



CARTE BUFFETS
AUTOMNE-HIVER
2025/2026



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

DEUX GAMMES DE BUFFETS

Pour vos repas sous forme de buffet en entreprise,
nous vous proposons :

Le BUFFET PORTIONNÉ à partir de 20 personnes :

Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné
offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail.

Tous les éléments sont portionnés individuellement
et destinés à être mangés debout.

Nous avons constitué 6 menus gourmands.

Vous pouvez aussi composer vous-même votre menu à la carte.

Le BUFFET SANDWICHES à partir de 10 personnes :

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité.

Composé de salades fraîcheur, sandwiches aux pains variés
cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-17
Les Menus	pages 5-7
À la carte	pages 8-17
BUFFETS SANDWICHES	pages 18-22
LES BOISSONS	page 23
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 24

Prestation livrée et installée ou prestation avec service
Maître d'hôtel pour la gestion de votre événement de A à Z,
nous saurons répondre à chacun de vos besoins.



INFORMATIONS PRATIQUES

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 les buffets portionnés

Jusqu'à 10h la veille de la livraison pour les buffets sandwiches

Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service
ou buffet à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes pour le buffet portionné

10 personnes pour le buffet sandwiches

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 deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h du lundi au vendredi pour les buffets

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison 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



**La livraison de votre buffet est assurée
exclusivement par notre équipe de livreurs en CDI.**



LE BUFFET PORTIONNÉ

Faites votre choix

Parmi 6 Menus

Ou

À la carte



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



Menu Pont des Arts

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU CANAL SAINT MARTIN

26,00 € HT

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée et vinaigrée à la moutarde ancienne

Tartine effeuillé de volaille rôtie, sauce césar, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, menthe et oignon rouge

Club pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

Pain bretzel fendu, émietté de thon sauce cocktail, citron confit, romaine, mimosa d'œuf

Club toasté mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Macarons

MENU PONT DES ARTS

27,50 € HT

Salade de ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix, huile de truffe, vinaigre balsamique blanc

Tartine duo de carottes au miel et cumin, chèvre frais à la menthe et coriandre, pickles de carottes violettes, amandes au zaatar

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, menthe, oignon rouge

Mini burger pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel

Pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

Brochette de gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Salade de fruits de saison

2 Mendiants croustillants au chocolat



Menu Sacré Cœur

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU JARDIN DES PLANTES

27,00 € HT

Taboulé vert aux amandes, brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraîches

Tartine avocat, guacamole aux épices cajun, salsa de maïs et piquillos, coriandre, oignons rouges

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

Foccacia crème de champignon à la truffe, pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Club toasté mimosa d'œufs aux herbes, moutarde savora, romaine

Salade de fruits exotiques

Financiers

MENU SACRÉ CŒUR

28,50 € HT

Salade de butternut rôtie, zestes d'oranges éclats de châtaigne, huile de noisette et graines de courge torréfiées

Focaccia crème de champignon à la truffe, pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Club toasté dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Black burger sauce tonato, effeuillée de thon et œuf dur

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

Plateau de fromages tranchés et pains

Cheesecake en finger passion sésame noir

2 Mendiants croustillants au chocolat

Minimum de commande : 20 personnes par menu
Délais de commande : 72h

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU PONT MIRABEAU

30 € HT

Salade de conchiglies au pesto vert, crème de burrata,
pignons grillés, olive leccino

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

Wrap houmous de pois-chiche, avocat,
pousses de tétragone, menthe, oignon rouge

Focaccia crème de champignon à la truffe, pickles de champignons
boutons, copeaux de carottes

Club toasté filet de dinde, comté, mayonnaise estragon,
œuf dur, romaine

Brochette de gravelax de saumon, pomme Granny-Smith,
zestes de citron vert et poivre Sichuan

Tarte au chocolat ou Tarte façon crème brûlée

Brochettes de 3 fruits exotiques

MENU PONT NEUF

32,40 € HT

Salade de truite gravelax, macédoine de choux fleurs multicolores
à l'estragon

Tartine de saumon mi-cuit grillé à la flamme,
sauce verte au cresson, pickles de betteraves

Pain bretzel chiffonnade de veau rosé, mayonnaise moutarde à l'ancienne et estragon

Focaccia façon pissaladière, parmesan, anchois, olives

Pain bao effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï

Brochette magret de canard rosé, halloumi grillé,
pomme laquée au miel, thym frais

Plateau de fromages tranchés et pains

Marrons glacés vanille aux éclats de meringue



LES SALADES GOURMANDES - 110 gr 5,50€

Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraîches des Sud

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée et vinaigrée à la moutarde ancienne

Salade de butternut rôtie, zestes d'oranges éclats de châtaigne, huile de noisette et graines de courge torréfiées

Salade de chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel

LES SALADES HAUT DE GAMME - 110 gr 6,00€

Sot l'y laisse de volaille, sucrose, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce César



Conchiglies au pesto vert, crème de burrata, pigeons grillés, olive leccino



Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix, huile de truffe, vinaigre balsamique blanc

LES SALADES PRESTIGE - 110 gr 6,50€

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

Truite gravellax, macédoine de choux fleurs multicolores à l'estragon

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

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT



Tartine de Potimarron et patate douce rôtis

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES TARTINES PAIN BIO SANS GLUTEN - 60 gr 3,70€

🌿 Chèvre Sainte Maure de Tourraine AOP au miel et thym, chutney de figue

🌿 Houmous de brocolis au zaatar, déclinaison de carottes caramélisées, sésame blanc et noir

LES TARTINES - 60 gr 3,70€

Base Pain de campagne Label Rouge

🌿 Guacamole, salsa de maïs et piquillos, coriandre, oignons rouges

🌿 Duo de carottes au miel et cumin, chèvre frais à la menthe et coriandre, pickles de carottes violettes, amandes au zaatar

Effeillé de volaille sauce césar, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

🌿 Potimarron et patate douce rôtis, cream cheese à la tomate confite, cébette, grains de grenade et noisettes

🌿 Betteraves, poires, comté, crème marscarpone au piment d'Espelette

Saumon mi-cuit grillé à la flamme, sauce verte au cresson, pickles de betteraves

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Les Pièces Sandwichs

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES MINI BURGERS BRIOCHÉS - 30 gr 2,90€

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

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

LES PAINS POLAIRES - 40 gr 2,90€

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

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr 2,90€

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

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

LES WRAPS - 40 gr 2,90€

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

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Pains Bretzel, émietté de thon

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES PAINS BAO - 40 gr 3,50€

Gambas et salade de wakame

Effiloché de bœuf confit

LES FOCACCIAS - 40 gr 3,60€

🌿 Chèvre, pesto de roquette et légumes grillés

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Façon pissaladière, parmesan, anchois et olives

NOUVEAUTÉ ! LES PAINS BRETZEL - 40 gr 3,60€

Émietté de thon sauce cocktail, citron confit,
romaine, mimosa d'œuf

Chiffonnade de veau rosé, mayonnaise moutarde à l'ancienne
et estragon

Emballage élégant et éco responsable.

Pour les buffets livrés, sans service Maître d'hôtel,
les produits sont dressés dans des boîtes blanches
et/ou sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Focaccia crème de champignon à la truffe

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 40 gr 3,60€

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

LES NAVETTES AU CHARBON VÉGÉTAL - 40 gr 3,60€

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

🌿 Houmous de haricots rouges, Comté, épinards frais

LES FOCACCIAS - 40 gr 3,60€

🌿 Crème de champignon à la truffe,
pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Focaccia façon pissaladière, parmesan, anchois et olives

LES BURGERS CONSISTANTS - 55 gr 4,50€

🌿 Houmous de brocolis au zaatar, champignon brun au sésame noir

Effeillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry

Sauce tonato, effeuillée de thon et œuf dur

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Brochette champignons de Paris

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMET - 40 gr 3,80€

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

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

 Champignons de Paris laqués au soja, halloumi grillé,
marinade au sésame

LES BROCHETTES PRESTIGE - 40 gr 4,20€

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

Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith,
zestes de citron vert et poivre Sichuan

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Plateau de saumon fumé

BUFFETS PORTIONNÉS

À LA CARTE

- | | |
|--|-------|
|  Corbeille de crudités avec sauce – 1,2 Kg | 42€ |
|  Plateau de fromages tranchés – 1 Kg
Accompagné de pain | 60 € |
| Coffret de mini tortillas garnies - 40 pièces | 42 € |
| Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé | |
| Coffret de mini club sandwiches - 40 pièces | 42 € |
| Poulet tikka sur pain aux épinards, Tzatziki sur pain nordique
Poivrons, tomate sur pain aux noix,
Avocat, tomate sur pain à la tomate | |
| Coffret Makis, California et Rolls - 50 pièces | 85 € |
| Baguettes, sauces sucrées et salées incluses | |
|  Plateau Méditerranéen - 750g | 68 € |
| Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti | |
|  Plateau Italien - 1,5 Kg | 99 € |
| 28 focccias + Burratinas à la cuillère, tomates confites,
pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis,
câpres alcaparones et olives Taggiasches | |
| Plateau de Charcuterie - 1 Kg | 88 € |
| Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,
chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé
et beurre AOP, cornichons et oignons blancs | |
| Plateau de Charcuterie d'Exception - 1 Kg | 124 € |
| Chorizo de bœuf de Galice AOP, Coppa, pancetta, fuet ibérique
de Bellota, jambon Italien à la truffe d'été, chutney d'oignons
rouges, mini légumes pickles de la conserverie Lachaud | |
| Plateau de saumon fumé - 850 Gr | 132 € |
| Mini blinis Effeillé de saumon fumé au bois de hêtre, mini blinis
et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron | |



Lingot chocolat, caramel de sarrasin

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES TARTES & MOELLEUX – 90 à 120 gr 3,30€

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Tarte façon crème brûlée

Brownie

SALADES DE FRUITS – 150 gr 4,70€

Fruits de saison

Fruits exotiques

Ananas

LES DESSERTS FINGER – 60 gr 4,00€

Choux Mont Blanc

Lingot chocolat, caramel de sarrasin

Cheesecake passion sésame noir

Tartelette poire noisette, fève de Tonka

Lingot duo de chocolat au lait et chocolat noir

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Marrons glacés vanille aux éclats de meringue

LES DESSERTS GOURMET - 90 à 110 gr 4,70€

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

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Fruits frais d'Ici et d'Ailleurs au sucre Candi,
parfums de bergamote

Marrons glacés vanille aux éclats de meringue

LES DESSERTS PRESTIGE - 90 à 110 gr 5,70€

Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchous

Comme une tarte citron (lemon curd,
crumble spéculoos et meringue)

La pomme bio en compote,
râpé de pommes granny smith et oranges confites

Mousse au chocolat noir 66%

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Mendiants au chocolat

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

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€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	46,00 €
Coffret de 50 mendiants	50,00 €
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€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	39,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	55,00€

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



LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées





Les Sandwichs

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.

Les sandwichs sont préparés le matin même
par notre artisan boulanger.

4 Pains différents vous sont proposés.

Les sandwichs sont accompagnés de salades copieuses,
d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

19,50 € HT

1 Salade (à choisir en page 20)

2 Sandwichs (à choisir en page 21)

1 Dessert (à choisir en page 22)

33 cl.de boissons softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS

21,00 € HT

Ajout du café de fin de repas

Minimum de commande : 10 personnes

*Minimum : 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type
de salade et dessert*

Délais de commande : 24h



LES PROPOSITIONS DE SALADES

Riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur, vinaigrette balsamique

Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée

Coleslaw de carottes, choux blanc et rouge, pomme, coriandre

Lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette

Taboulé au boulghour, tartare de légumes confits, carottes râpées, fèves

Quinoa boulgour, chou vert, fenouil, raisin, orange

Piémontaise de pomme de terre rôties, fèves, petits pois, tomates cerises, œuf dur, cornichons doux, ciboulette, sauce verte B20

Toutes les salades proposées dans notre buffet sandwichs sont végétariennes et/ou véganes !



Les Sandwichs

LES PROPOSITIONS DE SANDWICHS

Pain tradition

Filet de poulet, oignons frits, bacon grillé

🌿 Tapenade de tomate confite, fromage frais

🌿 Guacamole, chou rouge, tomate cerise

🌿 Tapenade de tomate confite, chèvre, pousse d'épinards

Pain viennois aux graines de sésame

Thon-mayonnaise, avocat

🌿 Houmous, carottes, concombres, chou rouge

Pain baltique

Saumon, guacamole

Pain au maïs

Filet de poulet, tartare de légumes, pousses d'épinards

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Verrine façon Kinder Bueno

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, compote de pomme

Verrine cheese cake brisures de spéculos, coulis de fruits rouges

Duo de compote de pommes à la cannelle et framboise

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola rôti aux épices et au miel, cacahuètes torréfiées

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

Verrine façon tiramisu exotique

Mousse au chocolat

Flan aux poires et aux amandes

Cookie aux 3 chocolats

Minimum de commande : 10 personnes - 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h



LCV
TRAITEUR

Automne Hiver 2025-2026

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 Blonde D'Espagne, Pomme, Peche de Vignes, Pamplemousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Pomme, 100cl	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

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 Versan 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€
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€



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 03/11/2025

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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwiches jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

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.