



CARTE REPAS INDIVIDUELS

AUTOMNE-HIVER 2023-2024





CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

REPAS INDIVIDUELS

Pour vos **déjeuners professionnels**, nous vous proposons deux gammes de solutions repas individuels :

Plateaux repas, destinés à être mangés assis.
ou

Lunch box idéales pour un déjeuner assis ou nomade.

Quelle que soit l'option choisie, vous avez l'assurance de savourer un repas complet, sain, équilibré et gourmand, livré dans un packaging élégant et écologique.

Les produits proposés dans les plateaux repas et lunch box se dégustent froids.

Avec cette nouvelle carte Automne Hiver, nous avons le plaisir de vous proposer de nouvelles venues ;

Les **lunch box avec plat à réchauffer**
Les **lunch box avec plat froid assiette anglaise**.

New!

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait maison



Produits de saison



Gourmand et équilibré



Packaging respectueux de l'environnement



Sourire et Ponctualité

SOMMAIRE – NOS OFFRES

INFOS PRATIQUES	page 3
LES LUNCH BOX.....	pages 4-10
Les Box Salades	pages 6-8
Les Box Salade Sandwichs Dessert	page 9
Les Plats Chauds	page 10
LES PLATEAUX REPAS.....	pages 11-20
LES BOISSONS.....	page 21
CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....	page 22



INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du lundi au vendredi

Par mail : commandes@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 9h30 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités

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

REPAS INDIVIDUELS

HEURES DE LIVRAISON

A partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les repas individuels

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 30 € HT

Zone 2 : 38 € HT

Zone 3 : 45 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 27 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit :
coût additionnel de 15 € HT



LES LUNCH BOX

9 Lunch Box à déguster froides

5 Lunch box avec grande salade composée , petit pain, dessert, bouteille d'eau 50 cl.

1 Lunch box avec plat froid assiette anglaise, petit pain, dessert, bouteille d'eau 50 cl.

3 Lunch box avec petite salade, 2 sandwichs, dessert, bouteille d'eau 50 cl.



2 Lunch Box avec plat à réchauffer

Plat à réchauffer, petit pain, dessert, bouteille d'eau 50 cl.



01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Coffret repas idéal pour un déjeuner assis ou en mouvement.

PRATIQUES et ESTHÉTIQUES.
Boîte kraft avec anse en tissu

BOX GRANDE SALADE COMPOSÉE - DESSERT

- 1 Grande Salade composée
- 1 Petit pain
- 1 Dessert
- 1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box **généreuses, colorées et variées!**

BOX ASSIETTE ANGLAISE

New!

- 1 Plat froid
- 1 Petit pain
- 1 Dessert
- 1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box encore plus **consistantes pour les gourmands**

BOX SALADE - SANDWICHES - DESSERT

- 1 Petite salade
- 2 Mini sandwiches
- 1 Dessert
- 1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de varier les plaisirs.

BOX PLAT A RÉCHAUFFER - DESSERT

New!

- 1 Plat à réchauffer
- 1 Dessert
- 1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box apportant du réconfort pour l'hiver

*Nos lunch box représentent une alternative originale
aux plateaux repas.*



LCV Traiteur



« Le Bonheur Est Dans Le Pré »

BOX SALADE COMPOSÉE DESSERT

C'est 1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.
Serviette et couverts en bambou inclus

18,60 € HT



Box « Le Bonheur est dans le pré »

New!

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, croutons,
houmous de légumes, tomates cerises, patates douces, courgettes,
lentilles vertes

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, fruits secs



Box « Into The Wild »

New!

Végétarien, sans gluten et sans lactose



Salade verte, riz et lentilles au cumin, petits pois, fèves, pois chiches
à la tomate, carottes râpées, poivrons doux marinés, œuf dur

Duo de Compote de pommes à la cannelle et compote de rhubarbe

Box « Chicken run »

Billes de pâtes, salade verte, poulet, fromage des Pyrénées,
poivrons piquillos, petits pois, tatar de légumes confits, œuf dur

Riz au lait au caramel au beurre salé

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur



« Le Grand Bleu »

BOX SALADE COMPOSÉE DESSERT

C'est 1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.
Serviette et couverts en bambou inclus

18,60 € HT

Box « La traversée de Paris »

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

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola rôti
aux épices et au miel, cacahuètes torréfiées, noix de coco râpée

Box «Le Grand Bleu»

New!

Salade verte, taboulé au Boulgour, billes de thon aux herbes et au
sésame, radis, betteraves, maïs, abricots secs, graines de courge et
de tournesol torréfiées.

Verrine façon Kinder Bueno

Sur demande, composez le menu de votre choix
en croisant salades et desserts.

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur



« L'Aile Ou La Cuisse »

BOX SALADE COMPOSÉE DESSERT

C'est 1 plat froid de type assiette anglaise, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.

Serviette et couverts en bambou inclus

19,50 € HT **New!**

Box « L'Aile ou la cuisse »

Assiette froide :

Salade verte, pâtes et sésame, émincé de poulet rôti, boulettes de Comté, carottes râpées, œuf dur, sauce gribiche (mayonnaise aux herbes et capres)

Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble

Ou

Verrine façon Snickers

Cette salade inédite se distingue par sa générosité et s'accompagne d'un dessert au choix entre une option fruitée rafraîchissante ou gourmande et chocolatée.

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur



Box Mer

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 couverts en bambou inclus.

18,60 € HT

Box Terre

- 1 Salade de carottes râpées vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et à l'aneth, cranberries, citrons confits
- 2 Pain tradition filet de POULET et tartare de légumes
- 1 Maxi cookies aux 3 chocolats

Box Mer

- 1 Salade de billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomates marinées
- 2 Pain au lait au sésame fromage frais, SAUMON FUMÉ, concombre, aneth
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble



Box Vege

- 1 Taboulé au boulghour, tartare de légumes confits, carottes râpées, fèves
- 2 Pain baltique houmous carotte concombres
- 1 Verrine Spéculos : Brisures de spéculos, crème vanillée au fromage blanc, Brisures d'Oréo, crème fouettée à la vanille

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison

LCV Traiteur



Box « Viande »

BOX PLAT CHAUD DESSERT

C'est 1 plat à réchauffer, 1 petit pain, 1 dessert
et 1 bouteille d'eau.

Serviette et couverts en bambou inclus

20 € HT

Box « Viande »

New!

Poulet à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre grenailles :
Pommes de terre Grenailles rôties à l'ail et aux herbes de Provence,
Cantal, émincé de poulet rôti, sauce à la moutarde à l'ancienne

Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la
cannelle, crumble

Box « Vege »

New!

Polenta crémeuse aux petits pois, tomates cerises rôties, petits
pois, Feta, crumble salé à la tomate.

Verrine façon Kinder Bueno

**Plats chauds à réchauffer en 3 minutes au micro-ondes
à 950 Watts en conservant le couvercle**

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



LES PLATEAUX REPAS

5 Menus « Classiques »

Renouvelés tous les 3 mois

2 Menus « Prestige »



01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

PLATEAUX REPAS CLASSIQUES



un verre kraft

Fromage affiné

un petit pain bio

un dessert gourmand

couverts
en bambou

un plat équilibré

Livré en coffret élégant, recyclable



une entrée

Menu 1 – Filet de poulet

28,00€ HT

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce à la moutarde à l'ancienne

Filet de poulet snacké, crème de cèpes, salsa de patate douce, shiitakés, aïrelles, noisettes grillées et persil, vinaigrette à l'huile de noisette

Fromage affiné et beurre

Petit pain individuel bio

Bananoffee (dulce de leche, banane caramélisée, crumble speculos au citron vert et chantilly mascarpone à la vanille)



Filet de poulet snacké



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 : Jusqu'à 9h30 à J-1



Dos de Cabillaud au tandoori

Menu 2 – Dos de Cabillaud

28,00€ HT

Mimosa d'œuf à l'avocat, cornes de potimarron rôti, graines de courge bio

Dos de cabillaud au tandoori, salsa de concombre, oignon rouge et coriandre, crème coco-curry, riz pilaf aux amandes

Fromage affiné et beurre

Petit pain individuel bio

"Gâteau en deux textures au chocolat noir Caraïbe 66% (moelleux au chocolat, ganache au chocolat)



Le choix du sommelier
Chardonnay Les Jamelles - 15,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités

Minimum de commande total : 5 plateaux

Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1

Menu 3 – Végétarien

28,00€ HT

Houmous de brocolis au tahiné et épices, carottes caramélisées, brocolis fleurettes et graines de sésame

Halloumi grillé, salade d'endives carmines, lentilles vertes, butternut rôtie, herbes fraîches et éclats de noix, vinaigrette à l'huile de noix

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel sans gluten

Poire rôtie au miel, yaourt grec & granola bio sans gluten à l'amande, avoine complète et tapioca



Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1Litre : 21,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 1 unité
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Halloumi grillé, salade d'endives

Menu 4 – Filet de Caille

34,50€ HT

Œuf poché bio, poireaux fondants,
sauce ravigote aux herbes

Filets de caille fumée, crémeux de chou-fleur à la fève
de Tonka, carottes et oignons grelots caramélisés

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Poire pochée, crémeux chocolat noir Caraïbe 66%, gel poire
crumble chocolat-noisette



Filet de caille fumée



Le choix du sommelier
Bordeaux Lussac St Emilion – 20,00 € ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1

Menu 5 – Filet de Truite

34,50€ HT

Pain d'épices façon pain perdu, chantilly de chèvre frais,
potimarron rôti, oignon grelot au balsamique
et éclats de noix de pécan

Filet de truite fumée, pesto de roquette, carpaccio de
betterave et salade de Charlotte à l'huile de noisette,
ciboulette et éclats de noisettes

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Moelleux à la pistache, praliné pistache, clémentine rôti



Le choix du sommelier
Bourgogne Pinot Gris - 28,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Filet de truite fumée



PLATEAUX REPAS PRESTIGE

Coffret élégant, véritable écrin de couleur noire, orné d'un liseré blanc, avec fermeture aimantée. Il s'ouvre à plat pour se transformer en set de table.

un verre
en verrerie



un petit pain bio



Brillat savarin,
fruit sec, noix



un dessert



une entrée



couverts
en inox



un plat savoureux



Menu 6 – Filet de bœuf

49,00 € ht

Pétale de cécina de boeuf, crémeux de maïs, raisins et cèpes poêlés au verjus du Périgord, éclats de noisette torréfiée

Filet de bœuf en tataki, réduction d'une sauce périgueux, mousseline de panais et mini légumes glacés

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Fleur 100% vanille Bourbon
(mousse vanille, praliné à la vanille, pâte sucrée vanille)



Filet de bœuf en tataki



*Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 72h*

Menu 7 – Langoustine

49,00 € ht

Gravelax de saumon, crème iodée au citron vert, oeuf de truite fumée, finger de pain toasté au beurre salé

Langoustines rôties, réduction d'une bisque de homard, palets de butternut confit au safran, cornes de potimarron rôti, sarrasin torréfié

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
petit pain individuel bio

Baba au rhum, ananas rôti et chantilly au sucre muscovado



Langoustines rôties



Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 72h

**SOFTS****Prix HT**

Evian 50cl	1,80€
Badoit 50cl	1,80€
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	4,80€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	4,80€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	4,80€
Ice Tea 150 cl	4,80€

BOISSONS ALCOOLISÉES**VINS ROUGES 75cl**

Bordeaux Château Janoy Bellevue	15,00€
Saumur Champigny Les Longes	16,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	20,00€

VINS BLANCS 75cl

Chardonnay Les Jamelles	15,00€
Bourgogne Pinot Gris	28,00€

VIN ROSÉ 75cl

Côtes de Provence Rosé & Clair	14,00€
--------------------------------	--------

CIDRE

Bolée D'Armorique Brut ou Doux	8,00€
Loïc Raison, maison fondée en 1923	

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	28,00€
---------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	21,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	19,00€



LES CROISSANTS VOLANTS - LCV 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 07/11/23

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux plateaux repas et lunch box. 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 plateaux repas & lunch box peut être annulée jusqu'à 11h deux 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.