



CARTE COCKTAILS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR

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

Croustillant d'abricot légèreté de nougat

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.

INFROMATIONS 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 : 33 € HT / Zone 2 : 40 € HT / Zone 3 : 50 € 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

Suprême de volaille, gelée de poivrons



*La livraison est assurée exclusivement
par l'équipe LCV Traiteur.*

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 11

Coffret Cocktail - Les plateaux Pages 11 à 17

Les compléments à la carte ... Page 18

Cocktails avec service..... Page 19

Les boissons..... Page 20

Conditions générales de vente..... Page 21

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



Coffret de pièces salées

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

Cocktail apéritif 10 pièces salées sucrées – 17,50 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

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

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

Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy

Rigatoni épinards & parmesan

Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche

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

Maki de tartare de bœuf au couteau, feuille de nori, gel de piment

3 pièces de cocktail sucrées

Mini cheesecake cubik passion, sésame

Tout framboise à la fleur de coquelicot

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Tout framboise à la fleur de coquelicot

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

Cocktail apéritif 10 pièces salées – 17,70 € HT / pers.

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

Pincée de betterave jaune, fromage de cajou vegan,
poivrons rouges

Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy

Petits pois crémeux, chèvre frais, affila cress, croustini pain noir

Mini wrap crème à la tomate confite, féta à l'origan de Sicile,
confit d'oignon rouge au miel et balsamique, roquette

Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde,
cornichons aigre-doux

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

Filet de caille sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin
blond, grenade

Maki de tartare de bœuf au couteau, feuille de nori,
gel de piment rouge

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

Nous livrons et installons votre buffet.

Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster!

Maki de tartare de bœuf au couteau

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 22,00 € HT / pers.

8 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

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

Sablé multigraines, fromage fouetté à l'oignon grillé, tomate cerise fraîche

Roulé de courgette et chèvre frais, tapenade de tomate cerise, olive Taggiasche

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

Taquito de poulet pané et concombre, sauce chimichurri

Quenelle de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon

Courgette crevette et carotte à l'indienne

Kub de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu

4 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits exotiques

Chou framboise, chantilly acidulée

Palet chocolat au miel de garrigue

Palet chocolat, cœur coulant caramel

Quenelle de fèves et carotte en chapelure d'herbes

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 – 36,00 € HT / pers.
Gamme Classique

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, noisette grillée, fromage de cajou végétal
Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche,
Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires
Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy
Courgette croquante, purée de tomate au parmesan
Risotto au parmesan, petit pois et safran, enrubannée
de courgette, gel citron
Petits pois crémeux, chèvre frais, affila cress, croustini pain noir
Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine
Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche
Suprême de volaille, gelée de poivrons jaunes, crispy d'oignons

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Pita filet de poulet, origan, citron confit, crème de féta à la menthe,
oignon rouge
Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Black navette, crème légère au raifort, saumon fumé,
pousses d'épinard

5 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits frais de saison
La fraise à croquer aux zestes de citron vert
Tartelette citron revisitée, sablé spéculos et zestes de citron vert
Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or
Mini tartelettes caramel au beurre salé

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 38,00 € HT / pers.
Gamme Prestige

11 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

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

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

Artichaut à la ricotta, insert praliné-pignons de pin sur sablé

Mini chou à la provola, tomatade et olive Leccino, pesto

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Roulé de courgette et chèvre frais, tapenade de tomate cerise,
olive Taggiasche

Filet de caille sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube,
raisin blond, grenade

Maki de tartare de bœuf au couteau, feuille de nori,
gel de piment rouge

Gravelax de saumon au café, crème raifort et piment d'Espelette

Quenelle de fèves et carotte en chapelure d'herbes, veau
et volaille, crème de moutarde à l'estragon

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

2 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au pesto

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

5 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits

Croustillant d'abricot légèreté de nougat

Chou framboise, chantilly acidulée

Palet chocolat au miel de garrigue

100 % régressif au Carambar



Pièces cocktail salées

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces – 39,50 € HT / pers.

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Sablé 100% végan, tapenade de lentille coraïl au curry et raisin frais
Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires
Rigatoni épinards & parmesan
Chou pesto, asperges, radis, chou-fleur, petit pois
Roulé de courgette et chèvre frais, tapenade de tomate cerise
Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde, cornichons
Filet de caille sur croustini, oignon frit, mélasse de caroube
Croûton au beurre salé œufs de truite fumée, crème citronnée au wakamé
Maki de tartare de bœuf au couteau, feuille de nori, gel de piment
Courgette crevette et carotte à l'indienne

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
Pain blinis, saumon fumé au sésame, pomme fruit concombre, crème de raifort et citron yuzu

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaines

6 pièces de cocktail sucrées

Tartelette citron revisitée, sablé spéculos et zestes de citron vert
Chou framboise, chantilly acidulée
Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant
Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel
100 % régressif au Carambar
Macarons assortis

Chou framboise, chantilly acidulée



PLATEAU 125 Pièces salées végétariennes – 220 € HT

- 25 Roll's chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche
- 25 Pincée de betterave jaune, fromage de cajou vegan, poivrons rouges
- 25 Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy
- 25 Petits légumes en Aïoli sur croûton toasté au safran
- 25 Mini chou à la provola, tomatade et olive Leccino, pesto de roquette

PLATEAU 125 Pièces salées terre-mer – 224 € HT

- 25 Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche
- 25 Mini wrap au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard
- 25 Rouleau de printemps rouget et saumon fumé, oignon doux, chantilly citron
- 25 Mini wrap filet de dinde, sauce césar, romaine
- 25 Filet de caille sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin blond, grenade

Petits légumes en Aïoli sur croûton toasté

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



Gravelax de saumon au café, crème raifort

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 290 € HT

30 Chou pesto, asperges, radis, chou-fleur, petit pois

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

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

30 Maki de tartare de bœuf au couteau, feuille de nori,
gel de piment rouge

30 Gravelax de saumon au café, crème raifort
et piment d'Espelette

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

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



COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 125 Mini Burgers et Clubs Sandwichs - 320 € HT

- 25 Burger brioché au brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard
- 25 Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- 25 Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- 25 Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaines
- 25 Club toasté, chiffonnade de mortadelle, beurre balsamique, provola fumée, oignons confits

PLATEAU 125 Sandwichs taille Finger - 400 € HT

- 25 Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge
- 25 Club toasté, mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine
- 25 Wrap écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits
- 25 Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaines
- 25 Black navette, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard

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



Les Focaccias

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 120 Focaccias- 415 € HT

40 Chèvre, pesto de roquette et légumes grillés

40 Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

40 Façon pissaladière, parmesan, anchois, olives

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

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



Coffret de pièces sucrées

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 125 Pièces sucrées - 215 € HT

- 25 Mini cheesecake cubik passion, sésame
- 25 La fraise à croquer aux zestes de citron vert
- 25 Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- 25 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant
- 25 Opéra café éclats d'or

PLATEAU 175 Pièces sucrées - 300 € HT

- 25 Brochette de fruits frais de saison
- 25 Pavlova abricot verveine
- 25 Moelleux chocolat framboise au sésame doré
- 25 Paris Brest, pistache framboise
- 25 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant
- 25 Gâteau tout chocolat en deux textures, glaçage miroir au cacao, feuille d'or
- 25 Mini choux craquelin

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



PLATEAU 250 Pièces sucrées - 416 € HT

- 25 Brochettes de fruits frais de saison
- 25 Quenelle citron, rapé de citron vert
- 25 Crousti coco passion, confit exotique
- 25 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
- 25 Croustillant d'abricot légèreté de nougat
- 25 Chou framboise, chantilly acidulée
- 25 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
- 25 Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel
- 25 Palet chocolat au miel de garrigue
- 25 Palet chocolat, cœur coulant carambar

Palet chocolat au miel de garrigue

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



Brochettes de fruits rouges

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	31,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	35,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits rouges	38,00€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	44,00€
Coffret de 50 mendiants	50,00€
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

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 Alain Milliat 100cl	8,00€
Orange, Pomme, Pêche et Pamplemousse	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Ananas 100cl	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Prix HT

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Côtes de Bourg AOP – Château Escalette	15,00€
Pic Saint Loup – Mas de l'Oncle 2022	18,00€

VINS BLANCS 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu	14,00€
Chablis AOP – Château de Fleys 2023	22,00€

VIN ROSÉ 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
---------------------------------	--------

CIDRE

Bolée D'Armorique Brut ou Doux	8,00€
Gérard Maeyaert Brut ou Doux	8,00€

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	29,00€
---------------------	--------

PROSECCO

Perlino ou Deangeli	12,00€
---------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Prix HT

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	22,00€
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 22/04/25

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.