



**LCV**  
TRAITEUR

Traiteur dédié au service des entreprises  
depuis 25 ans





Automne - Hiver 2023-2024

## A PROPOS DE NOUS

Traiteur dédié aux entreprises, nous organisons des réceptions haut de gamme à un prix maîtrisé.

### 27 ANS D'EXPERTISE

LCV Traiteur est né en 1996 sous le nom : Les Croissants Volants. Les fondateurs, proposaient alors en collaboration avec des Artisans boulangers, la livraison à domicile de petits déjeuners. En 2002, Les Croissants Volants sont repris par Jean-Philippe Verdier qui, entouré de son équipe et de clients fidèles, fait des Croissants Volants un Traiteur d'Entreprise.

Nous élaborons chaque jour cocktails, plateaux-repas, buffets, pauses gourmandes et petits-déjeuners, avec passion et rigueur. En 2020 Les Croissants Volants deviennent LCV Traiteur.

### NOTRE SAVOIR FAIRE

Avec **près de 200 réceptions** réalisées **chaque année**, nous avons une réelle expertise pour vous accompagner dans la préparation de vos **événements sur mesure**.

Séminaires, congrès, journées de travail, vœux de rentrée, inaugurations, cocktails, buffets, petits déjeuners, pauses café, **Nous avons la solution adaptée à chacun de vos projets.**

### NOS GARANTIES POUR VOUS

**CUISINE** exclusivement **MAISON**,  
**PRODUITS SAINS** et **DE SAISON**,  
**RESPECT** des **CIRCUITS COURTS**

Emballage et Vaisselle **ECO RESPONSABLES** et **ESTHÉTIQUES**  
Solutions de restauration **GOURMANDES** et **ÉQUILIBRÉES**,  
**SOURIRE** et **PONCTUALITÉ**

WWW.LCVTRAITEUR.FR

**CONTACTEZ-NOUS!**

01 42 04 00 01  
[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)

## NOS PRODUITS & NOTRE CUISINE

### LE LABORATOIRE ESCAPADES SAVEURS

Après des années de collaboration LCV Traiteur s'est associé et s'est doté d'un laboratoire de production situé à Beauchamps, à 25 minutes de Paris.

Grâce à notre Laboratoire Escapades Saveurs nous garantissons une traçabilité totale et un contrôle quotidien de toutes nos matières premières, ainsi que le respect de la chaîne du froid de la production à la livraison.

Nos chefs, y créent et concoctent chaque jour des produits d'excellence.

### QUALITÉ DES PRODUITS

Soucieux de suivre la saisonnalité des produits, nous renouvelons nos gammes tous les 6 mois pour vous suggérer des collections culinaires au diapason du temps et des tendances.

Nos créations salées et sucrées se déclinent en plus de 200 pièces RAFFINÉES et GOURMANDES.

Notre savoir-faire et notre expérience se reflètent dans une cuisine traditionnelle et moderne mettant en valeur des PRODUITS de notre terroir, FRAIS et de QUALITÉ.

### SAVOIR -FAIRE D'ICI / MANGEONS LOCAL EN ILE DE FRANCE

LCV Traiteur et son laboratoire de production Escapades Saveurs s'engagent pour des causes en lien avec notre métier. Notre Chef de cuisine, met l'accent sur une sélection rigoureuse de fournisseurs et choisit avec soin la matière première.

Sa perpétuelle recherche pour identifier les producteurs qui s'engagent à cultiver le savoir-faire local et à protéger l'environnement régional, est toujours couronnée par la joie que procure la découverte d'un met unique, savoureux, travaillé de façon artisanale.



### UN INTERLOCUTEUR UNIQUE

Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre événement en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le service.

Il sera l'interface entre votre commande et les services internes ou les prestataires extérieurs

### ENVOI D'UN DEVIS SUR MESURE

Chaque prestation étant unique, un devis personnalisé récapitulant l'ensemble de votre événement poste par poste vous sera adressé. Clair et concis, il sera une base de travail fiable.

Faites nous part de vos projets

Demandez un devis sur mesure

Nous sommes à votre écoute au **01 42 04 00 01**

### VISITE DE REPÉRAGE SUR LES NOUVEAUX LIEUX

LCV traiteur dispose d'un vivier de multiples lieux Parisiens sur lesquels nous sommes déjà intervenus.

Chaque nouveau lieu fait l'objet d'un repérage.

*Possibilité de proposer des animations culinaires salées ou sucrées. Faites nous part de vos besoins.*



Automne - Hiver 2023-2024

## SERVICE & ARTS DE LA TABLE

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

Nous prévoyons l'ensemble du matériel nécessaire au bon  
déroulement de votre événement.

Les Arts de la Table sont sélectionnés avec soin pour créer  
ensemble un univers qui vous ressemble le temps d'une soirée.  
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.

Notre mot d'ordre : veiller au bien être de vos convives et  
à la réussite de votre événement.

*Nous sommes à votre écoute : 01 42 04 00 01  
Contactez-nous pour que nous élaborions ensemble un devis  
sur mesure.*

**LCV**  
TRAITEUR

## Le Cocktail

01 42 04 00 01  
[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)







**CONTACTEZ-NOUS!**

01 42 04 00 01  
[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)

## COCKTAILS

Sucrées ou salées, nos pièces cocktails se dévoilent à chaque bouchée.

Cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dînatrices, nous avons créé pour vous des solutions adaptées à chacune de vos occasions pour faire de vos événements gourmands un succès.  
Le résultat est garanti !

### RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

Les pièces de cocktail sont alors dressées sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.  
Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin. Ils assurent de façon parfaitement professionnelle le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

### QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

CUISINE faite MAISON  
Respect des CIRCUITS COURTS  
Travail d'INGRÉDIENTS FRAIS, de saison  
SOURIRE, compétence et réactivité  
PONCTUALITÉ  
DÉONTOLOGIE et éthique sociale

### NOS RECOMMANDATIONS

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 dînatrice

Les pièces véganes 

Mini wrap tomate, coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, chou chinois

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

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote et germes de poireau

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


Aumonière Thaïlandaise

Roll's vegan : chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche

Bouchon de carotte au cèpe et chapelure de noisette au persil

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

Sablé 100% végan, houmous de betterave, olive de Kalamata



Pincée de carotte, houmous de brocolis





Patate douce rôtie, chantilly de chèvre

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les pièces végétariennes

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

Mini wrap crème à la tomate confite, fêta, confit d'oignon rouge, roquette

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

Patate douce rôtie, chantilly de chèvre, pickles de datte, amandes, perles de passion

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

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



Croquant aux graines, crémeux de chèvre

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les pièces végétariennes

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Nougat de chèvre aux fruits secs

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

Mini chou à la patate douce poêlée, poire, châtaignes  
et oignons confits, chantilly au bleu d'Auvergne AOP

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 à l'origan

Croquant aux graines, crémeux de chèvre  
et citron vert au miel, raisin





Pétale de radis du moment en pincée de gambas

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les pièces viande ou poisson

Mini wrap au pastrami de bœuf, coleslaw aux graines de moutarde et cornichons

Mini wrap filet de dinde, sauce césar, romaine

Palet d'omelette aux cèpes, cecina de bœuf de Galice fumée, oignons confits, éclats de noisette et parmesan

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Mini brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes

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

Pétale de radis, gravelax de saumon, crème au yuzu, sésame noir

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

Mini wrap au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard

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

---

COCKTAILS  
LES PIÈCES SALÉES

---

**Les pièces viande ou poisson**

Mini blini, tarama blanc à la truffe, voile de balsamique  
et feuille d'argent

Comme une blanquette de volaille aux champignons

Haddock fumé, betterave juste cuite, gel pomme verte-citron  
et sésame au wasabi

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

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

Croustini iodé : œufs de truite fumée, crème citronnée au wakamé,  
poudre de Nori, croûton au beurre salé

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

Filet de truite fumée, pesto de roquette, pomme bouchon

Bœuf Angus mûré juste snacké, réduction d'un bourguignon,  
carotte caramélisée et oignon grelot au balsamique

Filet de bar bio snacké, gel mandarine, céleri-rave au safran

Roll's fraîcheur d'agneau : gigot d'agneau, crème cumin-menthe,  
chou rouge en pickles, confit d'oignons, pousses d'épinard





Foie gras de canard en robe de sarrasin

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les pièces viande ou poisson

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

Mini brochette de gambas sautée et ananas caramélisé,  
zestes de citron vert

Comme un veau marengo

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

Comme un pot au feu

Tataki de saumon mi-cuit au citron vert,  
mayonnaise au wasabi, sésame noir

Escalope de foie gras de canard laqué au balsamique,  
chutney de potimarron, pain d'épices toasté

Pomponette chocolat, foie gras de canard,  
grué de cacao, pépites or

Thon juste snacké, sauce tonnato, câpre à queue et copeau de  
parmesan

Foie gras de canard en robe de sarrasin, chutney de figue,  
figue fraîche

Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé



Pièces sandwichs

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les sandwichs

#### LES PITAS

- 🌿 Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma,  
Pita de viande snackée à la grecque  
Pita de tartare de saumon gravellax, céleri branche et citron vert

#### LES BURGERS

- Burger, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- 🌿 Burger au Brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard

#### LES PAINS POLAIRES

- Pain polaire au thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois
- 🌿 Polaire, houmous de brocolis au tahiné, confit d'oignon, julienne de carottes
- Pain polaire, chèvre frais au miel, huile d'olive et thym frais, pickles de raisins blonds, pignons grillés, pousses d'épinard





Club toasté, haddock fumé


---

## COCKTAILS LES PIECES SALÉES

---

### LES CLUBS TOASTÉS


Club toasté, filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, tomate, romaine


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

Club toasté chiffonnade de jambon rôti aux herbes, beurre balsamique, provola fumée, oignons confits

Club toasté, haddock fumé, sauce avocat au citron vert, cébette, graines de sésame

### LES WRAPS

 Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

 Wrap coco-mangue-gingembre, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois

Wrap épinard, saumon fumé et tétragone, fromage frais au curry

Wrap, émincé de bœuf thaï et légumes croquants aux cébettes

### CHOUQUETTE

Chouquette salée à l'emmental, moutarde à l'ancienne, pastrami, comté, œuf et cornichon



Chou façon avocat-cocktail aux gambas


---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### LES CHOUX SALÉS

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

 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


Chou façon avocat-cocktail aux gambas

### LES BUNS ROLL TOASTÉS

Poulet, avocat, chorizo de bœuf croustillant

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

### LES PAINS NORDIQUES

 Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes

Pain nordique flétan fumé, pomme pink lady, sauce tartare et wakamé

### NOS RECOMMANDATIONS

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






Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### LES PAINS BRIOCHÉS


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

Pain brioché, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard

Pain brioché, effeuillé de veau, mayonnaise au raifort, pickles de légumes

### LES FOCACCIAS

Pastrami, crème de moutarde à l'estragon, cheddar et oignon rouge

 Mozzarella, tapenade d'olive noire aux pignons de pin, tomate confite et roquette

### LES TAPAS

 Tapas persillé aux légumes marinés

Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

Tapas fromage chèvre miel à la noix, magret fumé, raisin et citron vert



Mèli-Mélo Thai

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

---

### Les verrines salées

🌿 Patate douce rôtie au zaatar, fraîcheur de quinoa aux herbes et grenade comme un taboulé, houmous de pois chiches au tahiné

Noix de Saint-Jacques rôtie à la vanille, crémeux de patate douce à l'orange, vierge d'agrumes au poivre Sichuan

🌿 Crémeux de fêta à l'huile de noix, salsa betterave juste cuite aux herbes fraîches, grenade et éclats de noix

Ceviche de cabillaud et mangue fraîche, vinaigrette mangue-passion, pousses de coriandre et fleur de bleuet

Méli-Mélo Thai (Gambas, asian noodle, râpé de courgette, piment, coriandre, menthe, citron vert, sauce soja)

Pétale de saumon gravelax, wakamé, sésame rose à la prune du Japon

Filet de bar bio snacké, sauce vierge à la poire, citron vert, baies roses et fenouil à l'aneth, crémeux de panais

🌿 Burratina, crémeux aux cèpes, shiitakés poêlés, éclats de noisette grillée

Effeillé de veau rosé, sauce tonnato, sucrine, copeaux de parmesan, cêpe à queue

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

Tataki de bœuf Angus mûré, chimichurri au chou rave, sauce cacahuètes au miso, miel, sésame et gingembre

Crème brûlée au foie gras de canard, gel pomme verte et granny smith





Dos de Cabillaud nacré, chapelure d'oignon frits

---

## COCKTAILS LES PIECES SALÉES

---

### Les mini plats

#### Les mini plats chauds végétariens

Lentilles corail comme un dhal au lait de coco, légumes de saison

Risotto de petit épeautre bio, crème de parmesan,  
légumes de saison

Shiitakés, châtaignes et butternut, crème de provola fumée, éclats  
de noix de pécan

Gnocchis Val Varaita, cèpes poêlés, potimarron rôti,  
sauce vin jaune aux noix

Coquillettes and cheese à la truffe

Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre

Crumble de butternut aux flocons d'avoine,  
raisin de Corinthe et parmesan

#### Les mini plats chauds poisson

Parmentière de cabillaud et citron confit, confit d'oignon,  
viennoise de persil

Filet de bar bio snacké, risotto crémeux  
au chorizo de bœuf de Galice AOP

Dos de cabillaud nacré, chapelure d'oignons frits à la coriandre,  
crémeux de carotte jaune à la coco et épices douces,  
carottes glacées

Eclat de saumon nacré, beurre blanc safrané,  
fondue de poireaux au fenouil

Gambas sautées, bisque de homard, gnocchis Val Varaita  
au beurre de sauge



Mini Plats Chauds

## COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

### Les mini plats chauds viande et volaille

Filet de poulet jaune doré sur peau, sauce forestière au champagne, grenailles confites et poêlée de champignons

Parmentier de noix de joue de bœuf confite, sauce vin chaud, crémeux de patate douce à l'orange, crumble à la noisette

Confit de veau de 7 heures, jus de veau au romarin, pomme purée au beurre

Pintade confite à la graisse de canard, sauce sangria aux épices, polenta dorée, navets glacés à l'orange

Gambas sautées, bisque de homard, gnocchis Val Varaita au beurre de sauge

Filet de caille fumée, sauce banyuls aux airelles, risotto de céleri-rave au parmesan

Foie gras de canard poêlé, jus de canard à la mélasse de grenade, coing fondant au safran, pain d'épices perdu

Confit de veau de 7 heures, jus réduit à la fève de Tonka, crémeux de chou-fleur au chocolat blanc, carottes glacées

Un mini plat chaud équivaut à 4,5 pièces cocktails





Cheesecake crousty cassis

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

---

### Les fruitées

Brochettes de fruits frais

Brochettes de fruits exotiques

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

Cheesecake crousty cassis

Mini cheesecake NYC, griotte, fleur de bleuet

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

Clémentine pochée au Grand Marnier, gel mandarine, moelleux à la pistache

Crèmeux yaourt grec à la vanille, fruits frais, coussin de granola amande-avoine

Dans l'esprit d'une tartelette aux figes

Mini chou craquelin au lemon curd et praliné noisettes

Pomme caramélisée et crue au citron vert, crumble spéculos, dulce de leche, coque en chocolat blanc caramélisé

Bouchée bananoffee

Dans l'esprit d'une tartelette poire-chocolat

Crumble de pommes

Pic datte litchi et menthe

Quenelle citron, rapée de citron vert



Pièces cocktails sucrées

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

---

### Les fruitées

Tatin de pomme, pointe de chantilly vanille

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

Crousti coco passion, confit exotique

Coussin de griottes inspiration forêt noire,  
chantilly vanille Bourbon

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Chou mangue passion, glaçage lait noisette IGP du Piémont

Quenelle fromage blanc Combava, confit de framboise

### Les délices

Rocher chocolat au lait Jivara 40%, crémeux chocolat coulant

Bouchée coco

Crème brûlée pop-corn, cœur coulant caramel

Bouchée cacahuète

Moelleux à la noix de coco, ganache chocolat blanc Ivoire 35%, coco  
râpée

Praliné noix de pécan, mousse tonka, coque chocolat au lait

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

Biscuit noix, crème brûlée double vanille



**Les délices**

Crèmeux café, chantilly mascarpone, cacao en poudre,  
pomponette chocolat

Dans l'esprit d'une tartelette chocolat au lait-tonka revisitée

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

Crème brûlée au potimarron et quatre épices, tartelette à la vanille

Cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait Jivara 40% et  
praliné cacahuètes en tartelette

Pomponette chocolat, praliné noisette, crèmeux noisette

Sablé yuzu-praliné sésame noir

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

Dôme Dulcey glaçage gourmand



Dôme Dulcey glaçage gourmand



Finger poire chocolat

---

## COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

---

### Les desserts taille finger

Finger poire chocolat

Finger chocolat BIO DUARTA 70%, croquant de cacao

Finger tarte citron de Menton IGP, meringue moelleuse

### Les desserts au mètre (pour 20-25 personnes)

Baba au rhum mandarine Combava,  
chantilly d'agrumes (20 personnes)

Tarte tatin, quenelle de crème fraîche d'Isigny

Paris Brest cœur coulant praliné amande noisette Valencia IGP

### Les Fours Moelleux

Paille feuilletée chocolat blanc

Paille feuilletée chocolat noir

Financiers assortis

Mini cakes assortis chocolat, myrtille, framboise

Cannelés bordelais

Macarons assortis

Mini Tropicziennes

Mini choux craquelin



# COCKTAILS SALÉS

## VISUELS



*Pain aux épices,  
coussin de kalamansi et lieu fumé*



*Comme une blanquette de volaille  
aux champignons*



*Croustini iodé :  
œuf de truite fumée*



*Caviar de champignon à la truffe  
blanche sur sablé au parmesan*



*Dos de cabillaud nacré,  
crème coco-mangue-gingembre*



*Sablé 100% végan,  
houmous de betterave,  
olive de Kalamata*



*Comme un poireau vinaigrette,  
sauce ravigote, germes de poireau*



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

# COCKTAILS SUCRÉS

## VISUELS



*Dans l'esprit d'une tartlette  
aux figues*



*Harmonie de sésame noir  
et mangue fraîche*



*Rocher au chocolat au lait Jivara  
40%, crémeux chocolat coulant*



*Tartlette citron, sablé spéculos,  
gel citron, zestes de citron vert*



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



*Tatin de pomme,  
pointe de chantilly vanille*



*Biscuit noix, crème brûlée  
double vanille*



*Dans l'esprit d'une tartlette  
chocolat au lait-tonka revisitée*





## Le Buffet Portionné

01 42 04 00 01  
commercial@lcvtraiteur.fr



[WWW.LCVTRAITEUR.FR](http://WWW.LCVTRAITEUR.FR)



## BUFFET PORTIONNÉ

À la fois convivial et élégant, il représente une alternative originale au cocktail.

Composé de produits savoureux, sains et de saison, le buffet est destiné à être mangé debout. Essentiellement froid, il est possible, sur demande, de prévoir des mini plats chauds.

Portionné, il permet une réelle variété. Il offre un vaste choix de salades, tartines, tartes, wraps, cook œufs, sushis, plateaux de fromage, desserts, compléments sucrés.

Nous prévoyons également quelques éléments en plateaux à partager : plateau de fromage, coffrets de sushis/makis, planches de charcuteries, corbeilles de crudités...

### PRÉSENTATION

Les éléments du buffet sont dressés sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois, accompagnés de couverts en bambou et petites assiettes en pulpe de canne.

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin. Ils assurent de façon parfaitement professionnelle le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

### QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

CUISINE faite MAISON  
Respect des CIRCUITS COURTS  
Travail d'INGRÉDIENTS FRAIS et de saison

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01  
[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)

Pour votre réception, nous recommandons :

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive pour un repas équilibré.



LES SALADES 100 gr

① Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade

② Coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds

③ Salade de lentille corail, pavot, raisins blonds, menthe, coriandre et vinaigrette miel orange

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

④ Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes

⑤ Crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino

⑥ Salsa de betterave juste cuite et éclats de noix, chèvre frais aux herbes et raifort, huile de noix, réduction de balsamique

⑦ Crème de fêta au zaatar, taboulé de quinoa à l'orientale, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds

Comme une salade César (sots l'y laisse de volaille, 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

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

⑧ Salade de lentilles vertes du Puy, œufs de truite fumée, noisettes, pomme granny-smith, aneth, céleri branche, vinaigrette curry à l'huile de noisette



Bun roll saumon mi-cuit

## BUFFETS PORTIONNÉS

### LES BURGERS - 40 gr

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

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

Thon, sauce légère au curry, œuf 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 BUNS ROLL TOASTÉS - 60 gr

Poulet, avocat, chorizo de bœuf croustillant

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





Pièces Sandwichs

## BUFFETS PORTIONNÉS

### LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr

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

### LES WRAPS - 40 gr

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

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

### LES CHOUX SALÉS- 40 gr

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

🌿 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 Tartines

**LES TARTINES** - Base Pain Poilâne - 60 gr

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

Effeillé 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 de figue

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

Saumon fumé, avocat au citron vert et huile de sésame,  
graines de sésame

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

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

**Pour votre réception, nous recommandons :**

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive  
pour un repas équilibré.

Entre 440g et 500g par personne





Les Tartelettes

## BUFFETS PORTIONNÉS

### LES TARTINES PAIN BIO SANS GLUTEN - 60 gr

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

🌿 Mimosa d'œuf à l'avocat, potimarron rôti, pousses de coriandre

🌿 Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP comme un chèvre chaud au miel et thym frais, chutney de figue

### LES TARTELETTES - 50 gr

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

**LES BROCHETTES GOURMET - 40 gr**

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

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

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

Bœuf Angus mûré snacké, tomate cerise, courgette grillée, origan de Sicile

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

**LES COOK ŒUFS - 60 gr**

🌿 Brouillade d'œuf à la fête, patate douce rôtie aux épices, coriandre et graines de courge

Brouillade d'œuf au parmesan, lardons de jambon italien à la truffe

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

Brouillade d'œuf aux œufs de truite fumée et ciboulette

Brouillade d'œuf, caviar de champignons à la truffe, copeaux de parmesan et chapelure végétale





Mini plats froids à l'assiette

**LES MINI PLATS FROIDS À L'ASSIETTE - 60 gr**

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

Filet de caille fumée laqué à la mélasse de grenade, poêlée d'airelles sauvages, crémeux de patate douce aux quatre épices, potimarron rôti

Cabillaud basse température comme un aïoli, légumes de saison

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

Carpaccio de bœuf Wagyu, écrasée de pommes de terre au pesto de roquette, copeaux de parmesan, pousses de roquette et réduction de balsamique



Ananas rôti, mousse yuzu

## LES MINIS PLATS

### LES DESSERTS À L'ASSIETTE - 85 - 100 gr

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

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

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

Ananas rôti, mousse yuzu, praliné sésame noir

Cheesecake à la griotte, aïrelles poêlées

### NOS RECOMMANDATIONS


Prévoyez 5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive pour un repas équilibré.





Assortiment de pièces asiatiques

 **Corbeille de Crudités**

 **Plateau de fromages tranchés**  
Accompagné de pain

**Assortiment de sushis, makis, California**  
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

 **Atelier Italien**

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

 **Atelier Méditerranéen**

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

**Atelier de Charcuterie**

Chorizo de bœuf de Galice AOP, Bresaola, Serrano, Fuet Ibérique de Bellota, Coppa, Jambon Italien à la truffe noire

**LES DESSERTS 85 – 100 gr**

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

Tiramisu au café

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

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



**LES TARTES & MOELLEUX** 100 – 120 gr

Tarte au chocolat et nougatine

Maxi Cookie aux 3 chocolats

Brownie

**LES FRUITS COUPÉS** – 150 gr

Salade de fruits de saison

Bodega de fruits coupés

Salade de fruits exotiques

**LES COMPLÉMENTS SUCRÉS**

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Mini tropéziennes

Mini choux craquelins assortis

Macarons assortis

Financiers assortis

Canelés

Mini cakes ronds

Salades de fruits exotiques



## Petits déjeuners et Pauses café

01 42 04 00 01  
[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)







## PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

### PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

depuis 27 ans, nous mettons en place 65 000 petits déjeuners chaque année !

### 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.

### PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
Gobelets en carton blanc Earthcup, d'une capacité de 15 cl  
recyclables et biodégradables

Touillettes en bois

Plateaux de rassemblement et réhausSES en bambou  
Viennoiseries et fours moelleux dressées sur des plateaux en bois  
élégants et/ou assiettes blanches en porcelaine.

Serviettes en papier

Coffrage du buffet à l'aide d'un nappage tissu blanc, gris clair ou  
écru, norme M1

*Possibilité de prévoir de la vaisselle véritable en remplacement des gobelets avec tasses et sous tasses en porcelaine pour les boissons chaudes et tumblers pour les boissons fraîches.*



## PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

### QUALITÉ DES PRODUITS

#### **Boissons chaudes**

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

#### **Boissons fraîches**

Jus de fruits Tropicana Premium ou jus de fruits frais pressés.  
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

#### **Alimentaire :**

Mini viennoiseries fabriquées de manière artisanale par notre artisan boulanger avec du beurre AOP.  
Brochettes de fruits de saison et/ou brochettes de fruits exotiques.  
Fours moelleux savoureux et variés : financiers, canelés, macarons, mini choux, brownies.

*Les Maîtres d'hôtel assurent la mise en place, le réapprovisionnement du buffet, le service des boissons, le débarrasage et la gestion des déchets à l'issue.*

Contactez-nous pour que nous vous préparions un devis sur mesure en fonction de la durée de votre événement et de vos souhaits.





## LES BOISSONS

Boissons softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 00 01  
commercial@lcvtraiteur.fr



[WWW.LCVTRAITEUR.FR](http://WWW.LCVTRAITEUR.FR)

**SOFTS**

Evian - bouteille en verre  
Badoit - bouteille en verre  
Jus Tropicana et Jus de fruits frais  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro  
Ice Tea

**CHAMPAGNE**

Brut Esterlin Eclat

“ Le Brut Esterlin demeure un choix  
inégalé pour accompagner vos  
réceptions et sublimer vos mets ”

**VINS ROUGES**

Bordeaux Puy Laborde  
Cheval Noir St Emilion  
Saumur Champigny Les Longes  
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon

**VINS BLANCS**

Chardonnay Les Jamelles  
Bourgogne Chablis  
Pouilly Fumé La Charmette

**CIDRE**

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

**PROSECCO**

**COCKTAILS**

Spritz  
Mojito

**BOISSONS CHAUDES**

Café 100% Arabica - Thé Bio Maison Richard

*Pour vos réceptions avec service, nous proposons un forfait  
à la personne pour les boissons softs, le vin ainsi que  
les boissons chaudes.*

*Le Champagne est facturé à la consommation.*

Liste de boissons non exhaustive qui pourra être complétée selon  
vos souhaits. Faites-nous part de vos envies, nous trouverons  
ensemble les boissons adaptées à votre réception.



---

## QUELQUES UNES DE NOS RÉALISATIONS EN IMAGES

---



## VOS INTERLOCUTEURS



**Jean-Philippe Verdier**  
Gérant fondateur

*« Dans l'exercice d'une activité où tout doit être maîtrisé avec la plus grande précision, la qualité, plus qu'une philosophie, est pour moi une exigence de chaque instant et une promesse sur le long terme. »*



**Claire Wagner**  
Responsable Commerciale

*« La clef d'un événement réussi passe par la compréhension de vos besoins et attentes. C'est ensemble que nous construisons une offre sur mesure pour faire de votre événement un moment unique de partage et de saveurs »*



**Zunami Ibanez**  
Responsable Événements

*« Construire une relation de confiance avec nos clients est essentiel. Vous accompagner à chaque étape pour partager ensemble la satisfaction d'une réception réussie est pour moi la plus belle récompense de ce métier. »*



**Jean-Yves Leuret**  
1<sup>er</sup> Maître d'hôtel

*« La satisfaction du client est notre priorité, nous sommes reconnaissants de pouvoir servir dans la confiance, l'amabilité et la qualité. »*



## VOS AVIS



**Célia**

Palais des Thés

« Professionnalisme, ponctualité, flexibilité, saveurs et gentillesse sont toujours au rendez-vous avec l'équipe LCV :) »



**Anna**

Protocol Labs

« LCV a vraiment surpassé nos attentes en matière de service de restauration. Ils ont su s'adapter à nos besoins spécifiques avec une compréhension exceptionnelle de nos exigences, ce qui était essentiel pour notre événement. Le service était incroyable, la nourriture délicieuse, et je les recommande vivement. »



**Isabelle**

Sensata

« Accueil, ponctualité, présentation, qualité ... tout est au RDV chez LCV - Très bonne prestation globale »



**Cécile**

Les Films du Cyclone

« Superbe prestation au Cyclone le studio ! »



**Sandrine**

Fondation PSG

« Prestation parfaite de la livraison à l'installation et bien évidemment le repas :) »



**Julie**

Groupe GISI

« Nous avons eu le plaisir de solliciter LCV Traiteur pour un petit déjeuner lors de l'un de nos événements. La qualité était au rendez-vous. Merci »

## ILS NOUS FONT CONFIANCE



Université  
Paris Cité





**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](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)  
[www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

*Carte mise à jour le 19/12/2023*

*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 réception avec service Maître d'hôtel peut être annulée jusqu'à 7 jours ouvrés avant événement. 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 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.