



CARTE REPAS INDIVIDUELS

Août à Octobre 2025



01 42 04 24 40



commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

REPAS INDIVIDUELS

Pour vos **déjeuners professionnels**, nous vous proposons deux gammes de solutions repas individuels :

Plateaux repas, destinés à être mangés assis.
et

Lunch box idéales pour un déjeuner assis ou en mouvement.

Quelle que soit l'option choisie, vous avez l'assurance de savourer un repas complet, équilibré et gourmand, livré dans un **packaging élégant et écologique**

Les produits proposés dans les plateaux repas et lunch box se dégustent froids.

Nous proposons également 2 lunch box avec plats à réchauffer.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE – NOS OFFRES

INFOS PRATIQUESpage 3

LES LUNCH BOX..... pages 4-10

Les Box Salade composée Dessert page 6-8

Les Box Plats à réchauffer page 9

Les Box Salade Sandwichs Dessert page 10

LES PLATEAUX REPAS..... pages 11-20

LES BOISSONS..... page 21

CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....page 22



Desserts – Lunch Box

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail : commandes@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h00 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la 2^{ème} commande.

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

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

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

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 33 € HT

Zone 2 : 40 € HT

Zone 3 : 50 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit :
coût additionnel de 15€ HT



LES LUNCH BOX

**12 Lunch Box
à déguster froides**

9 Lunch box avec grande salade
composée, petit pain, dessert
bouteille d'eau 50 cl

3 Lunch box avec petite salade,
2 Sandwichs, dessert,
bouteille d'eau 50 cl

**2 Lunch Box
avec plat à réchauffer,
petit pain, dessert, bouteille d'eau 50cl**

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR

Coffret repas idéal pour un déjeuner assis ou en mouvement.

PRATIQUES et ESTHÉTIQUES.

Boîte kraft avec anse en tissu



BOX GRANDE SALADE COMPOSÉE - DESSERT

1 Grande Salade composée

1 Petit pain

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box **généreuses**, **colorées** et **variées**!

BOX SALADE - SANDWICHS - DESSERT

1 Petite salade

2 Sandwichs

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de **varier les plaisirs**.

BOX PLAT À RÉCHAUFFER

1 Plat à réchauffer

1 Petit pain

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box encore plus **réconfortante**

*Nos lunch box représentent une alternative originale
aux plateaux repas.*



« Le Bonheur est dans le pré »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est 1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.
Serviette et couverts en bambou inclus

19,90€ HT



Box « Le Bonheur Est Dans Le Pré »

Riz basmati, falafels, concombres, pousses d'épinard,
carottes râpées, avocats, tomates cerises, grenades,
houmous de légumes, sésame

Verrine façon kinder bueno



Box « Into The Wild »

Salade et dessert **Vegan**, sans gluten et sans lactose

Riz basmati, salade verte, pois chiche, maïs, petit pois,
patates douces, concombre, carottes râpées, graines de courge

Duo de Compote de pommes à la cannelle
et compote de framboise

Box « Chicken Run »

Émincé de poulet rôti, salade verte, billes de pâtes,
coleslaw, cantal, œuf dur, tomates cerises,
croutons, sauce au parmesan

Cheesecake brisures de spéculos, coulis de fruits rouges
Ou
Maxi cookie au chocolat

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« Le Grand Bleu »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est 1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.
Serviette et couverts en bambou inclus

19,90 € HT

Box « La Traversée De Paris »

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, jambon blanc,
Comté AOP, bacon, tomates confites

Verrine façon tiramisu exotique

Box « Le Grand Bleu »

Salade verte, taboulé au Boulgour, billes de thon aux herbes et
au sésame, radis, betteraves, maïs, abricots secs, graines de
courge et de tournesol torréfiées

Verrine façon Kinder Bueno

Box « 20 000 Lieues sous les mers »

Riz basmati, concombres, pousses d'épinard, haricots verts,
tomates cerises, avocat, thon, chou rouge, grenades

Graines de chia au lait de coco, coulis exotique,
mangue et granola

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« Intouchables »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est 1 **grande salade**, 1 **petit pain**, 1 **dessert** et 1 **bouteille d'eau**.
Serviette et couverts en bambou inclus

19,90 € HT

Box « Intouchables »

Poulet, billes de pâtes, salade, fromage des Pyrénées, poivrons piquillos, petits pois, tatar de légumes confits, œuf dur

Graines de chia au lait de coco, caramel au beurre salé, crème montée, noix de coco râpée

Box « L'Aile ou La Cuisse »

Émincé de poulet rôti, salade verte, pâtes et sésame, Comté, carottes râpées, œuf dur, sauce gribiche

Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble



Box « La Grande Vadrouille »

Roquette, concombre, carotte râpée, petits pois, quinoa, boulgour lentilles, tomates cerises, fêta

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits rouge, granola rôti aux épices et au miel, amandes effilées

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« Box poulet »

BOX PLAT À RÉCHAUFFER - DESSERT

C'est 1 plat à réchauffer, 1 petit pain, 1 dessert et 1 bouteille d'eau.
Serviette et couverts en bambou inclus

20,50 € HT

Box « Poulet »

Émincé de poulet rôti, pommes de terre Grenailles à l'ail et herbes de Provence, Cantal, sauce moutarde à l'ancienne

Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble



Box « Végétarienne »

Polenta crémeuse à la tomate, patates douces et courgettes rôties, flan de courgette, sauce aux champignons

Graines de chia au lait de coco, coulis de fruits rouges, framboise et granola



Plats chauds à réchauffer en 3 minutes au micro-ondes à 950 Watts en conservant le couvercle.

*Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison*



BOX SALADE – SANDWICHS - DESSERT

C'est **1 salade, 2 sandwichs, 1 dessert** et **1 bouteille d'eau plate**.
Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

19,90 € HT

Box Terre

- 1 Crudité tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette
- 2 Sandwichs pain au Maïs, POULET, tartare de légumes, POULET,
- 1 Maxi cookie aux 3 chocolats

Box Mer

- 1 Salade de billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomates marinées
- 2 Sandwichs Pain baltique, SAUMON, guacamole
- 1 Graines de chia au lait de coco, caramel au beurre salé, crème montée, noix de coco râpée



Box Vege

- 1 Salade de riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur
- 2 Sandwichs pain Tradition, TAPENADE de tomate confite, fromage frais
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, crumble, compote de pomme à la cannelle

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



LES PLATEAUX REPAS

5 Menus « Classiques »

Renouvelés tous les 3 mois

2 Menus « Prestige »

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



Menu 1 – Bœuf en Tataki

30,00€ HT

Salade grecque à la féta, huile d'olive et oignons rouges

Tataki de bœuf, sauce chimichurri, quinoa aux herbes fraîches

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel bio

Panna cotta vanille fruits rouges à la framboise



Evian 50 cl : 1,80 € h.t
Badoit 33 cl : 1,80 € h.t





Menu 2 – Cabillaud

30,00€ HT

Polenta crémeuse au parmesan,
multicolore de légumes confits

Pressé de cabillaud, sauce tartare, légumes croquants à
l'huile de basilic
carottes vichyssoises

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel bio

Fondant au chocolat au lait et chocolat noir



Le choix du sommelier
Le Versant Viognier 2023 - 14,00€ HT

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités

Minimum de commande total : 5 plateaux

Délais de commande : Jusqu'à 10h la veille de la livraison

Menu 3 - Végétarien

Sans gluten

30,00€ HT

Courgette jaune rôtie, roquette, halloumi snacké et râpé, pesto genovese

Moussaka d'aubergines aux lentilles corail et parfum de cannelle

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel sans gluten

Les 3 melons infusés à la verveine et menthe de jardin



Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1 Litre : 22,00€ HT



Menu 4 – Volaille

37,00€ HT

Pêlé mêlé de jeunes pousses au chèvre frais,
abricots rôtis au thym, vinaigrette au miel

Ballotine de volaille, boulgour de poivrons doux multicolores

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel bio

Carrément citron groseille meringué au basilic



Le choix du sommelier
Pic Saint Loup– 18,00 € HT

Menu 5 – Saumon

37,00€ HT

Carpaccio de tomates anciennes à l'huile de basilic,
copeaux de vieux parmesan et pignons de pin

Saumon laqué au miel de soja, riz basmati, brunoise de
légumes croquants

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel bio

Mogador chocolat framboise, nougatine au gruë de cacao



Le choix du sommelier
Château Gantonnet - 12,00€ HT

PLATEAUX REPAS PRESTIGE

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



Menu 6 – Bœuf Angus

48,00 € HT

Burrata crémeuse, tomates multicolores,
pesto genovese

Tagliata de bœuf Angus, sauce chimichurri,
aubergine confite, fregola sarda

Brillat savarin AOP, fruits secs et noix
Petit pain individuel bio et beurre

Pavlova coco fraise, gelée de pommes vertes



Le choix du sommelier
Saumur Les Calcaires - 15,00€ HT

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 10h la veille de la livraison



Menu 7 – Lotte et Rouget

48,00 € HT

Barigoule de légumes verts croquants,
crème de chèvre frais à la roquette

Salade de pane pomodoro, lotte et rouget rôtis au thym,
sauce vierge

Brillat savarin AOP, fruits secs et noix
Petit pain individuel bio et beurre

Tourbillon chocolat mûre myrtille façon St Honoré



Le choix du sommelier
Chablis AOP Château de Fleys - 22,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 10h la veille de la livraison



LCV
TRAITEUR

BOISSONS

SOFTS

Prix HT

Evian et 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, Pamplemousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas 100cl	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Côtes de Bourg AOP - Château Escalette	15,00€
Saumur Champigny AOP BIO – “Les Calcaires”	15,00€
Pic Saint Loup – Mas de l’Oncle 2022	18,00€

VINS BLANCS 75cl

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

VIN ROSÉ 75cl

Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence	12,00€
--	--------

CIDRE

Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux	8,00€
------------------------------------	-------

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	30,00€
---------------------	--------

PROSECCO

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

BOISSONS CHAUDES

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 25/08/2025

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

1. Tarifications

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

2. Annulations ou modifications à communiquer par mail

Une commande de plateaux repas & lunch box peut être annulée jusqu'à 11h deux jours avant la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement. Une commande ou un complément de commande passé le jour même de la livraison fait l'objet d'une facturation de frais de livraison supplémentaires.

3. Modalités de livraison

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

4. Règlements

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

5. Hygiène & santé

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

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