



CARTE PLATEAUX REPAS

Printemps - Été 2024



01 42 04 24 40



commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR



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

PLATEAUX REPAS

Cuisine faite maison.

Les plateaux repas sont préparés chaque jour dans notre laboratoire à base de **produits frais de qualité**.

Plateaux repas « Classiques » :

Recyclables avec couvercle en kraft, couverts en bambou, gobelet en fibre de bambou 100 % biodégradables.

Plateaux repas « Prestige » :

Coffret élégant, véritable écrin de couleur noire, orné d'un liseré blanc, avec fermeture aimanté. Couverts en inox et vraie verrerie.

Packaging écologique :

Assiettes en pulpe de canne à sucre assorties d'un couvercle en RPET (Plastique recyclé). Matière compostable et 100% biodégradable.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFOS PRATIQUES page 3

LES MENUS CLASSIQUES pages 5-9

LES MENUS PRETISGE Pages 10-12

LES BOISSONS..... page 13

CONDITIONS GENERALES DE VENTES page 14



Printemps - Été 2024

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail : commandes@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 9h30 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités

RÈGLEMENT

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

Contact pour la facturation et règlement : compta@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les repas individuels

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS 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



Un verre kraft

Fromage affiné

Un petit pain bio

Un dessert gourmand



Une entrée

Un plat équilibré

couverts
en bambou





Sots l'y laisse de poulet mariné

Menu 1 - Poulet

29,00€ HT

Coleslaw de printemps au fenouil, courgette et carotte
à la menthe, raisins blonds

Sots l'y laisse de poulet mariné aux épices tandoori,
yaourt grec et citron, ketchup de poivrons grillés,
taboulé de petit épeautre aux herbes fraîches

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Brioche perdue, caramel au beurre salé, mousse au popcorn
et éclats de popcorn caramélisés



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 : Jusqu'à 9h30 à J-1



Filet de saumon à la parisienne

Menu 2 - Saumon

29,00€ HT

Confit d'oignon à l'anchoïade, pétale de tomate confite,
olives Leccino

Filet de saumon à la parisienne, sauce verte aux herbes,
macédoine de légumes fraîche

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Tarte citron meringuée déstructurée



Le choix du sommelier
Chardonnay Les Jamelles - 15,00€ 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



Brouillade d'œuf à la fête

Menu 3 - Végétarien

Sans gluten

29,00€ HT

Houmous de petit pois au tahiné, salsa de fèves, quinoa, petits pois et oignon nouveau à la menthe, pickles de radis

Brouillade d'œuf à la fête, pétales de poivrons grillés, salade de pousses d'épinard, pignons grillés

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel sans gluten

Salade de fraises, crémeux yaourt grec à la vanille Bourbon et granola bio sans gluten



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

Minimum d'unités pour le menu végétarien : 1 unité
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Tataki de boeuf Angus

Menu 4 – Bœuf Angus

35,00€ HT

Œuf poché bio, antipasti de légumes grillés, vinaigrette à l'ail noir bio et copeaux de pecorino au poivre

Tataki de boeuf Angus maturé, chimichurri, poivrons, écrasée de pommes de terre nouvelles au raifort

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Gâteau en deux textures au chocolat noir Caraïbe 66%



Le choix du sommelier

Bordeaux Lussac St Emilion – 20,00 € 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



Filet de bar bio snacké

Menu 5 – Filet de Bar BIO

35,00€ HT

Brioche perdue, chantilly de chèvre frais, tomate cerise rôtie
au balsamique et miel, olives leccino

Filet de bar bio snacké, vierge de printemps, crémeux de
petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Fraise Gariguettes, compotée de fruits rouges,
moelleux pistache



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

PLATEAUX REPAS PRESTIGE

Coffret élégant, véritable écrin de couleur noire, orné d'un liseré blanc, avec fermeture aimantée. Il s'ouvre à plat pour se transformer en set de table.



Menu 6 – Filet de caille

49,00 € ht

Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au praliné pistache et vinaigre de fruits rouges

Filet de caille fumée, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique, crémeux de petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Entremet façon fraisier revisité





Menu 7 – Turbot

49,00 € ht

Gambas en kadaïf, sauce façon tartare aux algues, salade de wakamé au sésame rose

Turbot poêlé, réduction d'une sauce vin jaune aux morilles, gnocchis Val Varaita poêlés, morilles et asperges vertes, mini carotte glacée

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Baba à l'amaretto, abricot rôti et crème mascarpone au sucre muscovado



*Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 72h*



BOISSONS

SOFTS

	Prix HT
Evian 50cl	1,80€
Badoit 50cl	1,80€
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	5,00€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	5,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 150 cl	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€

BOISSONS CHAUDES

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 04
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 15/04/2024

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux plateaux repas et lunch box. 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 plateaux repas & lunch box peut être annulée jusqu'à 11h deux 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.