



# CARTE Automne Hiver 2023 - 2024

Petits déjeuners & pauses café - Repas individuels  
Cocktails - Buffets

## NOTRE SAVOIR FAIRE

### « PRÊT A MANGER »

Nous avons pensé une large gamme de solutions de restauration en formule ou à la carte, pour vous permettre de sélectionner facilement des mets correspondants à vos besoins sur tous les moments de la journée :

petits déjeuners gourmands, pauses savoureuses, buffets portionnés conviviaux et délicieux, plateaux repas, lunch box, cocktails raffinés.

Pour **manger bon et sain en entreprise.**

### « SUR MESURE »

Pour vos événements sur mesure, avec ou sans service, nos experts sont à votre écoute.

De la composition des menus, au choix des boissons, jusqu'à la décoration des buffets en passant par le service, nous savons nous adapter pour élaborer avec vous la solution adaptée à vos projets.

## NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait  
maison



Produits  
de saison



Gourmand  
et équilibré



Packaging  
respectueux  
de l'environnement



Sourire et  
Ponctualité

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du lundi au vendredi de 9h à 18h

Par mail : [commandes@lcvtraiteur.fr](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)

Sur notre site internet : [www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

### DÉLAIS DE COMMANDE

**Pour mieux vous servir, le plus tôt est de rigueur !**

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

Jusqu'à 9h30 la veille de la livraison pour :  
les plateaux repas

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

Jusqu'à 5 jours avant événement pour :  
les réceptions avec service

### MINIMUM DE COMMANDE

12 à 20 personnes pour les petits déjeuners et pauses café.

5 Unités pour les plateaux repas et lunch box.

10 personnes pour les buffets sandwichs

20 personnes pour les buffets portionnés et cocktails

100 € HT pour une commande à la carte

### RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par carte, chèque ou virement  
Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement demandé  
à réception de facture dès la deuxième commande

Contact pour la facturation et règlement : [compta@lcvtraiteur.fr](mailto:compta@lcvtraiteur.fr)

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40

[commandes@lcvtraiteur.fr](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)



### HEURES DE LIVRAISON

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

### CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé pour la livraison  
 de plateaux repas, lunch box  
 Un créneau de livraison de 1h est demandé pour la livraison de  
 petits déjeuners, pauses café & buffets

### ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

### TARIF 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\*  
 \*soumis à disponibilité (nous consulter)



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



Wrap épinard, saumon fumé

**NOS OFFRES**

**PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉS.....pages 6-14**

Formules Petits Déjeuners pages 7-11

Formules Pauses café pages 12-13

À la carte page 14

**SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS .....pages 15-21**

Les Lunch box pages 16-18

Les Plateaux repas pages 19-21

**BUFFETS A PARTAGER .....pages 22- 43**

Les Buffet Portionnés pages 23- 40

Les Buffets Sandwichs pages 41-43

**COCKTAILS..... pages 44-56**

Les Menus pages 46-49

Les Plateaux pages 50- 55

Cocktail avec services pages 56

**BOISSONS..... pages 57-58**

**OFFRES SUR MESURE**

**Contactez-nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise.**

Nous préparerons alors pour vous un devis sur mesure qui saura répondre à chacun de vos projets.



PETITS DÉJEUNERS

&

PAUSES CAFÉ

01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ÉCO 7,10 € HT par personne

#### **Boissons chaudes**

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

#### **Boissons fraîches**

Jus d'Orange Tropicana Premium\*  
Eau minérale Evian

#### **Viennoiseries**

2 mini viennoiseries par personne parmi  
Croissants - Pains au chocolat – Pains aux raisins

### PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE 7,60 € HT par personne

#### **Boissons chaudes**

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

#### **Boissons fraîches**

Jus d'Orange Tropicana Premium\*  
Eau minérale Evian

#### **Viennoiseries**

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

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

*Minimum de commande*  
*pour la formule « classique éco » : 12 personnes*  
*pour la formule « classique » : 12 personnes*  
*Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison*

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



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER MIXTE 7,60 € HT par personne

#### Boissons chaudes

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

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*  
Eau minérale Evian

#### Viennoiseries

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

### PETIT DÉJEUNER FRUITÉ 8,20 € par personne

#### Boissons chaudes

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

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*  
Eau minérale Evian

#### Viennoiseries et Brochettes de fruits

2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne  
Croissants - Pains au chocolat – Brochette de fruits

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

*Minimum de commande  
pour la formule « mixte » : 12 personnes  
pour la formule « fruitée » : 20 personnes  
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison*

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

**PETIT DÉJEUNER Pour 50 Pers.**

**325 € HT**  
(soit 6,20€ HT / pers.)

**Boissons chaudes 12 cl. Par pers.**

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

**Boissons fraîches 12 cl. Par pers.**

4 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium  
2 Litres d'Eau minérale Evian

**Mini Viennoiseries 2 par personne**

35 Croissants – 35 Pains au chocolat – 30 Pains aux raisins

**Présentation en buffet**

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
100 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.  
2 Plateaux de rassemblement en bambou,  
2 réhausse  
Viennoiseries dressées dans 3 à 4 boîtes fraîcheurs  
100 Serviettes papier

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

Pour plus d'esthétisme, des réhausse et éléments de décoration sont mis à disposition sans frais.

N'hésitez pas à commander du nappage. Plusieurs coloris sont possibles.

La mise en place de votre buffet est comprise dans cette proposition.



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER Pour 100 Pers.

**600 € HT**

(soit 6 € HT / pers.)

#### **Boissons chaudes 12 cl. Par pers.**

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

#### **Boissons fraîches 12 cl. Par pers.**

6 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium  
2 Litres de Jus de Pamplemousse Tropicana Premium  
2 Litres de Jus de Pomme Tropicana Premium  
4 Litres d'Eau minérale Evian

#### **Mini Viennoiseries 2 par personne**

70 Croissants – 70 Pains au chocolat – 60 Pains aux raisins

#### **Présentation en buffet**

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
200 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.  
5 Plateaux de rassemblement en bambou,  
4 réhausseuses  
Viennoiseries dressées dans 6 à 8 boîtes fraîcheurs  
150 Serviettes papier

**Délais de commande : jusqu'à 11h deux jours avant la livraison**

Possibilité de prévoir une répartition différente pour les boissons chaudes entre café et thé.

N'hésitez pas à commander des chouquettes et brochettes de fruits en complément!



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN

Idéal pour 10 personnes

**92 € HT**

#### **Boissons chaudes**

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

#### **Boissons fraîches**

2 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium  
1 Eau minérale Evian

#### **Alimentaire**

24 Pan cakes  
Sirop d'érable

#### **Présentation**

Thermos noir pour le café, blanc pour le thé  
20 Gobelets blancs compostables et biodégradables de 15 cl.  
20 Serviettes en papier  
10 Fourchettes en bambou  
Pan cakes disposés dans des plateaux alimentaires élégants  
en bois de peuplier

*Minimum de commande : 1 unité*

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

Pour plus de fraîcheur, n'hésitez pas à commander des brochettes de fruits frais ou bien des salades de fruits en complément.



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### **PETIT DÉJEUNER PRESTIGE - VAISSELLE VÉRITABLE** **12 € HT par personne**

#### **Boissons chaudes**

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

#### **Boissons fraîches**

Jus d'Orange et ou Jus de Pamplemousse pressé  
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

#### **Alimentaire :**

*1 mini viennoiserie, 2 chouquettes, 1 brochette de fruits  
par personne*

1 Croissants ou 1 Pain au chocolat ou 1 Pain aux raisins  
2 Chouquettes  
1 Brochette de fruits frais

#### **Présentation en buffet avec vaisselle véritable**

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

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

*Minimum de commande  
pour la formule « prestige » : 20 personnes  
Délais de commande : 48h*

LCV Traiteur



Coffret de Canelés de Bordeaux

## PAUSES CAFÉ NOS FORMULES

### PAUSE CLASSIQUE ÉCO

7,10€ HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Fours moelleux

2 fours moelleux par personne parmi :

Macarons, canelés, financiers, mini cakes

### PAUSE CLASSIQUE

7,60 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Fours moelleux

3 fours moelleux par personne parmi :

Macarons, canelés, financiers, mini cakes

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

#### Minimum de commande

pour la formule « classique éco » : 12 personnes

pour la formule « classique » : 12 personnes

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

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



Coffret de financiers

PAUSES CAFÉ  
NOS FORMULES

**PAUSE FRUITÉE**

**8,20 € HT par personne**

**Boissons chaudes**

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

**Boissons fraîches**

Jus d'Orange Tropicana Premium\*  
Eau minérale Evian

**Mignardises et Brochettes de fruits**

*2 fours moelleux et 1 brochette de fruits par personne*  
Cannelés - Financier – Brochette de fruits

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

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

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



## PAUSES CAFÉ NOS FORMULES

### PAUSE GOURMANDE

13,00 € HT par personne

#### Boissons chaudes

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

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange et ou de Pamplemousse frais  
Eau minérale Evian

#### Pièces de cocktail sucrées

4 pièces par personne :

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

Tartelette aux figes

Gâteau tout chocolat en 2 textures

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

#### Minimum de commande

pour la formule « gourmande » : 20 personnes

Délais de commande : jusqu'à 11h trois jours avant la livraison

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



	Prix HT
<b>LES VIENNOISERIES</b>	
Mini viennoiseries assorties - boîte de 25 pièces Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	25,00€
Chouquettes - boîte de 40 pièces	20,00€
<b>LES FRUITS</b>	
Salade de fruits de saison individuelle	4,00 €
Salade de fruits exotiques	4,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	28,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	30,00 €
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	26,00 €
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	50,00 €
<b>LES FOURS SUCRÉS</b>	
Coffret de 20 mini beignets assortis	26,00 €
Coffret de 36 financiers assortis <i>Chocolat, amande, pistache</i>	39,00 €
Coffret de 30 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	37,00 €
Coffret 25 mini choux craquelins <i>Chocolat, vanille, café, caramel</i>	36,00 €
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis <i>Chocolat, framboise, myrtille</i>	39,00 €
Coffret de 36 canelés	39,00 €
Coffret de 24 pan cakes avec sirop d'érable <i>Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 12 personnes</i>	40,00 €
Coffret de 30 mini crêpes sucrées <i>Garniture : pot de Nutella ou de confiture et sucre</i> <i>Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 10 personnes</i>	34,00 €

*Info : Le minimum de commande pour une offre à la carte est de 100 € H.T*



## LES SOLUTIONS REPAS INDIVIDUELS

### Lunch Box

5 Box Grande salade composée - Dessert  
3 Box Salade – Sandwichs - Dessert

### Plateaux Repas

7 Menus

Dont 4 sont renouvelés  
tous les 3 mois

01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



« 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



« 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 patés 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 torrifiées, 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 torrifiées.

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*



« 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

Box « L'Aile ou la cuisse » *New!*

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  
rafraichissante ou gourmande et chocolatée.

Minimum de commande total : 5 box

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



Box « Terre »

BOX SALADE COMPOSÉE  
DESSERT

C'est **1 salade, 2 sandwiches, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau plate**.  
Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.  
Serviette et cuillère en bambou incluses

**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 cookie au 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*



Box « Végé »

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 « Végé » *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*



**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, airelles, 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 spéculos au citron vert et chantilly mascarpone à la vanille)



**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)



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 : 48h*

  **Menu 3 - Végétarien**  
**Sans gluten**  
**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

**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



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



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*



## LES BUFFETS A PARTAGER

Buffets portionnés

Buffets sandwichs

01 42 04 24 40  
[commandes@lcvtraiteur.fr](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)





Menu Jardin des Plantes

## 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*



Menu Sacré Cœur

## 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



Menu Jardin des Tuileries

## 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 fraîches 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 fruits

### 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 aioli, 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



Les Salades

## BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

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

- 🌿 Linguines de carottes, coriandre, vinaigrette miel orange, grenade
- 🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
- 🌿 (V) 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, aïrelles 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 À 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, 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 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*



BUFFETS PORTIONNÉS  
À 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  
Effeillé 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  
À LA CARTE

LES CHOUX SALÉS - 40 gr 3,50€

Effeillé 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  
À 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

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 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 fraîches et noisettes grillées

Minimum de commande : 20 unités par type de produit

Délais de commande : 72h



BUFFETS PORTIONNÉS  
À LA CARTE

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

- ① 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.

Tartine chèvre Sainte Maure de Touraine

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



Brochettes de gambas

## BUFFETS PORTIONNÉS À 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 mûré 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*



Les Tartelettes

BUFFETS PORTIONNÉS  
À 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*



Les Mini plats froids

## BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

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

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

Effeillé 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 aioli, 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



Plateau de fromages tranchés

## BUFFETS PORTIONNÉS À 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 sandwiches** - 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  
À 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



Les Desserts en woodinettes

## BUFFETS PORTIONNÉS À 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%

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



Brochettes de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS  
À LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 20 mini beignets assortis	26,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	28,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	30,00€
Coffret de 30 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	37,00 €
Coffret 25 mini choux <i>Chocolat, vanille, café, caramel</i>	37,00€
Coffret de 36 financiers assortis <i>Chocolat, amande, pistache</i>	39,00€
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis <i>Chocolat, framboise, myrtille</i>	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



Chèvre et beurre au sel de Guérande

## BUFFETS SANDWICHS

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

Les sandwiches sont préparés le matin même  
par notre artisan boulanger. 3 Pains différents vous sont  
proposés. Les sandwiches 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 page 24)
- 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*



Les Salades

## 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, maïs, 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 Desserts

## BUFFETS SANDWICHS

### 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*



## LES COCKTAILS

Coffrets cocktails  
en plateaux ou en menus

Ou

Cocktails sur mesure avec service

01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr



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



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



Coffret de pièces salées

## COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

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

### 7 pièces de cocktail salées

- ① Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- ① Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote, germes de poireau
- ① Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds
- ① Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
- ① Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine
- ① Mini blini, houmous citronné à l'aneth, œufs de truite fumée
- ① Croûton au beurre salé, œufs de truite fumée, crème citronnée au wakamé, poudre de Nori

### 3 pièces de cocktail sucrées

- ① Tartelette citron, sablé spéculos, gel citron, zestes de citron vert
- ① Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion, moelleux à la vanille
- ① Pomponette chocolat, praliné noisette, crémeux noisette

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

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

**6 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce**

🌱 Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail 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 fraîche

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

Écrasé de potimarron à la cacahuète

*Minimum de commande : 20 personnes*

*Délais de commande : 72h*

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

**10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce**

- ① Pincée de carotte, houmous de brocolis au tahiné, sésame noir
- ① Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote, germes de poireau
- ① Roll's coleslaw de légumes au curry rose, menthe, raisins blancs
- ① Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan
- ① 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 gravellax, céleri branche et citron vert

**1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces**

- ① 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



Magret de canard fumé au sésame

**Cocktail déjeunatoire ou d'înatoire 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

Comme un poireau vinaigrette



## 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 fraîche, 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 bleuets
- 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 !*



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 Bœuf Angus mûré 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 fraîche

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*



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*



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 Effeillé de volaille, sauce Cesar, parmesan copeau, sucrose et câpre à queue
- 25 Saumon fumé, crème citronnée, aneth, suprêmes de citron vert
- 25 Gambas sautées, 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*



## 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 fraîche
- 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*



Harmonie de sésame noir  
et mangue fraîche

**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 fraîche
  - 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 brûlée 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.*



Automne-Hiver 2023 - 2024

## COCKTAILS – RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

Dans les pages qui précèdent, 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](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)



# LES BOISSONS

Boissons Softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr



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

## 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	8,00€
Loïc Raison, maison fondée en 1923	

## 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€



**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 29/01/24*

*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 petits déjeuners et pauses café peut être annulée jusqu'à 11h la veille de la livraison (jour ouvré). Une commande de lunch box, plateaux repas, buffet sandwichs peut être annulée jusqu'à deux jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet portionné et cocktail peut-être annulée jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

### 3. Modalités de livraison

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

### 4. Règlements

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

### 5. Hygiène & santé

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

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