

LCV

TRAITEUR

Traiteur dédié au service des entreprises
depuis 28 ans



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



Automne Hiver 2024 - 2025

À 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.*



Automne Hiver 2024 - 2025

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 dînatoires, 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 dînatoire

Les pièces véganes 

Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette grillée,
fromage végétal au cajou

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote
et germes de poireau

Ravioli de betterave crue au fromage végétal au cajou

Pincée de carotte orange, houmous de brocolis,
sésame noir, germes de poireau

Pic de légumes, betterave rouge et carotte,
pâte de fruit aux agrumes

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

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

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

Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette

Les pièces végétariennes 

Frittata au chou rouge, parmesan et oignon rouge

Frittata à la féta, herbes fraîches

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

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

Pasta crème d'artichauts au parmesan et tomatade,
olive Taggiasche

Risotto butternut, carotte jaune, crème de pécorino,
tomate confite

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

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

Écrasé de potimarron à la cacahuète, fromage frais à la truffe,
pétale de parmesan

Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu



Caviar de champignon à la truffe blanche



Tagine de poulet au citron confit

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces viande

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

Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine

Comme une blanquette de volaille aux champignons

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

Mini brochette de poulet à la libanaise, marinée aux épices shish-tawook

Comme une tartiflette

Bœuf Angus juste snacké, carotte caramélisée et oignon grelot au balsamique

Mini chou au foie gras de canard, magret de canard, pignons de pin, noisette

Pintade confite à la graisse d'oie sur chou de bruxelles, mélasse de datte

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, raisin blond, grenade, affila cress

Foie gras de canard en robe de spéculos, mangue fraîche, medley de fleurs



COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces viande

Quenelle de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crémeux de canard fumé à la moutarde

Ballottine de veau, farce fine à l'estragon, sauce à la moutarde fumée, pickles de carotte

Douceur de panais à la noisette, filet de caille, condiment estragon

Sablé grué de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano

Magret de canard fumé, gel pamplemousse, finger de butternut

Anticipez l'appétit de vos invités !

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

Les pièces poisson

Pincée de gambas en pétale de radis, pickle de gingembre

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

Cheesecake salé à la betterave et saumon fumé, betterave shiogga

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

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

Mini chou au crabe façon Thaï

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

Haddock fumé, betterave juste cuite,
gel pomme verte-citron et sésame au wasabi

Panacotta de haddock, sablé au curcuma, gel citron, affila cress

Les pièces poisson

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

Dôme de crabe sur radis Daikon, chapelure coriandre panko

Filet de bar bio snacké, gel mandarine,
finger de rutabaga, Kumkat confit

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

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

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

Cabillaud, radis daikon, brandade de morue, épinards, piment
d'Espelette, affila cress, oignons frits



Pièces sandwiches

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwiches – Valeur 1,5 pièces

Les Pitas

Pita de tartare de saumon gravelax, céleri branche et citron vert

Pita libanaise shawarma de bœuf, oignon rouge, persil et sumac

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

 Burger chou rouge au fromage blanc, raifort et aneth, halloumi grillé

Les Clubs Toastés

 Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de porchetta, beurre balsamique, provola fumée

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Utility Box

 Pièces véganes

 Pièces végétariennes



Roll feuilleté, chèvre miel et noix, magret fumé

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 2 pièces

Les Wraps

① Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

① Fromage de cajou, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois

Épinard et saumon fumé au nori, fromage frais curry, coriandre et légumes croquants

Betterave, jambon de dinde et cheddar, chou blanc et oignons frits, moutarde ail et persil

Le Roll feuilleté

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

Betterave, houmous de lentilles, crème de mangue et moutarde au curry, pickles de concombre

Les Pains Polaires

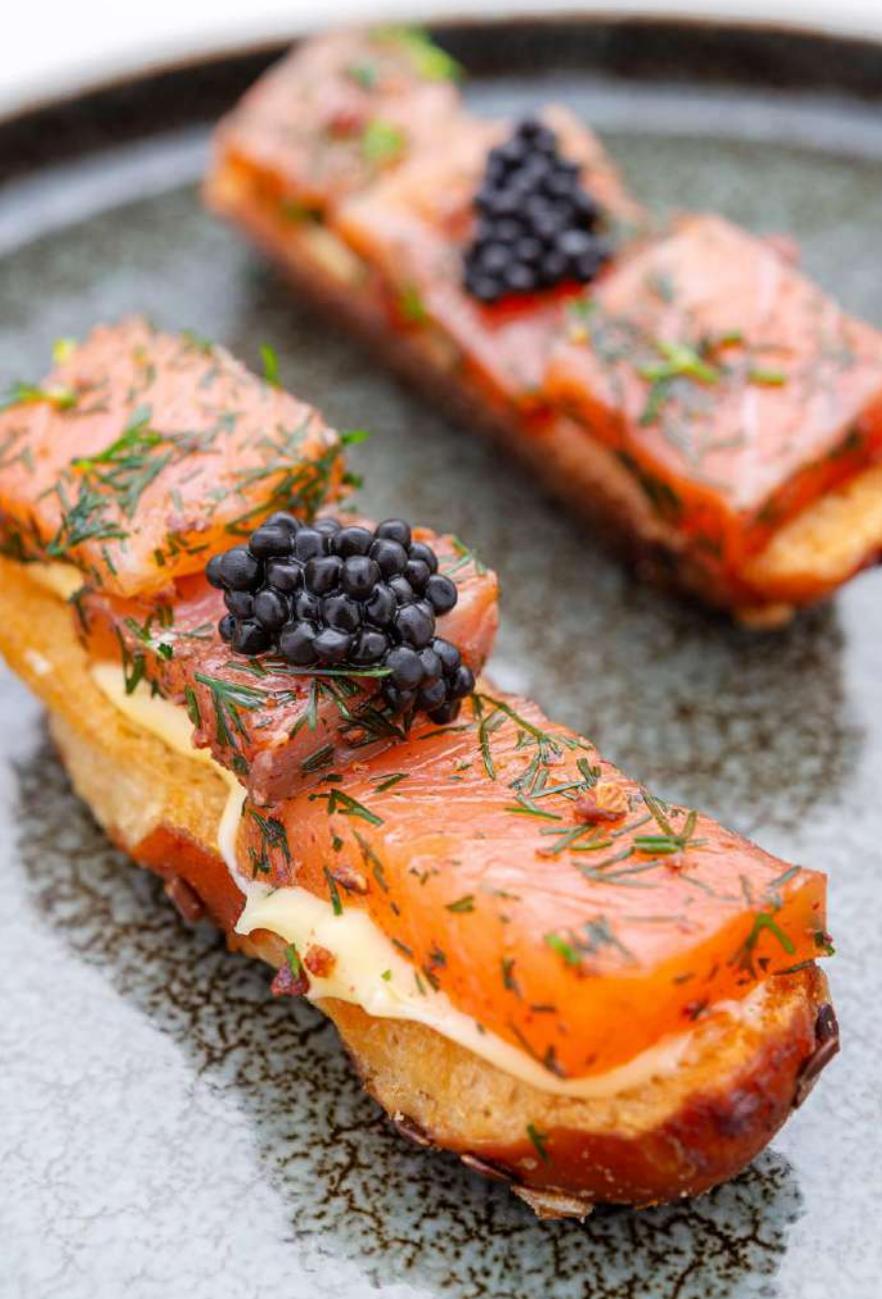
Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois

① Houmous de brocolis au tahiné, citron, menthe et coriandre, confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

Les Pains briochés

① Pesto de roquette, burratina, shiitakés, éclats de noisette grillée

Crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard



Tapas Saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwiches – Valeur 2 pièces

Les Buns roll toastés

Effilochée de bœuf confit, sauce chili thaï,
pickles d'oignon rouge

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

Les Pains nordiques

🌱 Houmous de lentilles au curry,
julienne de légumes aux agrumes

Saumon fumé au sésame, pomme fruit et radis blanc,
crème de raifort et citron yuzu, pousses d'épinard

Dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix, endive,
poire et brisures de pistache

Les Tapas

Saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

Fromage chèvre miel à la noix, magret fumé,
raisin et citron vert

🌱 Tapas persillé aux légumes marinés

Les Focaccias

🌱 Tomme de brebis, tapenade d'olive et poivron aux pignons de pin,
tomate confite et sucrine

Pastrami et oignon rouge, crème de moutarde à l'estragon,
comté et romaine



COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les mini entrées en coupelles

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

🌿 Crémeux de fêta à l'huile de noix, salsa de betterave juste cuite aux herbes fraîches, grenade et éclats de noix

🌿 Patate douce rôtie au zaatar, fraîcheur de quinoa aux herbes et grenade comme un taboulé, houmous de pois chiches au tahiné

🌿 Pain d'épices façon pain perdu, chantilly de chèvre frais, potimarron rôti, oignon grelot au balsamique et éclats de noix de pécan

Pétale de saumon gravelax, wakamé à l'huile de sésame, sésame rose à la prune du Japon

Effeillé de veau rosé, sauce tonnato, sucrine, copeaux de parmesan et cêpre à queue

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



Pièces cocktail chaudes

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces cocktail chaudes **NEW!**

- 🌿 Torsade apéritive, caviar de tomates séchées, graines de sésame
- 🌿 Torsade apéritive pesto, graines de sésame
- 🌿 Croque à la crème de tomate confite, mozzarella et origan de Sicile
- Mini pizza à la burratina, origan, olives noires leccino
- Croque au jambon italien à la truffe & comté
- Petit chausson façon tielle Sétoise

Élaborées avec soin pour apporter une touche de confort et de gourmandise à vos événements, ces bouchées sont aussi simples à savourer que les pièces cocktails classiques, mais avec l'avantage de se réchauffer pour une expérience gustative réconfortante.

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

🌿 Chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel

Pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan

Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix

Planté végétal, lentilles épicées au curry et gingembre, muscade, céleri et paprika doux, patates douces

Ventrèche de thon, riz noir de Camargues IGP, pois chiche, fèves, poivron confit

Asian noodles, gambas, râpé de céleri rave, citron vert, piment, sauce soja, coriandre

Tagliata de bœuf Angus maturé, panais et fregola sarda

Une salade équivaut à 4 pièces cocktails



Mini Plats Chauds

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les mini plats chauds

Les mini plats chauds végétariens

Risotto de petit épeautre, crème de parmesan, légumes de saison

Dhal de pois cassés à l'indienne

Risotto de fregola sarda, butternut et shiitakés

Gratin de Ravioles de la Drôme aux épinards

Effilochée caribéen de planté, salsa à l'ananas, riz blanc, coriandre, citron vert, oignon, sésame, sirop d'érable

Gnocchis, cèpes poêlés, potimarron rôti, sauce vin jaune aux noix

Poêlée de petits légumes, crème de brocoli à l'aneth

Riz pilaf au saté, amandes et cranberries, compotée d'oignon et ananas rôti au miel de romarin

Embeurrée de chou vert à la salsa verte, crèmeux de graines de rocou aux agrumes

Crumble de butternut et celeri rave aux flocons d'avoine, crème d'Isigny, raisin de Corinthe et parmesan

Crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, châtaignes et salsifis, ail et persil

Un mini plat chaud équivaut à 4,5 pièces cocktails



COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les mini plats chauds viande ou poisson

Petit salé de pois cassés aux lardons de volaille
et saucisses de veau-volaille

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

Filet de bar bio snacké, riz noir basmati de Camargues IGP,
rutabaga, jus de veau

Éclat de saumon nacré, beurre blanc à la citronnelle,
fregola sarda, pat choï braisé

Curry façon Thaï au lieu noir, riz basmati, coriandre,
gingembre, citron

Dos de lieu, réduction de crémé infusée au canard fumé,
purée de lentilles vertes

Filet de daurade Royale, mousseline de panais,
hollandaise à l'ail noir

Risotto crémeux de gambas, aux brocolis

Pintade confite à la graisse de canard, jus réduit à la mélasse de
raisin, raisins noirs et blancs et marrons confits

Gambas sautées, bisque de homard, gnocchis Val Varaita
au beurre de sauge

Filet de caille fumée, sauce banyuls aux airelles, risotto de céleri-
rave au parmesan

Coquillettes and cheese au pastrami à la tartufata



Dos de Cabillaud, écrasé de chou-fleur
& Confit de Veau de 7 heures

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les mini plats chauds viande ou poisson

Poitrine de poulet jaune, compotée d'oignon et ananas rôti au miel de romarin, riz pilaf au saté, amandes et cranberries

Tartiflette, camembert au lait cru d'Isigny et sirop d'érable au thym, jambon de bœuf poivré

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

Effiloché de canard confit à la noisette, écrasé de pommes de terre et panais au beurre blond citronné

Dos de cabillaud, écrasé de chou-fleur et pomme de terre au beurre de yuzu

Fondant de joue de bœuf et carotte à l'olive de Kalamata, polenta crémeuse aux cèpes

Filet de daurade, moutarde à la clémentine corse, fondue de poireaux au curry doux

Sot l'y laisse de poulet au curry, risotto de riz venere

Cabillaud mariné aux agrumes et graines de rocou, embeurée de chou vert à la salsa verte

Fondant de veau, crème de tompinambour au pain d'épices, potimarron, châtaignes et salsifis, ail et persil

Filet de saumon aux petits légumes, crème de brocoli à l'aneth

Risotto lentilles vertes et carottes aux crevettes, bisque de homard



Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

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

Fruits frais de saison, crémeux yaourt grec à la vanille, coussin de
granola amande-avoine sans gluten

Mini cheesecake vanille passion

Chou crémeux yuzu confit citron meringué, meringue Italienne

Pavlova poire-litchee-marron

Quenelle citron, râpé de citron vert

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

Crousti coco passion, confit exotique

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

Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon

Voile exotique croustillant, poivre de TIMUT

Les délices

Rocher chocolat au lait Jivara 40%, crémeux chocolat coulant

Brownies cacahuètes

Chou Paris Brest, pignons de pins & fleur d'oranger

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

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

Tartelette cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait
et praliné

Sablé yuzu-praliné sésame noir

Comme un Saint-Honoré

Dôme caramélia

Les délices

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

Mini baba au limoncello

Crème brûlée pop-corn, cœur coulant caramel

Cheesecake mojito, chantilly mentholée, confit de rhum blanc

Paris Brest cœur coulant, praliné Valencia artisanale IGP

Chou Espresso

Le Paris Mont-Blanc

Chou CHOCOLAT liégeois

Streusel choco noisette, ganache fondante pur arabica

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

Crème brûlée pop-corn



Brioche perdue, caramel au beurre salé

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

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

Les mini desserts en coupelle

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

Tarte citron meringuée déstructurée (lemon curd, gel citron,
crumble spéculos, meringue, airelles sauvages)

Mousse café-chocolat au lait Jivara 40%, chantilly mascarpone
à la fève de tonka, crumble cacao

COCKTAILS SALÉS

VISUELS



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



*Sablé 100% végan,
houmous de betterave,
olive de Kalamata*



*Cheesecake salé à la betterave
et saumon fumé*



*Comme un poireau vinaigrette,
sauce ravigote, germes de poireau*



*Ravioli de betterave crue au
fromage de cajou*



*Roll's coleslaw de légumes de
saison au curry rose*



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



Frittata à la féta, herbes fraîches

COCKTAILS SUCRÉS

VISUELS



Cheesecake vanille passion



*Ananas flambé au rhum
et zestes de citron vert*



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



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



Dôme Dulcey, glaçage gourmand



Dôme caramélia



*Biscuit noix, crème brûlée
double vanille*



*Voile exotique croustillant,
poivre de TIMUT*



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
- ① Chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel
 - ② Pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan
 - ③ Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix
 - ④ Planted végan, lentilles épicées au curry et gingembre, muscade, céleri et paprika doux, patates douces
 - ⑤ Ventrèche de thon, riz noir de Camargues IGP, pois chiche, fèves, poivron confit
 - ⑥ Asian noodles, gambas, râpé de céleri rave, citron vert, piment, sauce soja, coriandre
 - ⑦ Tagliata de bœuf Angus maturé, panais et fregola sarda



Pièces sandwiches

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

🌿 Burger chou rouge au fromage blanc, raifort et aneth,
halloumi grillé

LES PAINS POLAIRES - 40 gr

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

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

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 60 gr

Effilochée de bœuf confit, sauce chili thaï,
pickles d'oignon rouge

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

Utility Box

🌿 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr



Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de porchetta, beurre balsamique, provola fumée

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon,
œuf dur, romaine

LES PAINS POLAIRES - 40 gr

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

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

LES PAINS BRIOCHÉS - 40 gr

Pesto de roquette, burratina, shiitakés, éclats de noisette grillée

Crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard



Les Tartelettes

LES TARTELETTES - 50 gr

🌿 Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre poireau

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

🌿 Lingot sablé aux champignons, potimarron rôti et éclats de noix

LES WRAPS - 40 gr

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

🌿 Fromage de cajou, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois

Épinard et saumon fumé au nori, fromage frais curry, coriandre et légumes croquants

Betterave, jambon de dinde et cheddar, chou blanc et oignons frits, moutarde ail et persil

Pour votre réception, nous recommandons :

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



Burratina crémeuse, pesto de roquette,
cornes de potimarron rôti

BUFFETS PORTIONNÉS

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

- V Houmous de brocolis au tahiné et épices, déclinaison de carottes caramélisées
- 🌿 Mimosa d'œuf à l'avocat, potimarron rôti, 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 de roquette, cornes de potimarron rôti
- Gambas tandoori, salsa de concombre, oignon rouge et coriandre, crème coco-curry
- Saumon fumé, avocat citronné, huile de sésame et graines de sésame
- Jambon à la truffe, copeaux de pecorino au poivre, beurre demi-sel
- 🌿 Dentelles de tête de moine, pickles de chou rouge, duo framboise et baies de timut
- Magret de canard fumé, pamplemousse, chimichurri au chou rave, menthe, persil, coriandre, ciboulette, fromage de cajou



Poulet à la libanaise

LES BROCHETTES - 40 gr

Poulet à la libanaise, taille lunch marinée aux épices tchi-tawook

🌱 Patate douce, tofu fumé, panais glacé à la mélasse de grenade, oignon au balsamique de Modène IGP

🌿 Halloumi grillé, patate douce, tahiné, sauce sriracha, oignon rouge

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

Bœuf Angus maturé façon bœuf carotte

Magret de canard rosé, halloumi grillé, pomme Gala laquée au miel, thym frais

Notre nouvelle brochette de cette carte Automne – Hiver :
La « Magret de canard rosé, halloumi grillé, pomme Gala laquée au miel » allie le goût intense du magret 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 - 90 – 120 gr

Tarte au chocolat

Tarte façon Crème brûlée

Tarte citron

Tarte Normande aux pommes

Brownie

LES FRUITS COUPÉS – 150 gr

Salade de fruits de saison

Salade de fruits exotiques

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



Riz au lait, caramel au beurre salé,

BUFFETS PORTIONNÉS

LES DESSERTS EN WOODINETTE 85 – 100 gr

Compote de pomme bio, crumble noisette

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

Pudding healthy aux graines de chia bio,
lait de coco et sirop d'agave bio

Chocolat noir caraïbe 66 %, caramel blanc

Riz au lait, caramel au beurre salé, chouchou

Trifle à la crème de marron

Mousse au chocolat

Comme une tarte au citron

Pana cotta noix de coco mangue

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

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 débarrassage 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

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat

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

VINS ROUGES

Bordeaux Château Gantonnet 2023
Côtes de Bourg AOP - Château Escalette
Pic Saint Loup – Mas de l’Oncle 2022
Bordeaux St Emilion Château Robin des Moines

VINS BLANCS

Le Versan Viognier, Les Vignobles Foncalieu
Chablis AOP - Château de Fleys 2023

CIDRE

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

PROSECCO

Perlino ou Deangeli

COCKTAILS

Spritz
Mojito
Moscow Mule

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



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. »



Océane Gardelle
Cheffe de projet

« Travailler avec vous dans l'organisation d'un événement, c'est créer des moments mémorables et relever des défis avec passion. La satisfaction de voir un projet aboutir et d'apporter des sourires est incomparable. »



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. »



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. »



Claire Wagner
Directrice 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 »

VOS AVIS



Valérie
Syndifrais

« Une très belle prestation réalisée pour un cocktail déjeunatoire de 65 personnes. Dès le début, les échanges ont été fluides avec la commerciale. Océane a été très à l'écoute et nous fait du sur-mesure. Un grand merci à elle ! Le jour J, un dressage des buffets et une décoration impeccable. Service professionnel irréprochable avec 2 maitres d'hôtel à l'écoute et très attentionnés. »



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. »



Sandrine
Fondation PSG

« Du 6 au 8 novembre 2024, nous avons sollicité le prestataire LCV pour organiser les pauses café et les cocktails lors du colloque de notre institut. Nous avons eu que des retours positifs des convives. Car les mets qui composaient ce buffet tout était succulent ».



Isabelle
Sensata

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



Sandra
Sorbonne

« Nous avons sollicité le prestataire LCV pour organiser les pauses café et les cocktails lors du colloque de notre institut. Nous avons eu que des retours positifs des convives, car les mets qui composaient ce buffet étaient tous succulents. Mention spéciale au maître d'hôtel d'un professionnalisme exemplaire et gentil, sans oublier les serveurs souriants. »

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 03/12/2024

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.