

CARTE COCKTAILS
Printemps – Été 2024



Nous sommes heureux de dévoiler
notre carte Printemps-Été 2024,
colorée et savoureuse.

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

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



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux
de l'environnement



Sourire et
Ponctualité

Prestations uniquement livrées ou réceptions avec personnel
de service, nous saurons répondre à chacun de vos projets.

Contactez-nous pour recevoir un devis sur mesure
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 04 24 40

Pincée de courgette, fromage végétal

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail : commercial@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h, 3 jours avant la livraison pour le cocktail sans service
Jusqu'à 11h, 5 jours avant la livraison pour le cocktail avec service ou
pour un cocktail sans service à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

Minimum de commande par type de pièce : 20 unités

Minimum de commande total : 200 pièces

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la 2ème commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h du lundi au vendredi

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison et 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 est assurée exclusivement
par l'équipe LCV Traiteur.*

Crème brûlée, pop-corn



Courgette juste sautée à l'origan

COCKTAILS

DEUX FORMATS DE COCKTAILS :

Réception avec service

Les pièces de cocktail sont alors mises en valeur sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin.

Ou

Coffret cocktail livré et installé

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

SOMMAIRE – NOS OFFRES

Coffret Cocktail - Les menus Pages 6 à 9

Coffret Cocktail - Les plateaux Pages 10 à 16

Cocktails avec service..... Page 17

Les boissons..... Page 18

Conditions générales de vente..... Page 19

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



Coffret de pièces sucrées

PRÉSENTATION COFFRETS COCKTAILS

LE COFFRET COCKTAIL SANS SERVICE

Présentation « Classique-Chic »

Ces supports de 24 cm x 24 cm, nous permettent de dresser 25 à 30 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 d'1h à 1h30

20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire



Mini cheesecake à la mure, fleur de bleuet

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif 10 pièces – 17,30 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Pincée de carotte, houmous de petit pois, citron, menthe, coriandre, sésame noir

Risotto au parmesan, petit pois, safran, enrubannée de courgette, gel citron

Bille de mozzarella di bufala, ruban de courgette, aubergine et pétale de tomate confite à l'origan

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

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

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

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

3 pièces de cocktail sucrées

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

Mini cheesecake à la mure, fleur de bleuet

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

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



Coffret de pièces salées

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 21,50 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

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

Sablé grué de cacao, crémeux de chèvre
et citron au miel, raisin noir

Pic tomate fraîche, basilic et mozzarella fleur de lait

Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito

Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé

Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes

Poulet jaune, fondant de maïs, condiment piquillos
au piment d'espelette

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Roll feuilleté, chèvre miel et noix, magret fumé,
chutney de figue violette au piment d'espelette

3 pièces de cocktail sucrées

Quenelle citron, rapée de citron vert

Crousti coco passion, confit exotique

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Minimum de commande : 20 personnes

Délais de commande : 72h



Burger pastrami, chutney d'oignon au miel

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 34,50 € HT / pers.

9 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, houmous de petit pois, citron, menthe, coriandre, sésame noir

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

Risotto au parmesan, petit pois, safran, enrubannée de courgette

Tartelette tomate cerise rôtie, moutarde mûrie aux aromates de la garrigue, sablé au parmesan

Variation de légumes d'été, caviar d'aubergine, sablé au cumin

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

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Mini blini, gravelax de saumon, crème citronnée, fleurs de bleuet

Magret de canard fumé au vinaigre de fruits rouges, réduction d'une sauce aigre-douce, daikon laqué à la framboise

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Burger pastrami, chutney d'oignon rouge au miel

Pita tartare de saumon gravelax, céleri branche et citron vert

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

6 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



Risotto au parmesan, petit pois

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces – 37,50 € HT / pers.

11 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, houmous de petit pois, citron, menthe, coriandre, sésame noir

Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais

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

Risotto au parmesan, petit pois, safran, enrobée de courgette

Bille de mozzarella di bufala, ruban de courgette, aubergine chinoise et pétale de tomate confite à l'origan

Variation de légumes d'été, caviar d'aubergine, sablé au cumin

Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito

Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

Croûton au beurre salé, œufs de truite fumée, crème citronnée

Magret de canard fumé au vinaigre de fruits rouges, réduction d'une sauce aigre-douce, daikon laqué à la framboise

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

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

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

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au pesto

6 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits exotiques

Quenelle citron, rapée de citron vert

Coussin de griottes, chantilly vanille Bourbon

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

Crème brûlée pop-corn, cœur coulant caramel



Bille de mozzarella di bufala, ruban de courgette

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS



PLATEAU 125 Pièces salées végétariennes – 210 € HT

- 25 Pincée de carotte, houmous de petit pois, citron, menthe, coriandre, sésame noir
- 25 Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds
- 25 Risotto au parmesan, petit pois, safran, enrubannée de courgette, gel citron
- 25 Bille de mozzarella di bufala, ruban de courgette, aubergine chinoise et pétale de tomate confite à l'origan
- 25 Variation de légumes d'été, caviar d'aubergine grillée, sablé au cumin

PLATEAU 125 Pièces salées terre-mer – 219 € HT

- 25 Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche
- 25 Filet de caille fumée en robe d'oignon frit, mélasse de grenade, polenta dorée
- 25 Mini blini, gravelax de saumon, crème citronnée à l'aneth, fleurs de bleuet
- 25 Tagine de poulet au citron confit, olives vertes Picholines, chapelure coriandre
- 25 Croûton au beurre salé, œufs de truite fumée, crème citronnée au wakamé

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

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 288 € HT

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

30 Mini chou à la mozzarella di bufala fumée, pesto vert,
tomate, olive Leccino

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

30 Magret de canard fumé au vinaigre de fruits rouges, réduction
d'une sauce aigre-douce, daikon laqué à la framboise

30 Thon juste snacké, sauce tonnato, câpre à queue, parmesan

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

Magret de canard fumé, daikon laqué
à la framboise

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



COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 120 Mini Wraps - 200 € HT

30 Avocat, poivrons aux épices cajuns, croustillant d'oignons frits

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 125 Sandwichs taille Finger - 318 € HT

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

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

25 Burger brioché pastrami de bœuf, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon

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

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

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



Les Baguettes

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 90 Baguettes - 440 € HT

- 30 Tataki de bœuf Angus mûré, sauce tartare, sucrine et pickles de légumes
- 30 Jambon Serrano, crème de féta à l'huile d'olive, tomates cerises rôties au balsamique, pois gourmand et olives leccino
- 30 Ventrèche de thon Germon confit à l'huile d'olive, tapenade d'olive noire, anchois, poivrons confits, haricot vert

Nouveauté pour cette saison Printemps Été :
Croustillante et riche en saveurs et couleurs, la baguette
saura égayer vos cocktails

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



Mini pavlova aux fruits rouges

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 125 Pièces sucrées - 208 € HT

- 25 Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- 25 Mini cheesecake NYC, mure, fleur de bleuet
- 25 Mini pavlova aux fruits rouges
- 25 Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or
- 25 Crèmeux café, chantilly mascarpone, cacao en poudre, pomponette chocolat

PLATEAU 175 Pièces sucrées - 295 € HT

- 25 Quenelle citron, râpée de citron vert
- 25 Harmonie de sésame noir et mangue fraîche
- 25 Crousti coco passion, confit exotique
- 25 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
- 25 Biscuit noix, crème brûlée double vanille
- 25 Dôme Dulcey glaçage gourmand
- 25 Crème brûlée popcorn, cœur coulant caramel

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



COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 250 Pièces sucrées - 416 € HT

- 25 Brochette de fruits frais de saison
- 25 Quenelle citron, râpée de citron vert
- 25 Crousti coco passion, confit exotique
- 25 Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon
- 25 Croustillant d'abricot, légèreté de nougat
- 25 Tourbillon d'amande douce, framboise fraîche
- 25 Biscuit noix, crème brûlée double vanille
- 25 Dôme Dulcey glaçage gourmand
- 25 Crème brûlée popcorn, cœur coulant caramel
- 25 Cheesecake mojito, chantilly mentholée, confit de rhum blanc

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

COFFRETS COCKTAILS
LES COMPLÉMENTS À 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€ |
| Boîte de bonbons 1,15 Kg <i>Mini carambars, crocodiles, oursons, fraises tagada</i> | 32,00€ |
| 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€ |
| Coffret mini tortillas garnies | 40,00€ |
| Coffret mini club sandwiches | 40,00€ |
| Corbeille de crudités – 1,2kg | 42,00€ |

Compléments aux menus ou plateaux cocktails.
Ne peut être commandé seul.
Délais de commande : 48h

Brochettes de fruits



Printemps Été 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

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€ |
| Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Ananas 100cl | 9,00€ |

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€ |



LES CROISSANTS VOLANTS - LCV Traiteur

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

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX
Tel : 01 42 04 24 40
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 24/04/24

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux cocktails.

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société **Les Croissants Volants - LCV Traiteur** se réserve le droit de modifier la composition et les prix de ses produits en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits. Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications à communiquer par mail

Une commande de cocktails peut être annulée: jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré).

Une commande de cocktails avec service Maître d'hôtel peut être annulée: jusqu'à 11h cinq jours avant la livraison (jour ouvré).

Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

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

4. Règlements

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

5. Hygiène & santé

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

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