CARTE COCKTAILS
Automne-Hiver 2023 -2024

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

LCV Traiteur

Pompon de chou-fleur

COCKTAILS

Nous sommes heureux de dévoiler
notre nouvelle carte Automne-Hiver 2023-2024,
fusion harmonieuse de classique et d'innovation.

Vous y retrouverez des pièces qui ont fait le succès
de nos précédentes cartes ainsi que des nouveautés
pour continuer à ravir vos palais et à vous surprendre
tout en faisant honneur à notre patrimoine culinaire.

Nos chefs ont repensé et transformé des plats emblématiques
tels que le poireau vinaigrette, la ballotine de veau ainsi que
certains desserts comme la tarte au citron meringuée.
De nombreuses nouveautés sont à découvrir notamment parmi
nos pièces végétariennes, végan et sans gluten afin de répondre
aux régimes alimentaires de chacun.

Chez LCV Traiteur, nous vous garantissons de la qualité,
de la fraicheur, des plats faits maison, des sourires,
du professionnalisme et de la ponctualité.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation et une
excellente saison à venir !

100% fait maison

Produits de saison

Gourmand et équilibré

Packaging respectueux de l'environnement

Sourire et Ponctualité

Contactez-nous pour recevoir un devis sur mesure
commercial@lcvtraiteur.fr
01 42 04 24 40

LCV Traiteur

Crème brûlée, pop-corn

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du 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 le cocktail sans service
Jusqu'à 11h, 5 jours avant la livraison pour le cocktail avec service ou pour un cocktail sans service à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

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

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 2ème commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

A partir de 10h du lundi au vendredi

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

La livraison est assurée exclusivement par l'équipe LCV Traiteur.

Risotto au parmesan, butternut et safran

COCKTAILS

DEUX FORMATS DE COCKTAILS :

Réception avec service

Les pièces de cocktail sont alors mises en valeur sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.
Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin.

Ou

Coffret cocktail livré et installé

Nous vous livrons les pièces de cocktail dressées dans des coffrets alimentaires élégants et écoresponsables en bois de peuplier.

SOMMAIRE – NOS OFFRES

Coffret Cocktail - Les menus ..... Pages 5 à 9
Coffret Cocktail - Les plateaux ..... Pages 10 à 15
Cocktails avec service..... Page 16
Les boissons..... Page 17
Conditions générales de vente..... Page 18

Pour les prestations avec service, un devis sur mesure vous sera adressé après échange sur vos besoins.

LCV Traiteur

Coffret de pièces sucrées

PRÉSENTATION COFFRETS COCKTAILS

LE COFFRET COCKTAIL SANS SERVICE

Présentation « Classique-Chic »

Ces supports de 24 cm 24 cm, nous permettent de dresser 20 à 25 pièces de cocktail par coffret.

100 % Écologique

Conditionnement étudié dans une démarche d'éco-conception, cette matière naturelle est en bois issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées (Certifié PEFC), permettant le contact alimentaire direct.

Prêt à déguster

Destinées à être mangées debout avec les doigts, les pièces de cocktail sont livrées avec des petites serviettes. Nous ne nous contentons pas de livrer, notre équipe logistique met en place de façon professionnelle les plateaux sur votre table de buffet.

NOS RECOMMANDATIONS POUR COMPOSER VOTRE COCKTAIL

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h
10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30
20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

LCV Traiteur

Coffret cocktail salé

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif 10 pièces – 17,20 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote,
germes de poireau

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose,
menthe fraiche, raisins blonds

Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

Mini wrap filet de dinde, sauce césar, romaine

Mini blini, houmous citronné à l'aneth, œufs de truite fumée

Croûton au beurre salé, œufs de truite fumée,
crème citronnée au wakamé, poudre de Nori

3 pièces de cocktail sucrées

Tartelette citron, sablé spéculos, gel citron, zestes de citron vert

Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion,
moelleux à la vanille

Pomponette chocolat, praliné noisette, crémeux noisette

Nous livrons et installons votre buffet.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster!

LCV Traiteur

Écrasé de potimarron à la cacahuète

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 21 € HT / pers.

6 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Sablé 100% végan, tapenade de lentille coraïl au curry, raisin frais

Fleur de betterave, chou rouge relevé raifort

Ecrasé de potimarron à la cacahuète, fromage frais, pétale de parmesan

Sablé parmesan, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite

Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé

Douceur de panais à la noisette, filet de caille, estragon

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

4 pièces de cocktail sucrées

Tatin de pomme, pointe de chantilly vanille

Harmonie de sésame noir et mangue fraiche

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

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

Magret de canard fumé, navet laqué

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 34 € HT / pers.

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote, germes de poireau

Roll's coleslaw de légumes au curry rose, menthe, raisins blonds

Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Mini wrap pastrami de bœuf, coleslaw aux graines de moutarde

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron, cacahuètes

Filet de caille fumée en robe d'oignon frit, grenade, polenta dorée

Magret de canard fumé au sésame, sauce bigarade,
navet laqué miel-orange

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Burger pastrami, chutney d'oignon rouge au miel

Pita tartare de saumon gravelax, céleri branche et citron vert

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Club toasté, mimosa d'œuf aux herbes, moutarde savora, romaine

5 pièces de cocktail sucrées

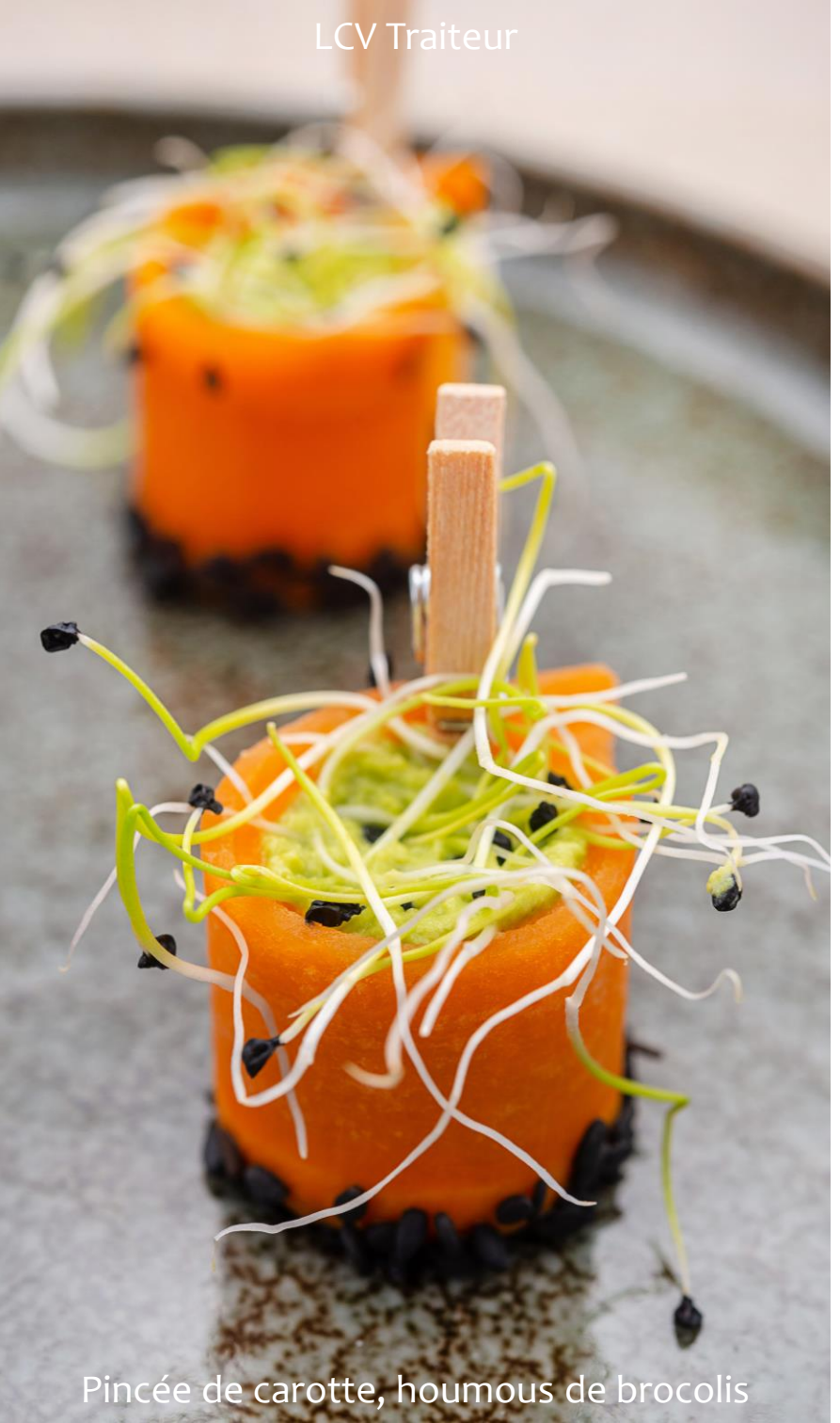
Brochette de fruits

Tartelette citron, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert

Dans l'esprit d'une tartelette aux figues

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d’or

Tartelette cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait
Jivara 40% et praliné



Pincée de carotte, houmous de brocolis

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces – 37 € HT / pers.

9 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote, germes de poireau

Roll's coleslaw de légumes au curry rose, menthe, raisins blonds

Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Filet de caille fumée en robe d'oignon frit, grenade, polenta dorée

Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

Ballotine de veau, farce fine à l'estragon, pickles de légumes

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Burger pastrami, chutney d'oignon rouge au miel

Pita houmous de pois chiche, citron, cumin, curcuma, sésame doré

2 pièces de cocktail salées valeur 2 pièces

Club pain polaire, chèvre frais au miel, huile d'olive et thym frais, pickles de raisins blonds, pignons grillés, pousses d'épinard

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

6 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits exotiques

Tartelette citron, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert

Dans l'esprit d'une tartelette aux figues

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Praliné pistache, mousse pistache, sablé breton

Macaron

LCV Traiteur

Automne-Hiver 2023 - 2024

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 120 Pièces salées végétariennes – 202 € HT

20 Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir

20 Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote

20 Brochette d'antipasti de légumes à l'origan de Sicile

20 Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraiche, raisins blonds

20 Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

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

PLATEAU 120 Pièces salées terre-mer – 210 € HT

20 Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

20 Brochette de poulet mariné au yaourt grec, épices, cacahuètes

20 Croustini du Sud tapenade d'olive noire, artichaut à la romaine, tomate confite, olive

20 Comme une blanquette de volaille aux champignons

20 Mini blini gravelax de saumon, crème citronnée à l'aneth, fleurs de bleuet

20 Magret de canard fumé au sésame, sauce bigarade, navet laqué miel-orange

Commandez plusieurs plateaux et composez vous-même le cocktail de votre choix!

LCV Traiteur

Dos de cabillaud nacré

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 285 € HT

30 Risotto au parmesan, butternut et safran, enrubanné de carotte jaune, gremolata à la noisette, sauge et orange

30 Mini chou, duxelle de champignons, noix, chantilly de cancoillotte au vin jaune

30 Boeuf Angus maturé juste snacké, réduction d'un bourguignon, carotte caramélisée et oignon grelot au balsamique

30 Dos de cabillaud nacré, crème coco-mangue-gingembre, chapelure d'oignon frit à la coriandre

30 Foie gras de canard en robe de sarrasin, chutney de figue et figue fraiche

Plateau idéal pour un cocktail apéritif haut de gamme.
Pourquoi ne pas l'accompagner de Champagne

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

LCV Traiteur

Automne-Hiver 2023 - 2024

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Mini Wraps - 200 € HT

30 Crème à la tomate confite, fêta, confit d'oignon rouge, roquette

30 pastrami de bœuf, coleslaw aux graines de moutarde et cornichons

30 Filet de dinde, sauce césar, romaine

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

PLATEAU 120 Sandwichs taille Finger - 306 € HT

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

30 Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

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

30 Club pain polaire, chèvre frais au miel, huile d'olive et thym frais, pickles de raisins blonds, pignons grillés, pousses d'épinard

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

LCV Trateur

Chantilly de chèvre frais, salsa de carottes

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 100 Choux - 340 € HT

25 Chantilly de chèvre frais, salsa de carottes au cumin, pickles de datte, coriandre, sauce miel-orange

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

25 Saumon fumé, crème citronnée, aneth, suprêmes de citron vert

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

Choux salés taille Finger.
Équivalence 2 pièces de cocktail.

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

LCV Traiteur

Automne-Hiver 2023 - 2024

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 120 Pièces sucrées - 200€ HT

20 Brochette de fruits frais

20 Tartelette citron, sablé spéculos, gel citron, zestes de citron vert

20 Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

20 Dans l'esprit d'une tartelette aux figues

20 Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

20 Praliné pistache, mousse pistache, sablé breton et éclats de pistache torréfiée

PLATEAU 160 Pièces sucrées - 272 € HT

20 Quenelle citron, râpée de citron vert

20 Tatin de pomme, pointe de chantilly vanille

20 Harmonie de sésame noir et mangue fraiche

20 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon

20 Biscuit noix, crème brûlée double vanille

20 Dôme Dulcey glaçage gourmand

20 Chou Paris Bruxelles au Speculoos

20 Poire chocolat Madong, glaçage gourmand cacahuète

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

LCV Traiteur

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 200 Pièces sucrées - 340 € HT

20 Quenelle citron, rapée de citron vert

20 Tatin de pomme, pointe de chantilly vanille

20 Harmonie de sésame noir et mangue fraiche

20 Crousti coco passion, confit exotique

20 Cheesecake crousty cassis

20 Chou mangue passion, glaçage lait noisette IGP du Piémont

20 Biscuit noix, crème brûlée double vanille

20 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

20 Crème brulée pop-corn, cœur coulant caramel

20 Paris Brest cœur coulant, praliné Valencia artisanale IGP

N'oubliez pas de commander vos boissons en accompagnement des pièces de cocktail.

COCKTAILS – RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

Dans les pages qui précédent, nous avons pensé pour vous des menus et plateaux cocktails livrés en entreprise.

Traiteur événementiel, nous sommes également **spécialisés dans la préparation de vos événements sur mesure.**

Contactez-nous pour échanger sur vos besoins ;
Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre réception en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le 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 les arts de la table adaptés.

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.

CONTACTEZ-NOUS!
01 42 04 24 40 – commercial@lcvtraiteur.fr

LES 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 Tropicana Orange, Pamplemousse, Pomme 100cl	4,80€

BOISSONS ALCOOLISÉES	Prix HT
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€
PROSECCO	
Perlino	12,00€

BOISSONS CHAUDES	Prix HT
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 22/11/23

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux cocktails.
Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société **Les Croissants Volants - 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 cocktails peut être annulée: jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré).
Une commande de cocktails avec service Maître d'hôtel peut être annulée: jusqu'à 11h cinq 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.