



# CARTE BUFFETS

## Printemps - Été 2024







**CONTACTEZ-NOUS!**

01 42 04 24 40  
commercial@lcvtraiteur.fr

## DEUX GAMMES DE BUFFETS

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

### Le BUFFET PORTIONNÉ à partir de 20 personnes:

Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail. Tous les éléments sont portionnés individuellement et destinés à être mangés debout.

Nous avons constitué 7 menus gourmands.

Vous pouvez aussi composer vous-même votre menu à la carte.

### Le BUFFET SANDWICHS à partir de 10 personnes:

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité. Composé de salades fraîcheur, sandwichs aux pains variés cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

## NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait  
maison



Produits  
de saison



Gourmand  
et équilibré



Packaging  
respectueux de  
l'environnement



Sourire et  
Ponctualité

## SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-23
Les Menus	pages 5-8
A la carte	pages 9-23
BUFFETS SANDWICHS	pages 24-27
LES BOISSONS	page 28
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 29

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



## INFORMATIONS PRATIQUES

### COMMENT COMMANDER

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

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

En ligne sur notre site : [www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

### DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h, 3 jours avant la livraison pour les buffets portionnés

Jusqu'à 10h la veille de la livraison pour les buffets sandwiches

Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service ou buffet à partir de 100 personnes

### MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes pour le buffet portionné

10 personnes pour le buffet sandwiches

### TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

### RÈGLEMENT

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

## INFORMATIONS DE LIVRAISON

### HEURES DE LIVRAISON

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

### CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h30 est demandé

### ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

### TARIFS LIVRAISON

Jusqu'à 50 convives

Zone 1 : 30 € HT / Zone 2 : 38 € HT / Zone 3 : 45 € HT

De 50 à 100 convives : surcoût de 15 € HT

Au-delà de 100 convives : surcoût de 25 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30 € HT



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





# LE BUFFET PORTIONNÉ

Faites votre choix

Parmi 7 Menus

Ou

A la carte



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



Menu Canal Saint Martin

## BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

### MENU CANAL SAINT MARTIN

25,00 € HT

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

Tartine de burratina crémeuse, pesto au basilic, tomates cerises rôties, pignons grillés

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

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

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

Plateau de fromages & pain

Tarte au chocolat ou tarte aux pommes

### MENU SACRÉ COEUR

25,50 € HT

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

Tartines de gambas grillées aux épices cajun, caviar de poivrons, pousses de coriandre

Club toasté au mimosa d'œufs aux herbes, romaine

Lingot sablé de poivrons confits, chantilly de chèvre frais

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

Compote de pomme bio, crumble noisette

Mini cakes ronds

*Minimum de commande : 20 personnes par menu*

*Délais de commande : 72h*





Menu Pont des Arts

## BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

### MENU PONT DES ARTS

**26,50 € HT**

Salade mozzarella di buffala fumée, salsa d'artichaut poivrée, fèves, noisettes grillées et petits pois frais

Tartine de salsa de légumes de saison aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné

Burger brioché au pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel

Lingot sablé au confit d'oignon, anchoïade, pétale de tomate confite, olives Taggiasches

Brochette au gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert et poivre Sichuan

Salade de fruits rouges

Financier au chocolat



### MENU JARDIN DES PLANTES

**27,00 € HT**

Salade de salsa de légumes à la grecque, olives, crème de poivrons confits à la fêta et yaourt grec

Club pain polaire au houmous de petit pois, citron, menthe et coriandre, confit d'oignon, julienne de carottes

Bun roll toasté caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits

Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte à la tomate revisitée

Brochette antipasti de légumes grillés, artichaut confit, pétale de tomate confite et oignon

Plateau de fromage & pain

Salade de fruits de saison

Financier

*Minimum de commande : 20 personnes par menu*

*Délais de commande : 72h*



Menu Pont Neuf

## BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

### MENU PONT MIRABEAU

27,50 € HT

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

Salade de bœuf Angus maturé, sauce chimichurri, aubergines confites, fregola sarda

Tartine légumes croquants, fromage vegan au raifort frais

Wrap écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits

Baguettine ventrèche de thon, tapenade d'olive noire, anchois de Cantabrie à l'Escabèche, poivrons confits, haricots verts

Pavlova aux fruits rouges

### MENU PONT NEUF

29,00 € HT

Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches, pignons de pin

Wrap houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

Club pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

Chou au saumon fumé, crème au citron vert, aneth

Baguettine jambon Serrano, crème de féta à l'huile d'olive, tomates cerises au balsamique, pois gourmand, olives Leccino

Brochettes billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite et légumes d'été grillés au pesto vert

Moelleux pistache, compotée de griottes, panna cotta à la pistache, éclats de pistache torréfiée

Mini tropézienne





Menu Grand Palais

## BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

### MENU GRAND PALAIS

30,00 € HT

Salade fraîcheur de saumon mariné au gingembre, citron et soja, salsa de concombre et pomme granny, sauce coco-aneth

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

Bun roll au caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits

Baguettine au tataki de bœuf Angus mûré, sauce tartare, sucrine et pickles de légumes

Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte à la tomate

Framboisier

Macaron

Nous avons composé pour vous 7 menus.  
Vous pouvez également tout à fait si vous le souhaitez, composer vous-même votre menu dans la section à la carte.

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



— BUFFETS PORTIONNÉS —  
A LA CARTE

**LES SALADES GOURMANDES - 110 gr** 5,00€

- 🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
  - 🌿 Nouilles Soba, légumes croquants aux épices thaïes, sauce au praliné cacahuètes
- 🌿 Crème de burratina, tubetti au pesto, pignons grillés, olives Leccino
  - 🌿 Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches, pignons de pin  
Sucrine, sots l'y laisse de volaille, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César
  - 🌿 Salsa de légumes à la grecque, olives, crème de poivrons confits à la fête et yaourt grec
- 🌿 Burratina, pêche rôtie, tomates cerises, huile d'olive parfumée au basilic, pignons grillés, crème de balsamique de Modène

**LES SALADES PRESTIGE - 110 gr** 6,00€

- Tagliata de bœuf Angus mûré, sauce chimichurri, aubergines confites et fregola sarda
- 🌿 Mozzarella di buffala fumée, salsa d'artichaut poivrade, fèves, noisettes grillées et petits pois frais  
Chiffonnade de jambon Serrano, melon Charentais, chèvre frais, fenouil croquant, pignons grillés  
Ventrèche de thon Germon et anchois de Cantabrie à l'Escabèche  
Fraicheur de saumon mariné au gingembre, citron et soja, salsa de concombre et pomme granny, sauce coco-aneth

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT



Les Baguettines

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

**LES BAGUETTINES - 60 gr**

4,90€

Tataki de boeuf Angus mûré, sauce tartare, sucrine et pickles de légumes

Chiffonnade de jambon Serrano, crème de féta à l'huile d'olive, tomates cerises rôties au balsamique, pois gourmand et olives leccino

Ventrèche de thon Germon confit à l'huile d'olive, tapenade d'olive noire, anchois de Cantabrie à l'Escabèche, poivrons confits, haricot vert

Véritable nouveauté de cette carte Printemps Été, les baguettines sont généreuses et savoureuses.

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT








Tartine Déclinaison de légumes croquants

## BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

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

 Déclinaison de légumes croquants (radis, petits pois frais, brocolettis, cébette), fromage vegan au raifort frais

 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

Convient parfaitement aux régimes alimentaires végétarien et sans gluten.

Pain à base de maïs et graines de lin.

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




Tartine Salsa de légumes aux herbes fraîches

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

**LES TARTINES GOURMET - 60 gr** 3,50€

*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 au basilic, tomates cerises rôties, pignons grillés


Gambas grillées aux épices cajun, caviar de poivrons, pousses de coriandre et poivrons grillés

**LES TARTINES PRESTIGE - 60 gr** 4,50€

*Base Pain Poilâne*

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

Chiffonnade de jambon italien à la truffe, mascarpone truffé aux champignons et parmesan, tahoon cress

 Mozzarella di buffala fumée, caviar d'aubergine grillée, antipasti de légumes et olives leccino

Magret de canard fumé, brousse de brebis à l'huile de noisette, vierge d'été à la pêche, noisettes grillées et thym frais

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






Les Sandwichs


BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

**LES BURGERS PAIN BRIOCHÉ - 30 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 petit pois au tahiné, citron, menthe et coriandre,  
confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

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

**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 porchetta, beurre balsamique,  
provola fumée, oignons confits

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



Printemps – Été 2024

## BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

### LES PAINS BRIOCHÉS - 40 gr 3,40€

- 🌿 Pesto vert, burratina, légumes grillés, crème de balsamique
- Saumon fumé, crème légère au raifort, pousses d'épinard

### LES WRAPS - 50 gr 3,40€

- 🌿 Houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge
- 🌿 Écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits

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



Effeillé de volaille sauce Cesar

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

**LES BUNS ROLL TOASTÉS - 50 gr** 3,60€

 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits

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

**LES CHOUX SALÉS - 50 gr** 3,80€

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

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

Ventrèche de thon, tapenade d'olive noire, poivrons confits, anchois de Cantabrie à l'Escabèche, grenaille, haricot vert, sucrose

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





Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith

## BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

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

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

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

 Billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite  
et légumes d'été grillés au pesto vert

### LES BROCHETTES PRESTIGE - 40 gr 4,20€

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

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

Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert  
et poivre Sichuan

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





Les tartelettes salées

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

LES TARTELETTES - 55 gr

4,90€

🌿 Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte à la tomate

Lingot sablé confit d'oignon, anchoïade,  
pétale de tomate confite, olives Taggiasche

🌿 Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte aux poivrons confits,  
chantilly de chèvre frais et piment d'Espelette

🌿 Lingot sablé à la brousse de brebis, guanciale grillé, artichaut  
poivrade et variation de légumes verts à l'huile de noisette

Véritable pièce coup de cœur de l'équipe LCV Traiteur !  
Confectionnée à partir d'une délicate pâte sablée, succombez à  
sa texture croustillante et sa garniture savoureuse.

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



Les mini plats froids

## BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE

**LES MINI PLATS FROIDS A L'ASSIETTE - 120 gr** 7,65€

🌿 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 aïoli, légumes de saison

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 charcuterie

## BUFFETS PORTIONNÉS A LA CARTE


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


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

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

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

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

 **Plateau Méditerranéen** - 1,5 Kg 95€  
Mezzes, 50 mini pitas  
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,  
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

 **Plateau Italien** - 1,4 Kg 95€  
Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert,  
tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones  
et olives Taggiasches

**Plateau de Charcuterie** - 1 Kg 98 €  
Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,  
chiffonnade de jambon Serrano, chiffonnade de porchetta  
Tomates cerises, beurre AOP et pain



Salades de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

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

Tarte au chocolat

Tarte Normande aux pommes

Maxi Cookie aux 3 chocolats

Brownie

**LES FRUITS COUPÉS** – 150 gr 4,60€

Salade de fruits de saison

Salade de fruits exotiques

Salade de fruits rouges

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  
A LA CARTE

**LES DESSERTS GOURMET** - 90 – 110 gr 4,60€

Compote de pomme bio, crumble noisette

Moelleux pistache, compotée de griottes, panna cotta à la pistache, éclats de pistache torréfiée

Gâteau tout chocolat en deux textures, glaçage miroir au cacao, feuille d'or

Perles du Japon aux parfums exotiques  
(coco-vanille-mangue-passion)

Cheesecake, coulis de fruits de saison

**LES DESSERTS PRESTIGE** 90 – 110 gr 5,60€

Tiramisu au café

Mousse végan au chocolat noir 66%, copeaux de chocolat noir

Trifle aux fraises, coulis de fruits rouges, chantilly mascarpone à la vanille, biscuit cuillère

Framboisier

Entremet ganache coco au chocolat blanc vegan, mousse à la mûre, panaché de fruits rouges, chips de coco

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



Pavlova déstructurée aux fruits rouges

— BUFFETS PORTIONNÉS —  
A LA CARTE

**LES DESSERTS A L'ASSIETTE** - 100 – 110 gr 6,50€

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

Dans l'esprit d'un fraisier  
(cake moelleux, compotée de fraises, mousse vanille,  
fraises fraîches)

Pavlova déstructurée aux fruits rouges

Desserts dressés dans une assiette ronde et élégante  
en pulpe de canne.

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





Brochettes de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS  
A LA CARTE

DÉSIGNATION

Prix HT

Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
Coffret de 20 mini beignets assortis <i>Fruits rouges, chocolat noisette</i>	26,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	30,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	34,00€
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	39,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	55,00€

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



# LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées







Les Sandwichs

## BUFFETS SANDWICHS

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

Les sandwichs sont préparés le matin même  
par notre artisan boulanger.

3 Pains différents vous sont proposés.

Les sandwichs sont accompagnés de salades copieuses,  
d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

### FORMULE 5 ÉLÉMENTS

**18,20 € HT**

1 Salade (à choisir en page 26)

2 Sandwichs (à choisir en page 26)

1 Dessert (à choisir en page 27)

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

- Tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette vinaigrette à la moutarde au citron et au basilic
- 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 et tartare de légumes  
COURGETTE, tomate confite, mozzarella

- TAPENADE, féta, concombres
- Fromage frais, THON concombres

#### Pain au lait aux graines de sésame

THON, tartare de légumes  
Fromage frais, SAUMON FUMÉ, concombre, aneth

#### Pain baltique

- CHEVRE, beurre au sel de Guérande, noix
- 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

Verrine façon Kinder Bueno

Verrine façon Snickers

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits rouge, granola rôti aux épices et au miel, amandes effilées

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, compote de pomme

Verrine brisures de spéculos, crème vanillée cream cheese, coulis de fruits rouges

Verrine brisures d'Oréo, crème vanillée cream cheese, coulis de caramel au beurre salé, praliné

Duo de Compote de pommes à la cannelle et rhubarbe

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola, cacahuètes torréfiées, noix de coco râpée

Verrine façon tiramisu exotique

Maxi cookies aux 3 chocolats

Salade de fruits

*Minimum de commande : 10 personnes*

*Minimum : 5 unités par type de sandwich*

*Minimum : 3 unités par type de salade et dessert*

*Délais de commande : 24h*



## BOISSONS

### SOFTS

	Prix HT
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 150 cl	5,00€
Jus Tropicana Orange, Pamplemousse, Pomme 100cl	5,00€

### BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl	
Bordeaux Château Janoy Bellevue	15,00€
Saumur Champigny Les Longes	16,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	20,00€

VINS BLANCS 75cl	
Chardonnay Les Jamelles	15,00€
Bourgogne Pinot Gris	28,00€

VIN ROSÉ 75cl	
Côtes de Provence Rosé & Clair	14,00€

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

CHAMPAGNE	
Brut Esterlin Eclat	28,00€

PROSECCO	
Perlino	12,00€

### BOISSONS CHAUDES

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





**SARL LES CROISSANTS VOLANTS**  
**LCV Traiteur**

SARL au capital social de 110 000€  
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX  
Tel : 01 42 04 24 40  
Email : [commandes@lcvtraiteur.fr](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)  
[www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

*Carte mise à jour le 23/04/24*

*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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h quatre jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwiches jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

### 3. Modalités de livraison

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

### 4. Règlements

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

### 5. Hygiène & santé

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

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