CARTE BUFFETS

Automne Hiver 2023 - 2024

WWW.LCVTRAITEUR.FR 01 42 04 24 40 commercial@lcvtraiteur.fr

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

DEUX GAMMES DE BUFFETS

Pour vos repas sous forme de buffet en entreprise,
nous vous proposons :

Le BUFFET PORTIONNÉ à partir de 20 personnes:
Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné
offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail.
Tous les éléments sont portionnés individuellement
et destinés à être mangés debout.
Nous avons constitué 6 menus gourmands.
Vous pouvez aussi composer vous-même votre menu à la carte.

Le BUFFET SANDWICHS à partir de 10 personnes:
Pour un repas sur le pouce en toute simplicité.
Composé de salades fraîcheur, sandwichs aux pains variés
cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

NOS GARANTIES POUR VOUS

100% fait maison

Produits de saison

Gourmand et équilibré

Packaging respectueux de l'environnement

Sourire et Ponctualité

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-21
Les Menus	pages 5-7
A la carte	pages 8-21
BUFFETS SANDWICHS	pages 22-25
LES BOISSONS	page 26
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 27

Prestation livrée et installée ou prestation avec service
Maître d'hôtel pour la gestion de votre événement de A à Z,
nous saurons répondre à chacun de vos besoins.

LCV Traiteur

Automne Hiver 2023-2024

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40 d**u lundi au vendredi
Par mail : commercial@lcvtraiteur.fr
En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h, 3 jours avant la livraison pour les buffets portionnés
Jusqu'à 10h la veille de la livraison pour les buffets sandwichs
Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service ou buffet à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes pour le buffet portionné
10 personnes pour le buffet sandwichs

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

A la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

A partir de 10h du lundi au vendredi pour les buffets

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h30 est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Jusqu'à 50 convives
Zone 1 : 30 € HT / Zone 2 : 38 € HT / Zone 3 : 45 € HT
De 50 à 100 convives : surcoût de 15 € HT
Au-delà de 100 convives : surcoût de 25 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 27 € HT

LCV
TRAITEUR

LE BUFFET PORTIONNÉ

Faîtes votre choix

Parmi 6 Menus

Ou

A la carte

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU JARDIN DES PLANTES

24,00 € HT

Salade de nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes

Wrap houmous, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

Pain brioché, pesto de roquette, burratina, cèpes poêlés, éclats de noisette grillée

Club toasté mimosa d'œufs, romaine

Lingot sablé, tatin d'endives au miel, noix de pécan, chantilly au bleu d'Auvergne AOP

Salade de fruits de saison

Financier

MENU PONT DES ARTS

25,00 € HT

Salade crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillé, olives Leccino

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

Chou effeuillé de volaille, parmesan, sucrine, câpre à queue

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Brochette poulet mariné au yaourt grec, cacahuètes torréfiées

Salade de fruits de saison

Financier

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

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU SACRÉ CŒUR

25,50 € HT

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

Salade crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillé, olives Leccino

Pain brioché saumon fumé, crème au Raifort, pousses d'épinard

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

Tartine Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP au miel et thym frais, chutney de figue

Dessert à l'assiette Ananas rôti, mousse yuzu, praliné sésame

MENU PONT MIRABEAU

26,80 € HT

Salade Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, parmesan

Club toasté, filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Chou au saumon fumé, crème au citron vert, aneth et suprêmes de citron vert

Lingot sablé, tatin d'endives au miel, noix de pécan, chantilly au bleu d'Auvergne AOP

Brochette gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Plateau de fromage & pain

Tarte au chocolat

Macaron

BUFFETS PORTIONNÉS
SUGGESTIONS DE MENUS

MENU JARDIN DES TUILERIES

27,00 € HT

Salade salsa de betterave juste cuite et éclats de noix, chèvre frais aux herbes et raifort, huile de noix, réduction de balsamique
Tartine magret de canard fumé, crème de champignons aux cèpes, vierge aux figues fraiches et noisettes grillées

Bun roll toasté, saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Brochette poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

Brochettes de fruit

MENU GRAND PALAIS

29,20 € HT

Mini plat œuf poché, écrasé d'avocat, brioche perdue, graines de courge torréfiées, pickles d'oignon rouge, pousses de coriandre

Mini plat filet de caille fumée, poêlée d'airelles sauvages, crémeux de patate douce aux quatre épices, potimarron rôti

Mini plat cabillaud basse température comme un aïoli, légumes de saison

Dessert à l’assiette entremet au chocolat au lait Jivara 40% et vanille Bourbon, crumble au cacao

Brochette de fruits de saisons
Brochette de fruits exotiques

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

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

Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade

Légumes de saison au curry rose, menthe fraiche et raisins blonds

Lentilles corail, pavot, raisins blonds, menthe, coriandre

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose, noix de Pécan

LES SALADES GOURMET - *100 gr* *5,00€*

Nouilles Soba, légumes croquants aux épices thaïs, sauce au praliné cacahuètes

Crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives

Salsa de betterave, éclats de noix, chèvre frais aux herbes et raifort, huile de noix, réduction de balsamique

Crème de fêta au zaatar, taboulé de quinoa, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, raisins blonds, noix de Pécan

LES SALADES PRESTIGE - *100 gr* *5,50€*

Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, parmesan

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

Patate douce rôtie, shiitakés, airelles et noisettes grillées, crémeux de champignons aux cèpes, vinaigrette au praliné noisette

Lentilles vertes du Puy, œufs de truite fumée, noisettes, pomme granny-smith, aneth, céleri branche, vinaigrette curry à l'huile

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES BURGERS - *40 gr* — *2,80€*

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

Brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard

LES PAINS POLAIRES - *40 gr* — *2,80€*

Houmous de brocolis au tahiné, confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

Thon, sauce légère au curry, oeuf dur, chou chinois et oignons frits

Chèvre frais au miel, huile d'olive et thym frais, pickles de raisins blonds, pignons grillés, pousses d'épinard

LES CLUBS TOASTÉS - *40 gr* — *2,80€*

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, tomate, romaine

Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de jambon rôti aux herbes, beurre noisette et cornichons

Haddock fumé, sauce avocat au citron vert et huile de sésame, cébette, graines de sésame

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

LCV Traiteur

Automne Hiver 2023-2024

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES PAINS BRIOCHÉS - *40 gr* — *3,40€*

Pesto de roquette, burratina, cèpes poêlés, éclats de noisette

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

Effeuillé de veau, mayonnaise au raifort, pickles de légumes

LES WRAPS - *40 gr* — *3,40€*

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

Avocat, sauce végétale coco-mangue-gingembre, coriandre, oignons frits, chou chinois

Emballage élégant et éco responsable.
Pour les buffets livrés, sans service Maître d'hôtel, les produits sont dressés dans des boîtes blanches et/ou sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.

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

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES CHOUX SALÉS - *40 gr* — *3,50€*

Effeuillé de volaille sauce Cesar, parmesan copeau, sucrine et câpre à queue

Chou à la chantilly de chèvre frais, salsa de carottes au cumin, pickles de datte, coriandre, sauce miel-orange

Saumon fumé, crème au citron vert, aneth et suprêmes de citron vert

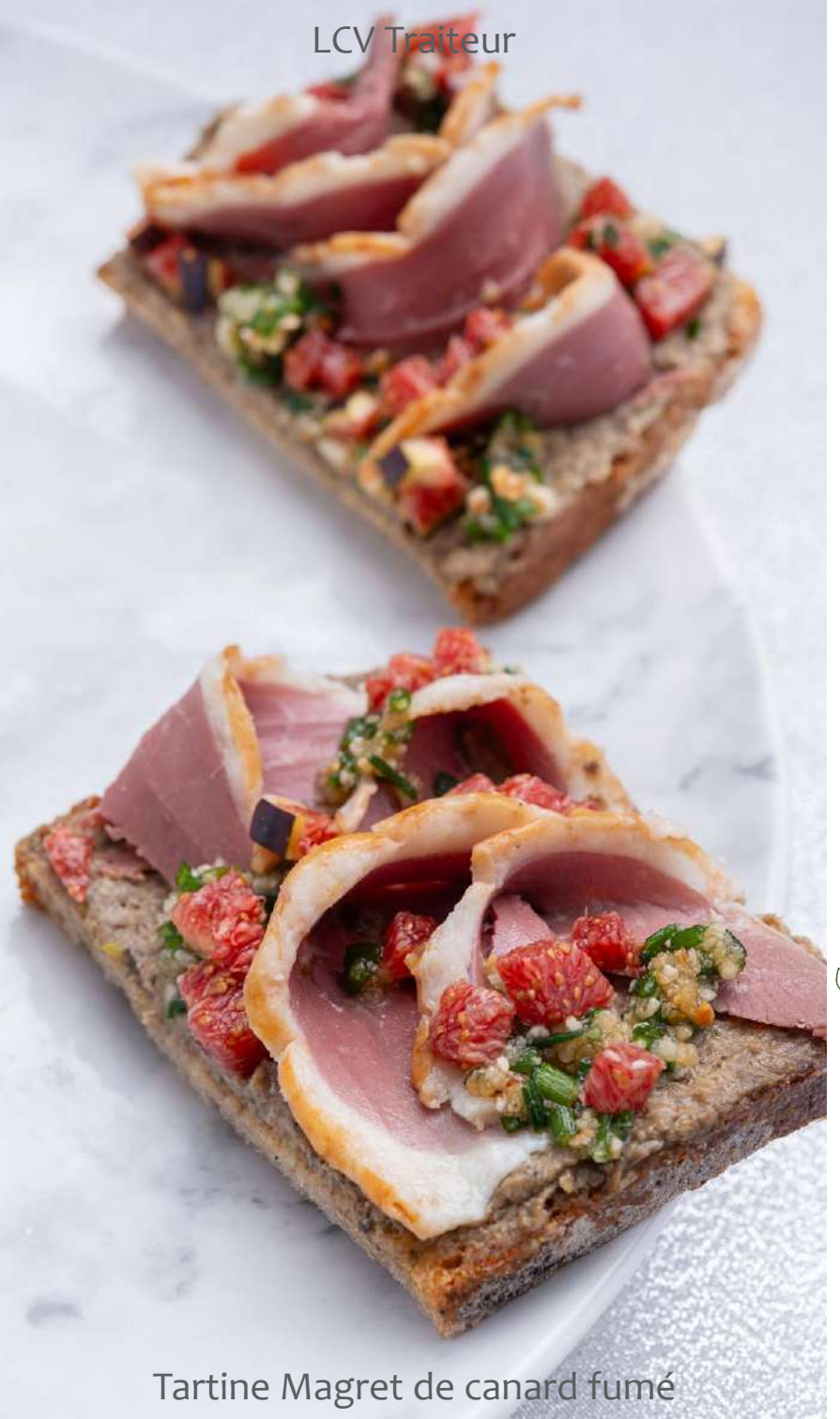
Gambas sautée, sauce cocktail au raifort, avocat et suprême de pamplemousse

LES BUNS ROLL TOASTÉS - *60 gr* — *3,60€*

Poulet, avocat, chorizo de bœuf croustillant

Saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

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



Tartine Magret de canard fumé

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES TARTINES GOURMET - *60 gr* — *3,60€*

Base Pain Poilâne

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

Effeuillé de volaille rôtie, sauce césar, copeaux de parmesan,
œuf dur et câpre à queue

Burratina crémeuse, pesto de roquette, cornes de potimarron rôti

Chiffonnade de jambon rôti aux herbes, mascarpone aux noisettes,
thym frais et huile de noisette, chutney d'abricot

LES TARTINES PRESTIGE - *60 gr* — *4,40€*

Base Pain Poilâne

Saumon fumé, avocat, huile de sésame et graines de sésame

Jambon à la truffe, copeaux de pecorino au poivre,
beurre demi-sel

Fleur de tête de moine, chutney de potimarron, graines de courge

Magret de canard fumé, crème de champignons aux cèpes,
vierge aux figues fraiches et noisettes grillées

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

Tartine Chèvre Sainte Maure de Touraine

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES TARTINES PAIN BIO SANS GLUTEN - *60 gr* *3,90€*

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

Mimosa d'œuf à l'avocat, tomates cerises rôties, pousses de coriandre

Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP au miel et thym frais, chutney de figue

Conviennent parfaitement aux régimes alimentaires végétarien et sans gluten.

Pain à base de maïs et graines de lin.

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

Brochettes de gambas

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMET - *40 gr* *3,80€*

Poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

Antipasti de légumes grillés, artichaut confit, pétale de tomate confite et oignon au balsamique de Modène IGP

Billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite et patate douce au pesto vert

LES BROCHETTES PRESTIGE - *40 gr* *4,00€*

Bœuf Angus maturé façon bœuf carotte

Gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Filet de caille fumée, navet glacé aux épices tagine, pickles de datte et éclats de pistache

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

LCV Traiteur

Les lingots sablés

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

LES COOK ŒUFS - *60 gr* *4,40€*

Fêta, patate douce rôtie aux épices, coriandre et graines de courge

Lardons de jambon italien à la truffe, parmesan

Chorizo de bœuf de Galice AOP et crème de tomate confite

Œufs de truite fumée et ciboulette

Caviar de champignons à la truffe, copeaux de parmesan et chapelure végétale

LES TARTELETTES - *50 gr* *4,80€*

Lingot sablé, crème brûlée au safran et chorizo de bœuf de Galice

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Lingot sablé, tatin d'endives au miel, noix de pécan, Chantilly au bleu d'Auvergne AOP

Lingot sablé aux champignons, chantilly de cancoillotte au vin jaune, potimarron rôti et éclats de noix

Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre-poireau

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

LCV Traiteur

Les mini plats froids

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES MINI PLATS FROIDS A L'ASSIETTE - *60 gr* 6,80€

Œuf poché, écrasé d'avocat, brioche perdue, graines de courge torréfiées, pickles d'oignon rouge, pousses de coriandre

Effeuillé de veau rosé, caviar d'aubergine à la tomate, olives Leccino, courgette grillée, perles de balsamique et pousses de basilic

Cabillaud basse température comme un aïoli, légumes de saison

Filet de caille fumée, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique, crémeux de petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois

Tartare aux deux saumons, pomme granny smith, citron vert et salade de fenouil croquant à l'aneth

Mini plats froids dressés dans une assiette ronde en pulpe de canne.

Élégance et saveurs garanties!

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

LCV Traiteur

Plateau de fromages tranchés

BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

Corbeille de crudités avec sauce – *1,2 Kg* *42€*

Plateau de fromages tranchés – 1,2 Kg *58 €*
Accompagné de pain

Coffret de mini tortillas garnies - 40 pièces *38 €*
Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé

Coffret de mini club sandwichs - 40 pièces *40 €*
Poulet tikka sur pain aux épinards, Tzatziki sur pain nordique
Poivrons, tomate sur pain aux noix,
Avocat, tomate sur pain à la tomate

Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces *82 €*
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

Woodbox Méditerranée - *1,9 Kg* *97€*
Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

Woodbox Italienne - *1,4 Kg* *99€*
Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert,
tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones
et olives Taggiasches

Woodbox de Charcuterie - *1 Kg* *103€*
Chorizo de bœuf de Galice AOP, Cecina de bœuf IGP affinée 12 mois,
Rostello aux herbes, Fuet ibérique de Bellota, Jambon Italien à la
truffe d'été, beurre d'Isigny AOP,
cornichons, oignons blancs et pain

Tarte au chocolat

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES TARTES & MOELLEUX – *90 à 120 gr* — *3,30€*

Tarte au chocolat

Tarte Normande aux pommes

Maxi Cookie aux 3 chocolats

Brownie

LES FRUITS COUPÉS – *150 gr* — *4,30€*

Salade de fruits de saison

Salade de fruit exotiques

Bodega de fruits coupés ananas

N'hésitez pas à commander des compléments sucrés
avec vos desserts : macarons, financiers, brochettes de fruits etc.

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

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES DESSERTS GOURMET- *85 – 100 gr* *4,30€*

Compote de pomme bio, crumble noisette

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

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

Riz au lait, caramel au beurre salé

Petit pot crémeux au chocolat, crumble chocolat noisette

LES DESSERTS PRESTIGE *85 – 100 gr* *5,30€*

Tiramisu au café

Poire caramélisée au gingembre, biscuit cuillère, coulis de poire, chantilly mascarpone et râpé de fève de Tonka

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

Entremet au chocolat au lait Jivara 40%

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

LES DESSERTS A L'ASSIETTE - *85 – 100 gr* *6,30€*

Tarte citron meringuée déstructurée
(lemon curd, gel citron, crumble noisette, meringue à l'italienne)

Cheesecake à la griotte, airelles poêlées

Pomme tatin au caramel beurre salé, pain d'épices perdu,
crème de Bresse AOC

Entremet au chocolat au lait Jivara 40% et vanille Bourbon,
crumble au cacao

Ananas rôti, mousse yuzu, praliné sésame noir

Desserts dressés dans une assiette ronde
en pulpe de canne.

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

LCV Traiteur

Brochettes de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS
A LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 16 mini tropéziennes	*21,00 €*
Plateau de 25 brochettes de fruits frais	*36,00€*
Plateau de 25 brochettes de fruits exotiques	*39,00€*
Coffret de 30 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	*37,00 €*
Coffret 25 mini choux *Chocolat, vanille, café, caramel*	*37,00€*
Coffret de 36 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	*39,00€*
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, myrtille*	*39,00€*
Coffret de 36 canelés	*39,00€*
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	*29,00€*
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	*53,00€*

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

LCV
TRAITEUR

LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

Chèvre et beurre au sel de Guérande

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.

Les sandwichs sont préparés le matin même par notre artisan boulanger. 3 Pains différents vous sont proposés. Les sandwichs sont accompagnés de salades copieuses, d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

18,00 € HT

1 Salade (à choisir en page 24)
2 Sandwichs (à choisir en page24)
1 Dessert (à choisir en page 25)

33 cl.de boissons softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS

19,20 € HT

Ajout du café de fin de repas

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE SALADES

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et à l'aneth, cranberries, citrons confits

Riz basmati, poivrons rouges et verts, mais, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur, vinaigrette balsamique

Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée

LES PROPOSITIONS DE SANDWICHS

Pain tradition

Filet de POULET mayonnaise au curry, pousse d'épinard

Filet de POULET et tartare de légumes

COURGETTE, tomate confite, mozzarella

Pain au lait aux graines de sésame

THON, tartare de légumes

Fromage frais, SAUMON FUMÉ, concombre, aneth

CHEVRE, beurre au sel de Guérande, noix

Pain baltique

Fromage frais, THON, concombres

HOUMOUS, carottes, concombre

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Riz au lait au caramel au beurre salé

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

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

Verrine façon Snickers

Verrine façon Kinder Bueno

Spéculos, crème fromagère à la vanille, brisures Oreo

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

Maxi cookies aux 3 chocolats

Salade de fruits

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h

BOISSONS

SOFTS	Prix HT
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	4,80€
Ice Tea 150 cl	4,80€
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	4,80€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	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 Loïc Raison, maison fondée en 1923	8,00€
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€

SARL 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 13/11/23

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux solutions repas individuels. 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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h quatre jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwichs jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

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.