



LCV
TRAITEUR

Traiteur dédié au service des entreprises
depuis 28 ans





Printemps-Été 2024

A PROPOS DE NOUS

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

28 ANS D'EXPERTISE

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

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

NOTRE SAVOIR FAIRE

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

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

NOS GARANTIES POUR VOUS

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

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

WWW.LCVTRAITEUR.FR

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

NOS PRODUITS & NOTRE CUISINE

LE LABORATOIRE ESCAPADES SAVEURS

Après des années de collaboration LCV Traiteur s'est associé et s'est doté d'un laboratoire de production situé à Ennery, à 35 minutes de Paris.

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

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

QUALITÉ DES PRODUITS

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

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

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

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

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

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

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE

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

ENVOI D'UN DEVIS SUR MESURE

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

VISITE DE REPÉRAGE SUR LES NOUVEAUX LIEUX

LCV traiteur dispose d'un vivier de multiples lieux Parisiens sur lesquels nous sommes déjà intervenus.
Pour chaque nouveau lieu un repérage est organisé.

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



Printemps-Été 2024

SERVICE & ARTS DE LA TABLE

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire ...
Quel que soit votre événement, nous mettrons en scène
votre réception avec soin et élégance.

LES ARTS DE LA TABLE

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

Les Arts de la Table sont sélectionnés avec soin pour créer
ensemble un univers qui vous ressemble le temps d'une soirée.
Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un
designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon
votre thématique.

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nos équipes sont régulièrement formées pour transmettre nos
exigences et apporter des innovations en matière de service.
Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers
mettent leur expérience à votre service.

Ce qui caractérise nos équipes :
disponibilité, courtoisie et attention.

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

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

LCV
TRAITEUR

Le Cocktail

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr





CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

COCKTAILS

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

Cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dîatoires, nous avons créé pour vous des solutions adaptées à chacune de vos occasions pour faire de vos événements gourmands un succès.

Le résultat est garanti !

PRÉSENTATION ET SERVICE

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

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

QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

CUISINE faite MAISON

Respect des CIRCUITS COURTS

Travail d'INGRÉDIENTS FRAIS, de saison

SOURIRE, compétence et réactivité

PONCTUALITÉ

DÉONTOLOGIE et éthique sociale

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30

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

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces véganes

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

Mini wrap avocat, poivrons aux épices cajuns, croustillant d'oignons frits

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

Aumonière Thaïlandaise

Pincée de courgette, brocoletti, noisette grillée, fromage végétal au raifort frais

Roll's chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes

L'artichaut poivrade en variations, noix de cajou à la truffe, fleur de bourrache

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

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

Brochette melon, pastèque et menthe fraîche

Nous nous engageons à vous offrir des options à la fois savoureuses et adaptées à un maximum de régimes alimentaires.

Pincée de carotte, houmous de brocolis



Cheesecake pois maraîcher, pomme façon mojito

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces végétariennes



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

Mini wrap tomate confite, féta, confit d'oignon rouge au miel
et balsamique, roquette

Rouleau d'omelette, wakamé et graines de sésame au wasabi

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

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

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

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

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

Mini chou, fricassée de morilles, noisettes et asperges vertes,
crème de parmesan au vin jaune

Sablé quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite

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

Polenta tomate confite et basilic, tapenade d'olive Taggiasche

Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces viande

Palet d'omelette façon tortilla, aux poivrons
et chorizo de bœuf AOP

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

Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine

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

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

Tagine de poulet au citron confit, olives vertes Picholines,
chapelure coriandre

Magret de canard fumé, melon Charentais, basilic

Déclinaison de poivrons grillés, soubressade de Majorque IGP
de porc ibérique de Bellota, croûton toasté au safran

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

xxxxxx

Les pièces viande

Roll's fraîcheur d'agneau : aubergine confite, gigot d'agneau, crème cumin-menthe, chutney oignon rouge, pousses d'épinard, feuille de riz

Ballottine de veau, farce fine à l'estragon, sauce à la moutarde fumée, pickles de légumes et de graines de moutarde

Ballottine de pintade rôtie, farce fine aux morilles, sauce au vin jaune, carotte glacée et asperge verte

Cylindre comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix

Poulet jaune façon tex mex, fondant de maïs, condiment piquillos
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre

Anticipez l'appétit de vos invités !

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatore, nous vous conseillons de prévoir entre 18 et 22 pièces.



Croûton Sétois

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces poisson

Pétale de radis en pincée de gambas, menthe fraîche

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

Roll's thon, mimosa d'œufs, tomate confite, haricots verts,
tapenade d'olives noires

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

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

Anchois de Cantabrie à l'escabèche, tartare de tomate,
Ciboulette, cébette, yaourt grec à la marjolaine, courgette

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

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

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

Carotte en aioli de cabillaud à l'ail noir bio et légumes d'été

Croûton Sétois : Rouget nacré, rouille Sétoise, ruban de courgette,
gel bouillabaisse, croûton toasté au safran



Filet de truite fumée, pomme Granny Smith, œufs de truite, poivre de Sichuan

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces poisson

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

Filet de truite fumée, pomme Granny Smith, œufs de truite, poivre de Sichuan

Gambas grillée au piment doux fumé, rougail de tomate et fenouil à la coriandre, pois gourmand

Baby grenaille, tapenade, haricot vert, ventrèche de thon Germon confit à l'huile d'olive, anchois de Cantabrie à l'escabèche, tomate

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

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

Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé

Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes

Courgette crevette curry à l'indienne

Kub de saumon et framboise, crème de raifort et citron vert

Perle de tapioca à la noix de coco et crevette au saté



Pièces sandwichs

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 1,5 pièces

Les Pitas

- 🌱 Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma,
Pita de viande snackée à la grecque

Les Burgers

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

Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois

- 🌱 Houmous de petit pois au tahiné, citron, menthe et coriandre, confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

Utility Box

🌱 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes



Avocat au citron vert, coriandre, poivrons aux épices cajuns, oignons frits

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 2 pièces

Les Clubs Toastés

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon,
tomate, romaine

🌿 Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de porchetta, beurre balsamique, provola fumée

Les Wraps

🌿 Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard,
menthe, oignon rouge

🌿 Avocat au citron vert, coriandre, poivrons aux épices cajuns,
oignons frits

Épinards, saumon fumé et tétragone, fromage frais au curry

Jambon de dinde fumé à l'estragon, tomate confite, roquette

Le Roll feuilleté

Chèvre miel et noix, magret fumé, chutney de figue
piment d'Espelette




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

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 2 pièces

Les Buns roll toastés

 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette

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

Les Pains nordiques

Poulet, asperge verte croquante, roquette,
fromage frais, parmesan

Saumon fumé aux piquillos, guacamole, oignon rouge et feta

Les Tapas

Tapas persillé aux légumes marinés


Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au pesto



COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les mini entrées en coupelles

 Aubergine rôtie au Zaatar, mélasse de grenade, salade fraîche aux herbes, houmous de pois chiches au tahiné

Gambas, asian noodle, râpé de courgette, piment, coriandre, menthe, citron vert, sauce soja

Ceviche de dorade royale au gingembre rose et citron vert, concombre mariné au soja, yaourt grec au wasabi

Les Choux salés

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

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

Ventrèche de thon Germon, tapenade d'olive noire, poivrons confits, anchois de Cantabrie, grenaille, haricots verts, sucrine

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30

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



Les Salades

- 🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
 - 🌿 Nouilles soba, légumes croquants, sauce praliné cacahuètes
 - 🌿 Crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino
 - 🌿 Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches et pignons de pin torréfiés

Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, 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 au basilic, pignons grillés, crème de balsamique de Modène
- Bœuf Angus maturé, sauce chimichurri, aubergines confites et fregola sarda
- 🌿 Mozzarella di buffala fumée, salsa d'artichaut poivrée, fèves, noisettes grillées et petits pois frais, vinaigrette citronnée
- Chiffonnade de Serrano, melon Charentais, chèvre frais, fenouil croquant, vinaigrette citron-cumin à l'aneth et pignons grillés
- Saumon mariné au gingembre, citron et soja, salsa de concombre et pomme granny, sauce coco-aneth



Mini Plat Chaud

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les mini plats chauds

Les mini plats chauds végétariens

Risotto de petit épeautre, crème de parmesan, légumes de saison
Noisettes de polenta, légumes d'été grillés, sauce tomate à la truffe

Crumble d'avoine aux légumes de saison et noisette

Cœur de clafouti salé aux légumes de saison et féta

Coquillettes and cheese et pastrami à la tartufata

La moussaka végétarienne, poêlée d'aubergine et tomate

Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre

Un mini plat chaud équivaut à 4,5 pièces cocktails



Mini Plats Chauds

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les mini plats chauds viande ou poisson

Gambas grillée, rougail de tomate et fenouil à la coriandre, pois gourmand, riz pilaf aux amandes

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

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

Éclat de saumon nacré, beurre blanc aux graines de fenouil sauvage, brocolettis sautés et trio de quinoa

Rumsteak, sauce bordelaise, gratin dauphinois, tomate cerise rôtie

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

Filet de daurade, mini penne à la puttanesca

Petit farci de cabillaud, poêlée de courgettes grillées au piment d'espelette

Tajine de poulet aux abricots, amandes et raisins

Queue de bœuf aux petits légumes, jus relevé à la menthe

Crevettes sautées en piperade, riz pilaf au saté

Effiloché de canard au céleri confit, écrasé de pommes de terre au beurre noisette

Filet de saumon à l'aneth, compotée de fenouil et tomate



Mini cookie 100% framboise

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Brochettes de fruits frais

Brochettes de fruits exotiques

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

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

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

Ganache chocolat blanc passion, moelleux à la noix de coco,
billes passion

Mini cheesecake NYC, mure, fleur de bleuet

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

Fraise fraîche, gel framboise, moelleux à la pistache

Tartelette vanille-fraise revisitée

Mini cookie 100% framboise

Mini chou craquelin jaune, lemon curd, compotée de framboises

Mini chou craquelin rouge, mousse pistache, compotée de griottes

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Mini pavlova aux fruits rouges

Variation d'abricots, amande et romarin, en tartelette

Quenelle citron, rapée de citron vert

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

Crousti coco passion, confit exotique

Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon

Croustillant d'abricot, légèreté de nougat

Tarte myrtille cassis, crémeux de génépi

Tourbillon d'amande douce, framboise fraîche

Printemps – Été est la saison idéale pour permettre à nos cuisiniers d'innover avec des pièces colorées et fruitées pour le plaisir des yeux et des papilles !

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche



Dôme Dulcey glaçage gourmand

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les délices

Rocher chocolat au lait Jivara 40%, crémeux chocolat coulant

Bouchée praliné cacahuète, mousse cacahuète,
coque chocolat au lait

Bouchée praliné coco, ganache coco, coco râpée,
coque chocolat au lait

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

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

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

Croustillant au chocolat au lait 42%, ganache chocolat, fève de tonka

Sablé Breton, praliné pistache, mousse pistache
et éclats de pistache torréfiée

Tartelette cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait
et praliné

Pomponette chocolat, praliné noisette, crémeux noisette

Sablé yuzu-praliné sésame noir

Mini opéra

Amateurs de chocolat, caramel et autres saveurs gourmandes ?
Optez pour nos pièces « délices ».



Cheesecake mojito, chantilly mentholée

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les délices

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

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

Crème brûlée pop-corn, cœur coulant caramel

Cheesecake mojito, chantilly mentholée, confit de rhum blanc

Paris Brest cœur coulant, praliné Valencia artisanale IGP

Les Fours Moelleux

Paille feuilletée au chocolat

Financiers assortis amande, pistache, chocolat

Mini cakes assortis chocolat, myrtille, framboise

Cannelés bordelais

Macarons assortis

Mini Tropéziennes

Mini choux craquelin



Pavlova vanille-fruits rouges

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les desserts taille finger

Pavlova vanille-fruits rouges

Finger tarte citron de Menton IGP, meringue moelleuse

Finger chocolat BIO DUARTA 70%, croquant de cacao

Finger moelleux aux framboises du marché

Les mini desserts en coupelle

Brioche perdue, caramel au beurre salé,
éclats de pop-corn caramélisés

Lemon curd, framboises, crumble spéculos

Moelleux pistache, mousse légère à l'abricot, éclats de pistache
torréfiés, gel abricot, praliné pistache et abricot rôti

COCKTAILS SALÉS

VISUELS



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



*Anchois de Cantabrie à l'escabèche,
tomate, courgette croquante*



*Croustini iodé :
œuf de truite fumée*



*Magret de canard, melon
charentais*



*Kub de saumon et framboise,
crème de raifort et citron vert*



*Pincée de carotte, houmous de
petit pois au tahiné*



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



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

COCKTAILS SUCRÉS

VISUELS



Cheesecake NYC, fleur de bleuet



*Harmonie de sésame noir
et mangue fraîche*



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



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



Dôme Dulcey, glaçage gourmand



*Tourbillon d'amande douce,
framboise fraîche*



*Biscuit noix, crème brûlée
double vanille*



*Coussin de griottes inspiration
forêt noire, chantilly vanille*



Le Buffet Portionné

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

BUFFET PORTIONNÉ

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

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

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

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

PRÉSENTATION

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

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

QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

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

Pour votre réception, nous recommandons :

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



Taboulé de quinoa aux légumes,

BUFFETS PORTIONNÉS

LES SALADES 110 gr

- ① Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
- ② Nouilles soba, légumes croquants, sauce praliné cacahuètes
- ③ Crème de burratina, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino
- ④ Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches et pignons de pin torréfiés
- ⑤ Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar
- ⑥ Salsa de légumes à la grecque, olives, crème de poivrons confits à la fête et yaourt grec
- ⑦ Burratina, pêche rôtie, tomates cerises, huile d'olive au basilic, pignons grillés, crème de balsamique de Modène
- ⑧ Boeuf Angus mûré, sauce chimichurri, aubergines confites et fregola sarda
- ⑨ Mozzarella di buffala fumée, salsa d'artichaut poivrée, fèves, noisettes grillées et petits pois frais, vinaigrette citronnée
- ⑩ Chiffonnade de Serrano, melon Charentais, chèvre frais, fenouil croquant, vinaigrette citron-cumin à l'aneth et pignons grillés
- ⑪ Saumon mariné au gingembre, citron et soja, salsa de concombre et pomme granny, sauce coco-aneth




Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois

BUFFETS PORTIONNÉS


LES BURGERS - 40 gr

Pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

 Brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard

LES PAINS POLAIRES - 40 gr

Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois

 Houmous de petit pois au tahiné, citron, menthe et coriandre, confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 60 gr

 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette

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

Utility Box

 Pièces véganes

 Pièces végétariennes



Les choux salés

BUFFETS PORTIONNÉS

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon,
tomate, romaine



Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de porchetta, beurre balsamique, provola fumée

LES WRAPS - 40 gr



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



Avocat au citron vert, coriandre, poivrons aux épices cajuns,
oignons frits

LES CHOUX SALÉS - 40 gr

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

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

Ventrèche de thon Germon, tapenade d'olive noire, poivrons
confits, anchois de Cantabrie, grenaille, haricots verts, sucrine



Les Baguettes

BUFFETS PORTIONNÉS


LES BAGUETTINES - 70 gr

Tataki de boeuf Angus mûré, sauce tartare, sucrose 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

LES PAINS BRIOCHÉS - 40 gr

 Pesto vert, burratina, légumes grillés, crème de balsamique

Saumon fumé, crème légère au raifort, pousses d'épinard

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




Les Tartelettes

LES TARTELETTES - 50 gr

 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, guanciaie grillé, artichaut
poivrade et variation de légumes verts à l'huile de noisette

Pour votre réception, nous recommandons :

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



Les Tartines

BUFFETS PORTIONNÉS

LES TARTINES - Base Pain Poilâne ou sans gluten - 70 gr

- V 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
- V Salsa de légumes aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné et épices
- Effeuillé 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
- 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



Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith

LES BROCHETTES - 40 gr

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

🌿 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

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

Notre nouvelle brochette de cette carte Printemps Été :
La « Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith » allie le goût frais et salin du saumon à la douceur de la pomme. Une pépite !




Atelier de Charcuterie

BUFFETS PORTIONNÉS

LES PLATEAUX À PARTAGER

 **Corbeille de Crudités**

 **Plateau de fromages tranchés**
Accompagné de pain

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

 **Atelier Italien**

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

 **Atelier Méditerranéen**

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

Atelier de Charcuterie

Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,
chiffonnade de jambon Serrano, chiffonnade de porchetta
Tomates cerises, beurre AOP et pain



Salades de fruits exotiques

BUFFETS PORTIONNÉS

LES TARTES & MOELLEUX - 100 – 120 gr

Tarte au chocolat et nougatine

Maxi Cookie aux 3 chocolats

Tarte Normande aux pommes

LES FRUITS COUPÉS – 150 gr

Salade de fruits de saison

Salade de fruits exotiques

Salade de fruits rouges

Bodega de fruits coupés ananas

LES COMPLÉMENTS SUCRÉS – 15-30 gr

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Mini tropéziennes

Mini choux craquelins assortis

Macarons assortis

Financiers assortis

Canelés

Mini cakes ronds



LES DESSERTS À L'ASSIETTE - 85 – 100 gr

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

NOS RECOMMANDATIONS

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

Pavlova déstructurée aux fruits rouges



Framboisier

BUFFETS PORTIONNÉS

LES DESSERTS EN WOODINETTE 85 – 100 gr

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

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

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



Petits déjeuners et Pauses café

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr





PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

depuis 28 ans, nous mettons en place 65 000 petits déjeuners chaque année !

L'ESTHÉTISME

Nous attachons une importance toute particulière aux contenants et à la présentation de nos buffets pour le plaisir des yeux et la mise en appétit.

PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

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

Touillettes en bois

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

Serviettes en papier

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

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



PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

QUALITÉ DES PRODUITS

Boissons chaudes

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

Boissons fraîches

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

Alimentaire :

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

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

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



LES BOISSONS

Boissons softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR

SOFTS

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

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

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat

VINS ROUGES

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

VINS BLANCS

Chardonnay Les Jamelles
Bourgogne Chablis

CIDRE

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

PROSECCO

Perlino

COCKTAILS

Spritz
Mojito

BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica - Thé Bio Maison Richard

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

Le Champagne est facturé à la consommation.

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

QUELQUES UNES DE NOS RÉALISATIONS EN IMAGES



VOS INTERLOCUTEURS



Jean-Philippe Verdier
Gérant fondateur

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



Claire Wagner
Responsable Commerciale

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



Zunami Ibanez
Responsable Événements

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



Jean-Yves Lebrét
1^{er} Maître d'hôtel

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

VOS AVIS



Célia

Palais des Thés

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



Anna

Protocol Labs

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



Isabelle

Sensata

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



Cécile

Les Films du Cyclone

« Superbe prestation au Cyclone le studio ! »



Sandrine

Fondation PSG

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



Julie

Groupe GISI

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

ILS NOUS FONT CONFIANCE



Université
Paris Cité





SARL LES CROISSANTS VOLANTS
LCV Traiteur

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

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

Carte mise à jour le 02/05/2024

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux solutions repas individuels. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

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

2. Annulations ou modifications à communiquer par mail

Une commande de réception avec service Maître d'hôtel peut être annulée jusqu'à 7 jours ouvrés avant événement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

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

4. Règlements

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

5. Hygiène & santé

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

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