

LCV

TRAITEUR

Traiteur dédié au service des entreprises
depuis 29 ans.



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



Printemps – Été 2025

À PROPOS DE NOUS

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

29 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 ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

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.*

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire ...
Quel que soit votre événement, nous mettons 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.*



Le Cocktail

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

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

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



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

Roll's vegan : feuille de riz chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche

Pincée de carotte, houmous de petit pois au tahiné, sésame noir

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

Tortilla avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns, oignons frits

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

Aumonière Thaïlandaise

Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de Kalamata

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

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 à la féta, herbes fraîches

Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires

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

Courgette croquante, purée de tomate au parmesan

Calisson pastèque, crème de balsamique, féta, gel menthe

Radis en pickles, beurre de fanes

Mini focaccia artichaut, tomates confites, mozzarella, basilic

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

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

Rigatoni épinards & parmesan

Pic d'artichaut confit, tomatade et ail confit

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

Petits légumes en Aïoli sur croûton toasté au safran

Petits légumes en Aïoli, crouton au safran



COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les pièces végétariennes

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

Chou du potager au pesto, asperges, radis, chou-fleur, petit pois

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Croustini à la tapenade d'olive noire, courgette grillée,
tomate confite, olive Leccino

Sablé quinoa avoine, fromage battu à l'olive,
tomate cerise à l'origan

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

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

1/2 Focaccia à la tomme de brebis, tapenade d'olive et poivron,
courgette, tomate confite et roquette

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

Les pièces viande

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

Suprême de volaille jaune aux herbes gelée de poivrons jaunes, crispy d'oignons

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 bruschetta épinards, ail noir et bœuf façon thaï

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

Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano

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

Anticipez l'appétit de vos invités !

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatore, nous vous conseillons de prévoir entre 20 et 22 pièces.

Maki de tartare de bœuf

Les pièces poisson

Pincée de gambas en pétale de radis, pickle de gingembre

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

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

Rouget nacré, rouille Sétoise, courgette, gel bouillabaisse, croûton toasté au safran

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

Rouleau de printemps rouget et saumon fumé, oignon doux, chantilly citron

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

Gravelax de saumon à la betterave, crème raifort, betterave chioggia

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

Truite gravelax muscovado, pickles de graines de moutarde au curry, croustini

Mini tortillas au saumon

Courgette crevette et carotte à l'indienne

Kub de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu

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



Shrimp roll cajun

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 1,5 pièces

Les Pitas

Pita filet de poulet, origan, citron confit, crème de féta à la menthe, oignon rouge

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

Le Pain blinis **NEW !**

Saumon fumé au sésame, pomme fruit concombre, crème de raifort et citron yuzu

Le Roll **NEW !**

Shrimp roll cajun, cream cheese, ketchup de framboise et sriracha, sésame

Utility Box



Pièces véganes



Pièces végétariennes

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les sandwichs – Valeur 1,5 pièces

Les Pains polaires

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

Thon, sauce légère curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

Les Pains nordiques

 Houmous de lentilles au curry, julienne de légumes

Volaille, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique blanc, asperge verte croquante et parmesan

Les Wraps

Saumon fumé au nori, fromage frais curry, coriandre et légumes croquants

Betterave, jambon de dinde fumé et cheddar, chou curry et oignons frits, moutarde au fenouil

Wrap saumon fumé au nori



Gaufre provençale crème d'artichaut

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées – Valeur 2 pièces

Les Wraps

- ① Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge
- ① Écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits

Le Roll feuilleté

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

- ① Crème oignon et balsamique, tomate et sucrine, houmous de lentille au curry

La Gaufre **NEW !**

Gaufre provençale crème d'artichaut, tapenade et tomatade

La Navette **NEW !**

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

Les pièces salées – Valeur 2 pièces

Les Wraps

- ① Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge
- ① Écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits

Le Roll feuilleté

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

- ① Crème oignon et balsamique, tomate et sucrine, houmous de lentille au curry

La Gaufre **NEW !**

Gaufre provençale crème d'artichaut, tapenade et tomatade

La Navette **NEW !**

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

Gaufre provençale crème d'artichaut

Les pièces salées – Valeur 2 pièces

Les Clubs toastés

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

Filet de volaille, Comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Mortadelle, beurre balsamique, provola fumée,
oignons confits

Les Tapas

Saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

🌿 Tomate cerise, perle de mozzarella au pesto

🌿 Légumes marinés

Les pièces salées – Valeur 2,5 pièces



Les Focaccias

Focaccia chèvre, pesto de roquette et légumes grillés

Focaccia au magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Focaccia façon pissaladière, parmesan, anchois, olives



Focaccia au magret de canard fumé et melon, pesto



Pane pomodoro

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées – Valeur 2,5 pièces

Les mini entrées en coupelles

☙ Pane pomodoro à l'ail, tomate cerise, roquette, olive et pignons de pin

Pane pomodoro à l'ail, rouget et vierge de légumes

☙ Aubergine rôtie au Zaatar et mélasse de grenade, salade fraîche aux herbes comme un taboulé, houmous de pois chiches au tahiné

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

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

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



Pièces cocktail chaudes

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces cocktail chaudes – Valeur 1 pièce

 Samossa de légumes au curry

 Mini pizza mozzarella, origan, olives noires Leccino

Mini pissaladière à la Provençale
Samossa bombay, poulet et légumes à l'indienne

 Croque à la crème de tomate confite, mozzarella et origan de Sicile

Croque au jambon rôti aux herbes, praliné pistache, provola fumée et éclats de pistache grillée

Kefta de boeuf en chapelure panko croustillante, sauce yaourt menthe citron

Les pièces cocktail chaudes – Valeur 2 pièces

Navette hot dog de volaille, comté, crispy d'oignons

Croque au jambon rôti aux herbes, praliné pistache, provola fumée et éclats de pistache grillée

Croque à la crème de champignons à la truffe, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique, comté

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

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les Salades végétariennes et véganes

- 🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
- 🌱 Nouilles soba, carottes croquantes aux épices thaï, cacahuètes
- 🌿 Tomates cerises, billes de mozzarella et pesto basilic
- 🌿 Crème de burrata, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino
- 🌱 Haricots verts, petits pois et amandes
- 🌱 Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches et pignons de pin torréfiés
- 🌿 Lentilles blondes à la Grecquoise Taboulé d'épeautre au citron confit, herbes fraîches, tartare de tomate et piquillos
- 🌿 Duo de tomates cerises au pesto verde, caviar d'artichaut, perle de mozzarella et pignons de pin torréfiés

Utility Box

🌱 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes



Tagliata de bœuf Angus maturé

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les Salades viandes et poisson

Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan et sauce césar

Tagliata de bœuf Angus maturé, sauce chimichurri, aubergines et fregola sarda

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

Ventrèche de thon Germon et anchois de Cantabrie à l'Escabèche

Bœuf Mariné thaï aux cébettes, légumes croquants

Blé vert et saumon fumé à l'oignon doux, salicorne, câpres, grenade, herbes fraîches et noisettes

Thon saku façon niçoise, pommes grenailles, asperges vertes et œuf de caille

Une salade équivaut à 4 pièces cocktails



Mini Plats Chauds

COCKTAILS LES PIECES SALÉES

Les mini plats chauds

Les mini plats chauds végétariens et végans

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

Risotto d'asperges vertes au vieux parmesan

Ravioles du Dauphiné aux blettes, sauce crémée à l'ail noir

Planted vegan, lentilles épicées au curry et gingembre,
lait de coco, citronnelle

Crumble d'avoine aux légumes de saison

La moussaka végétarienne, poêlée d'aubergine et tomate

Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco et coriandre

Les mini plats chauds viandes et poisson

Filet de volaille au gingembre, pommes grenailles, girolles

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

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

Confit de veau de 7h, légumes du Sud rôtis, jus de veau au romarin

Coquillettes and cheese et pastrami à la tartufata

Un mini plat chaud équivaut à 4,5 pièces cocktails

COCKTAILS LES PIECES SUCRÉES

Les délices

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Paris Brest, praliné à la crème à la noisette

Brownies cacahuètes

Bouchée cappuccino

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

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

Opéra café éclats d'or

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon

Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel

Palet chocolat au miel de garrigue

Paris Brest cœur coulant

Cheesecake mojito chantilly mentholée confit de rhum blanc

100% régressif (carambar)

Les fruitées

Brochettes de fruits frais

Brochettes de fruits exotiques

Sablé yuzu, fraise, sésame noir

Mini chessecake cubik passion, sésame

La fraise à croquer aux zestes de citron vert

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

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Pavlova abricot verveine

Moelleux chocolat framboise au sésame doré

Paris Brest, pistache framboise

Carrément citron basilic



Pavlova abricot verveine

Les fruitées

Tout framboise à la fleur de coquelicot

Chocolat lait passion, mangue, citron vert

Dans l'esprit d'une tartelette vanille-fraise

Quenelle citron, rapé de citron vert

Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

Crousti coco passion, confit exotique

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

Finger fraise basilic

Croustillant d'abricot légèreté de nougat

Tarte myrtille cassis, crémeux de génépi

Tourbillon d'amande douce, framboises fraîches

Chou framboise, chantilly acidulée

Chou framboise, chantilly acidulée



Desserts taille lunch

Les pièces cocktail – Valeur 2,5 pièces

Desserts taille lunch

NEW !

Duo de chocolat au lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion sésame noir

Citron meringué au basilic

Finger citron IGP, meringue moelleuse

Finger chocolat, croquant de cacao

Finger moelleux aux framboises fraîches

Notre nouveauté desserts de la saison. Un délicieux lingot gourmand ou fruité.



Cappuccino fraise rhubarbe

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les Fours Moelleux

Financiers assortis

Mini cakes assortis chocolat, myrtille, framboise

Cannelés bordelais

Macarons assortis

Mini beignets

Mini choux craquelin

Mini Tropéziennes

Mendiants au chocolat

Tartelettes au caramel beurre salé

Les mini desserts en coupelle

Crumble citron noisette déstructuré

Cappuccino fraise rhubarbe à la vanille Bourbon

Ananas rôti, crémeux exotique mangue noix de coco

COCKTAILS SALÉS VISUELS



Radis en pickles, beurre de fanes



Courgette crevette et carotte
à l'indienne



Rouleau de printemps rouget
et saumon fumé, Marmelade
d'échalotes



Roll's coleslaw de légumes
de saison au curry rose



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



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



Suprême de volaille jaune aux
herbes, gelée de poivron



Frittata à la fêta, herbes fraîches

COCKTAILS SUCRÉS VISUELS



Cheesecake vanille passion



*Tourbillon d'amande douce,
framboises fraîches*



*Rocher au chocolat au lait Jivara
42%, crémeux chocolat coulant*



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



Palet chocolat au miel de garrigue



Finger fraise basilic



*Biscuit noix, crème brûlée
double vanille*



*Tout framboise à la fleur
de coquelicot*



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, navettes, focaccias, 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.

LES SALADES 110 gr

🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds

🌿 Nouilles soba, carottes croquantes aux épices thaï, cacahuètes

🌿 Tomates cerises, billes de mozzarella et pesto basilic

🌿 Crème de burrata, tubetti au pesto vert, pignons grillés, olives Leccino

🌿 Haricots verts et petits pois croquants, amandes

🌿 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

Tagliata de bœuf Angus, sauce chimichurri, aubergines confites et fregola sarda

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

Taboulé de quinoa aux légumes,



Tartine de légumes de saison

LES TARTINES - Base Pain de Campagne - 60 gr

🌱 Radis, petits pois frais, brocolettis, cébette, fromage vegan au raifort frais

🌿 Mimosa d'œuf à l'avocat, tomates cerises rôties, pousses de coriandre

🌱 Salsa de légumes de saison aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné

Effeillé de volaille rôtie sauce César, copeaux de parmesan, œuf dur, câpre à queue

🌿 Burratina crémeuse, pesto au basilic, tomates cerises rôties, pignons grillés

Gambas grillée, caviar de poivrons, pousses de coriandre et poivrons grillés

Utility Box

🌱 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes



Les Burgers Consistants

BUFFET PORTIONNÉ

LES WRAPS - 40 gr

- ① Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge
- ① Écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons, croustillant d'oignons frits

LES CLUBS PAIN POLAIRES - 40 gr

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

Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

LES BUNS TOASTÉS - 40 gr

- ① Caviar de poivrons, mozzarella di bufala, roquette et poivrons confits

Saumon mi-cuit sésame-soja, mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

LES NAVETTES AU CHARBON VÉGÉTAL - 40 gr **NEW !**

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

LES BURGERS CONSISTANTS – 55 gr **NEW !**

Effeillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry

- ① Concombres et courgettes tricolores, tzatziki

Ventrèche de thon Germon, encre de seiche, sauce tonato, œuf dur



Pain Bao, effiloché de bœuf confit

BUFFET PORTIONNÉ

LES FOCACCIAS - 40 gr

🌿 Chèvre, pesto de roquette et légumes grillés

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Façon pissaladière, parmesan, anchois, olives

LES GAUFRES - 40 gr **NEW!**

Crème d'artichaut, tapenade et tomatade

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr

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

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

Chiffonnade de mortadelle, beurre balsamique,
provola fumée, oignons confits

LES MINI BURGERS BRIOCHÉS - 30 gr

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

Brie de Meaux, mascarpone aux noix, chutney de figue,
pousses d'épinard

LES PAINS BAO – 40 gr **NEW!**

Gambas, salade de wakame

Effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï



LES BROCHETTES - 40 gr

- 🌿 Mozzarella di bufala, pétale de tomate confite et légumes d'été grillés au pesto vert
- 🍷 Antipasti de légumes grillés, artichaut confit, pétale de tomate confite et oignon au balsamique de Modène IGP
- Poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées
- Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert et poivre Sichuan
- Gambas sautées aux épices cajun, coriandre fraîche, pétales de poivrons grillés
- Bœuf Angus mûré snacké, tomate cerise, courgette grillée, origan de Sicile



Duo de chocolat au lait et chocolat noir

LES TARTES & MOELLEUX - 90 – 120 gr

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Tarte façon crème brûlée

Brownies

LES SALADES DE FRUITS - 150 gr

Salades de fruits de saison

Bodegas de fruits coupés ananas

Salades de fruits exotiques

Salades de fruits rouges

LES DESSERTS FINGER - 50 gr

Duo de chocolat au lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion sésame noir

Citron meringué au basilic

LES DESSERTS EN WOODINETTE 100 – 120 gr

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

Fromage blanc, nougat de fruits secs

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchous

Mousse au chocolat noir 66%

Comme une tarte au citron

Panna cotta noix de coco mangue

Crème prise pistache griotte aux cerises noire

Mister cheesecake chocolat blanc aux fruits exotiques
et citron vert

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

Mister cheesecake chocolat blanc

LES COMPLÉMENTS SUCRÉS – 15-30 gr

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Mini beignets

Mini Tropicziennes

Mini choux craquelins assortis

Mendiants au chocolat

Tartelettes au caramel beurre salé

Macarons assortiment de saveurs

Financiers assortiment de saveurs

Canelés

Mini cakes ronds assortiment de saveurs

Cakes gourmands pistache-griotte, citron-pavot,
vanille- framboise, chocolat

Corbeille en zinc de fruits de saison - 1,2kg ou 2kg

Mendiants au chocolat

NOS ATELIERS GASTRONOMIQUES



Atelier « Banc d'écailler »
Dégustation d'huîtres
et leurs accompagnements



Atelier « Nordique »
Découpe et dégustation de saumon
et accompagnements



Atelier « Fontaine de chocolat »

Un événement est un grand moment de convivialité et de partage.

L'occasion parfaite pour éblouir davantage vos convives.

Créez des souvenirs grâce à nos **ateliers gastronomiques** conçus autour des produits incontournables de la gastronomie française. Le Foie Gras, les Huitres, les fromages d'exception et pour le côté sucré, les crêpes party, la fontaine au chocolat et bien d'autres encore.

Faites nous parts de vos envies et nous vous accompagnerons dans la réalisation de votre atelier.



Petits déjeuners & Pauses café

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr





PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

depuis 29 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 Allain Milliat
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 débarrassement 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

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.

BOISSONS

SOFTS

Evian - bouteille en verre

Badoit - bouteille en verre

Jus Tropicana, Jus de fruits Alain Millat et Jus de fruits frais

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

VINS BLANCS

Le Versan Viognier, Les Vignobles Foncalieu

Chablis AOP - Château de Fleys 2023

CIDRE

Bolée D’Armorique Brut ou Doux

Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux

PROSECCO

Perlino ou Deangeli

BIÈRE

Bière Blonde La Parisienne IPA

Bière Blonde La Parisienne Pils

Bière Blonde La Parisienne Pale Ale Sans Alcool

COCKTAILS

Spritz, Mojito, Moscow Mule

BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica - Thé Bio Maison Richard

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 Lebreton
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 maîtres 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 21/05/2025

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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.