citronnée
& trio de riz, boulgour et quinoa bio,
biseaux de courgette sautés à la sauge

Fromage affiné
Petit pain individuel bio

Tartelette au citron, zestes de citron vert

Le choix du sommelier
Chardonnay Les Jamelles - 14,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

ÉTÉ 2021

Menu 4 - Filet de Bar

28,50 € ht

Crème de fêta au citron confit, salsa de melon,
petit pois et fèves, menthe, pignons grillés

Filet de bar bio OSO, vierge aux légumes d'été acidulée au verjus du Périgord
& pomme de terre grenaille aux herbes fraiches

Fromage affiné
Petit pain individuel bio

Tartelette crème d'amande, abricots rôtis au romarin

Le choix du sommelier
Lussac St Emilion- 18 € ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 48h

LCV
TRAITEUR

LES BUFFETS A PARTAGER

Buffets portionnés

Buffets sandwichs

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES SALADES INTEMPORELLES- *100 gr* *3,70€*

Lentille corail, pavot, raisins de Corinthe, menthe, coriandre et vinaigrette miel et orange

Salsa de fèves, petit pois, olives Taggiasches, cébette et menthe, crème de feta au citron confit, amandes torréfiées

Aubergines sautées miso soja, sauce tahiné au citron, coriandre, graines de sésame

Burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Taggiasches

LES SALADES PRESTIGE- *100 gr* *4,50€*

Taboulé de petit épeautre bio aux légumes, herbes fraîches et pignons de pin torréfiés

Houmous de pois chiche au citron confit, légumes croquants, chapelure végétale

Trio de riz, boulgour et quinoa bio, tomates cerises, fèves, haricots verts, cébette, œuf dur, thon, anchois, olives

Sots l'y laisse de poulet, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

Gambas sautées au gomasio bio, coleslaw de fenouil à la bisque de Homard, zestes de citron vert

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES TARTINES VÉGÉTARIENNES- *60 gr* *3,50€*
Base Pain Poilâne

Salsa de légumes aux herbes fraîches,
houmous de pois chiche au tahiné et épices

Salsa de fèves, petit pois, chèvre frais à la menthe,
zestes de citron et noisettes grillées

Tomates fraîches, crémeux de burratina, huile de pesto, pignons

Caviar d'aubergine à la tomate, ruban de courgette,
olives Taggiasches et artichaut confit

LES TARTINES TERRE MER- *60 gr* *3,90€*
Base Pain Poilâne

Filet de poulet snacké à la grecque au citron et à l'origan,
crème de fêta, citron confit, olives Taggiasches

Magret de canard fumé, chèvre frais, chutney d'abricot au miel,
céleri, abricots moelleux, amandes torréfiées

Gambas sautées aux épices cajun, guacamole, poivrons confits

Jambon à la truffe, copeaux de pecorino au poivre

Effeuillé de bresaola, crème d'artichaut, pecorino au poivre, câpre

Saumon fumé, crème légère au raifort, zestes de citron vert

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES WRAPS -*40 gr* *3,00€*

Houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

Fajitas de poulet et poivrons confit, guacamole, épices mexicaines et coriandre

Tomate, tapenade d'olive noire, thon à l'huile d'olive, tomate, romaine, œuf dur

LES MAURICETTES - *40 gr* *3,00€*

Crème d'artichaut à la tomate confite et parmesan, aubergines et courgettes grillées

Saumon fumé, pousses d'épinard, crème légère au raifort

LES BURGERS - *40 gr* *3,00€*

Pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

Foie gras de canard, chutney de saison

LES CLUBS TOATÉS - *40 gr* *3,00€*

Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Filet de poulet, sauce béarnaise, romaine

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES TARTELETTES- *50 gr* *3,80€*

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Lingot sablé, crème de poivron confit à la fêta, pétale de chorizo de bœuf de Galice

LES BROCHETTES- *40 gr* *3,80€*

Filet de poulet au satay et cacahuètes grillées

Cœur de rumsteak, tomate cerise, courgette grillée, origan

Magret de canard laqué teriyaki, sésame doré et noir

Gambas sautées et pêche, zestes de citron vert & poivre

LES COOK ŒUFS- *60 gr* *4,00€*

Brouillade d'œuf aux asperges vertes, pecorino au poivre

Brouillade d'œuf au chorizo de bœuf de Galice AOP, crème de tomate confite

LES MINI PLATS MER- *100 gr* *6,10€*

Tartare aux deux saumons, échalotes et herbes fraîches, crumble citron, sur salade de fenouil croquante

Méli mélo Thaï (gambas, asian noodles, râpé de courgettes, piment, coriandre, menthe verte, sauce soja)

Cabillaud basse température comme un aïoli, légumes d'été

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

WOODBOX mini focaccias- *1 055 gr* 76 €

48 mini focaccias à l'huile d'olive et au sel de Guérande (1055 g)
Pour accompagner charcuteries, fromages, salades

WOODBOX Méditerranée- *1 900 gr* 90€

Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

WOODBOX Italienne- *1 400 gr* 93€

Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert,
tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones
et olives Taggiasches

WOODBOX Charcuterie- *1 000 gr* 99€

Charcuteries AOP (Chorizo de bœuf de Galice AOP, Bresaola,
Jambon Serrano, Fuet Ibérique de Bellota,
Jambon Italien à la truffe noire, beurre d'Échiré AOP,
cornichons oignons blancs)

PLATEAU de sushis, makis, california 67€
50 pièces

Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES DESSERTS INCONTOURNABLES- *90 – 110 gr* *3,00€*

Tarte au chocolat et nougatine

Tarte aux pommes

Brownie

LES DESSERTS TENDANCE- *85 – 100 gr* *4,00€*

Salade de fruits de saison

Panna cota végétale coco thé matcha bio et miel, coulis de fruit

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

Compote de pomme bio, crumble noisette

Pudding healthy aux graines de chia bio, lait de coco et sirop d'agave

LES DESSERTS GOURMETS- *85 – 100 gr* *5,00€*

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

Cheesecake exotique

Panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits de saison

Tiramisu café

Cheesecake, crumble au speculos, coulis de fruit de saison

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	25,00€
Plateau de 20 mini tropéziennes	28,00€
Coffret de 24 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	30,00€
Coffret de 30 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	30,00€
Coffret de 28 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, citron pavot*	30,00€
Coffret de 28 canelés	30,00€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00€

Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU JARDIN DES PLANTES

20,00 €

Salade lentille corail, pavot, raisins de Corinthe, menthe, coriandre et vinaigrette miel et orange

Salade de fèves, petit pois, olives Taggiasches, cébette et menthe, crème de feta au citron confit, amandes torréfiées

Tartine Tomates fraîches, crémeux de burratina, huile de pesto, pignons grillés

Wrap multigraines, houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

Plateau de fromages

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

MENU PONT DES ARTS

21,20 €

Salade Burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives

Salade Gambas sautées au gomasio bio, coleslaw de fenouil à la bisque de Homard, zestes de citron vert

Mauricette saumon fumé, pousses d'épinard, crème au raifort

Lingot sablé, ktipiti à la Grecque, pétale de chorizo de bœuf de Galice AOP

Brochette magret de canard laqué teriyaki, sésame doré et noir

Tarte au chocolat ou tarte aux pommes

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU SACRÉ COEUR

25,00 €

Salade aubergines sautées au miso soja, sauce tahiné au citron, coriandre, graines de sésame

Tartine salsa de fèves, petit pois, chèvre frais à la menthe, zestes de citron et noisettes grillées

Tartine filet de poulet snacké à la grecque au citron et à l'origan, crème de fêta, citron confit, olives Taggiasches

Cook œuf aux asperges vertes, pecorino au poivre

Brochettes de gambas sautées et pêche, zestes de citron vert & poivre Sichuan

Plateau de fromages

Brochette de fruits, mini tropézienne, macaron, cannelé

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

BUFFETS SANDWICHS

FORMULE 5 ÉLÉMENTS - 17,50 € HT

3 Sandwichs par personne à choisir parmi :

Pain tradition Miel, JAMBON DE BAYONNE, fromage de chèvre, tomates confites

Pain tradition COURGETTES MARINÉES, mozzarella, tomates confites

Pain tradition filet de POULET et tartare de légumes

Pain baltique fromage frais, SAUMON FUME, concombre, aneth

Pain baltique beurre, fromage de CHEVRE, beurre salé et noix

Pain baltique fromage frais, JAMBON blanc, cornichon

Pain au lait au sésame, THON, tartare de légumes

Pain au lait au sésame, JAMBON de Bayonne, pesto, tomates confites

Pain au lait au sésame graines de sésame de CHEVRE, beurre salé et noix

1 dessert en verrine par personne à choisir parmi :

Riz au lait compote framboise-rhubarbe

Crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Crumble vanillé, banane & caramel au beurre salé

Graines de chia au lait de coco et topping

Verrine façon kinder bueno

Boissons comprises :

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Ou

Grandes bouteilles d'Evian, Badoit, Coca Cola, Jus d'orange base 33 cl / pers.

Matériel inclus :

Plateaux de rassemblement en pulpe de canne ou en bois, Assiettes, cuillères et serviettes

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 6 unités par type de sandwich
Délais de commande : 24h

BUFFETS SANDWICHS

FORMULE 6 ÉLÉMENTS - 18,50 € HT

3 Sandwichs par personne à choisir parmi :

Pain tradition Miel, JAMBON DE BAYONNE, fromage de chèvre, tomates confites

Pain tradition COURGETTES MARINÉES, mozzarella, tomates confites

Pain tradition filet de POULET et tartare de légumes

Pain baltique fromage frais, SAUMON FUME, concombre, aneth

Pain baltique beurre, fromage de CHEVRE, beurre salé et noix

Pain baltique fromage frais, JAMBON blanc, cornichon

Pain au lait au sésame, THON, tartare de légumes

Pain au lait au sésame, JAMBON de Bayonne, pesto, tomates confites

Pain au lait au sésame graines de sésame de CHEVRE, beurre salé et noix

1 dessert en verrine par personne à choisir parmi :

Riz au lait compote framboise-rhubarbe

Crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Crumble vanillé, banane & caramel au beurre salé

Graines de chia au lait de coco et topping

Verrine façon kinder bueno

Boissons comprises :

1 Bouteille d'Evian 50 cl ou Grandes bouteilles d'Evian, Badoit, Coca Cola, Jus d'orange base 33 cl / pers.

Café de fin de repas

Matériel inclus :

Plateaux de rassemblement en pulpe de canne ou en bois, Assiettes, cuillères, gobelets et serviettes

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 6 unités par type de sandwich
Délais de commande : 24h

BUFFETS SANDWICHS

FORMULE 7 ÉLÉMENTS - 19,50 € HT

3 Sandwichs par personne à choisir parmi :

Pain tradition Miel, JAMBON DE BAYONNE, fromage de chèvre, tomates confites

Pain tradition COURGETTES MARINÉES, mozzarella, tomates confites

Pain tradition filet de POULET et tartare de légumes

Pain baltique fromage frais, SAUMON FUME, concombre, aneth

Pain baltique beurre, fromage de CHEVRE, beurre salé et noix

Pain baltique fromage frais, JAMBON blanc, cornichon

Pain au lait au sésame, THON, tartare de légumes

Pain au lait au sésame, JAMBON de Bayonne, pesto, tomates confites

Pain au lait au sésame graines de sésame de CHEVRE, beurre salé et noix

1 dessert en verrine par personne à choisir parmi :

Riz au lait compote framboise-rhubarbe

Crumble vanillé, compote de pomme à la cannelle

Crumble vanillé, banane & caramel au beurre salé

Graines de chia au lait de coco et topping

Verrine façon kinder bueno

1 Brochette de fruits frais par personne

Boissons comprises :

1 Bouteille d'Evian 50 cl ou Grandes bouteilles d'Evian, Badoit, Coca Cola, Jus d'orange base 33 cl / pers.

Café de fin de repas

Matériel inclus :

Plateaux de rassemblement en pulpe de canne ou en bois, Assiettes, cuillères, gobelets et serviettes

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 6 unités par type de sandwich
Délais de commande : 24h

LCV
TRAITEUR

COCKTAILS

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

COCKTAILS
LES FORMULES

LES COCKTAILS APÉRITIFS

Cocktail 6 pièces : 9,90 € HT par personne
Cocktail 8 pièces : 13,20 € HT par personne
Cocktail 10 pièces : 16,50 € HT par personne

LES COCKTAILS APÉRITIFS COPIEUX

Cocktail 12 pièces : 19,80 € HT par personne
Cocktail 14 pièces : 23,10 € HT par personne
Cocktail 16 pièces : 26,40 € HT par personne

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

Cocktail 18 pièces : 29,70 € HT par personne
Cocktail 20 pièces : 33,00 € HT par personne
Cocktail 22 pièces : 36,30 € HT par personne

Minimum de commande par type de pièce : 20 unités
Minimum de commande total : 200 pièces
Délais de commande : 72h

Contactez nous pour obtenir un devis et le détail des pièces de cocktails proposées.

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

COCKTAILS
LE COFFRET COCKTAIL – LES PLATEAUX

La PRÉSENTATION : « classique-chic » Nos pièces cocktail sont dressées sur des plateaux en pulpe de canne, 100% fibre végétale

PLATEAU 100 Pièces salées végétariennes - 160 € HT

20 Pasta crème d'artichaut, parmesan et tomatade, olive
20 Tomates naines, mousse de chèvre frais à l'olive Taggiasche, citron confit et thym frais
20 Mini tartelettes, mousse de chèvre frais à la menthe, petit pois
20 Pincées de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin, sésame noir
20 Rouleaux d'omelette, wakamé et sésame rose à la prune du Japon

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h

COCKTAILS
LE COFFRET COCKTAIL – LES PLATEAUX

PLATEAU 100 Pièces salées Terre Mer - 165 € HT

20 Pétales de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

20 Tagines de poulet fermier au citron confit, olives vertes Picholine, épices orientales, chapelure de coriandre

20 Gigots d'agneau confit, crème à la menthe et chapelure de menthe

20 Cubismes de saumon gravelax, chapelure citron confit et aneth

20 Filets de caille à l'abricot moelleux, brisures d'amande

PLATEAU 84 Pièces asiatiques* - 114 € HT

14 Sushis saumon

14 Sushis Crevette

14 Makis Saumon

14 Makis Saumon avocat

14 California Avocat cheese

14 Rolls Saumon et cheese

*Livré avec sauces Soja sucrées et salées
Mise à disposition de pinces en bois pour faciliter la dégustation

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

COCKTAILS
LE COFFRET COCKTAIL – LES PLATEAUX

La PRÉSENTATION : « classique-chic » Nos pièces cocktail sont dressées sur des plateaux en pulpe de canne, 100% fibre végétale

PLATEAU 80 pièces : pitas et wraps - 144 € HT

20 Pitas houmous de pois chiche et citron confit, sésame

20 Pitas tartare de saumon gravelax, cèleri branche et citron vert

20 Wraps fajitas de poulet et poivrons confits, guacamole, épices mexicaines et coriandre fraîche

20 Wraps tapenade d'olive noire, thon à l'huile d'olive, tomate, romaine, œuf dur

PLATEAU 100 Pièces sucrées - 150 € HT

20 Quenelles citron, zestes de citron vert, crumble noisette

20 Mini tartelettes, panna cotta végétale coco-thé matcha et miel, fraise fraiche, chips de coco

20 Mini cheesecake à la fève de tonka, gel mangue, sablé spéculos, fleur de bleuet

20 Rochers chocolat, crémeux chocolat coulant

20 Galets au café 100% arabica, sablé chocolat

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h

LCV Traiteur

ÉTÉ 2021

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail 12 pièces – 19,2 € HT / pers.

8 pièces de cocktail salées

Pasta crème d'artichaut, parmesan et tomatade, olive Taggiasche

Pincée de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin, sésame noir

Caviar d'aubergine à la tomate, courgette grillée, artichaut confit, sur sablé au parmesan

Rouleau d'omelette, wakamé et sésame rose à la prune du Japon

Aumonière végétarienne Thaïlandaise

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

Tagine de poulet fermier au citron confit, olives vertes Picholine, épices orientales, chapelure de coriandre

4 pièces de cocktail sucrées

Mini tartelette, panna cotta végétale coco-thé matcha et miel, fraise fraiche, chips de coco

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Mini tartelette, caramel au beurre salé, éclats de noix de Pécan

Quenelle vanille intense, crumble noisette

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail 20 pièces – 32 € HT / pers.

15 pièces de cocktail salées

Pasta crème d'artichaut, parmesan et tomatade, olive Taggiasche

Pincée de carotte, houmous de pois-chiche au citron confit et cumin
Caviar d'aubergine à la tomate, courgette grillée, artichaut confit, sur sablé au parmesan

Rouleau d'omelette, wakamé et sésame rose à la prune du Japon

Aumonière végétarienne Thaïlandaise

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Brochette d'antipastis aux légumes d'été

Finger pain à la tomate mimosa d'œuf aux herbes et moutarde

Pita houmous de pois chiche et citron confit, sésame

Pétale de radis du moment en pincée de gambas, menthe fraîche

Tagine de poulet fermier au citron confit, olives vertes Picholine, épices orientales, chapelure de coriandre

Comme un veau Marengo
Tataki de bœuf aux épices cajun, courgette grillée

Thon juste snacké, pesto vert, courgette sautée, aubergine

Pita tartare de saumon gravelax, cèleri branche et citron vert

5 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits

Mini tartelette, panna cotta végétale coco-thé matcha et miel, fraise fraiche, chips de coco

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Mini tartelette, caramel au beurre salé, éclats de noix de Pécan

Quenelle vanille intense, crumble noisette

Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h

ÉTÉ 2021

COCKTAILS
AVEC SERVICE

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire …
Quel que soit votre événement, nous mettrons en scène votre réception avec soin et élégance.

Les Arts de la Table

Afin d'être en adéquation avec l'atmosphère que vous souhaitez créer pour l'occasion, nous sélectionnons avec soin les arts de la table.
Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon votre thématique.

Le Personnel de Service

Nos équipes sont régulièrement formées pour transmettre nos exigences et apporter des innovations en matière de service.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service.
Ce qui caractérise nos équipes : disponibilité, courtoisie et attention.

Nos aspirations : veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

N'hésitez pas à nous consulter pour l'organisation de vos réceptions.

CONTACTEZ NOUS ! 01 42 04 24 40

LCV
TRAITEUR

LES BOISSONS

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

LES BOISSONS

SOFTS	Prix HT
Evian 50cl	1,80€
Badoit 50cl	1,80€
Evian 100cl	2,50€
Badoit 100cl	2,50€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	4,00€
Ice Tea 100 cl	4,00€
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	4,50€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	4,80€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	4,00€
Jus de fruits pressés 100 cl Orange, Pamplemousse, Pomme	8,50€

BOISSONS ALCOOLISÉES	
VINS ROUGES 75cl	
Bordeaux Puy Laborde	14,00€
Saumur Champigny Les Longes	14,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	18,00€
VINS BLANCS 75cl	
Chardonnay Les Jamelles	14,00€
Bourgogne Chablis	16,20€
VIN ROSÉ 75cl	
Côtes de Provence Rosé & Clair	12,00€
CIDRE	
Bolée D'Armorique Brut ou Doux Loïc Raison, maison fondée en 1923	8,00€
CHAMPAGNE	
Brut Esterlin Eclat	26,00€

BOISSONS CHAUDES	
Thermos 1 litre de café 100% Arabica	18,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	18,00€
Thermos 1 litre de Chocolat chaud	22,00€

LCV Traiteur

LES CROISSANTS VOLANTS TRAITEUR
SARL au capital social de 110 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX
Tel : 01 42 04 24 40
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 02/08/21

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société **LCV Traiteur** se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications à communiquer par mail

Une commande de lunch box, petits déjeuners, pauses café, peut être annulée: jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré).
Une commande de plateaux repas et buffets sandwichs peut être annulée: jusqu'à 10h deux jours avant la livraison (jour ouvré).
Une commande de buffets portionnés et cocktails peut être annulée: jusqu'à trois jours avant la livraison (jour ouvré).
Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé aux Croissants Volants Traiteur en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client ; en cas de force majeure ou en cas d'événements susceptibles d'empêcher une livraison : embouteillage notoire, manifestation, grève, incident climatique.
Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison.

4. Règlements

Les factures relatives aux commandes sont payables par chèque ou virement ou carte bancaire. Le client devra, lors de sa commande, veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation ainsi qu'à l'indication d'éventuelles références à mentionner afin d'éviter tout retard de règlement pouvant entraîner des frais d'impayés. Un règlement comptant est demandé pour tout nouveau client et un acompte de 50 %du montant total sera demandé pour toute commande supérieure à 1 500 € HT.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société **LCV Traiteur** décline toute responsabilité dans le cas où la nourriture ne serait pas consommée dans un délai de 2 heures après livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer vins et alcools avec modération.