



CARTE COCKTAILS AUTOMNE-HIVER 2025/2026



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR

Nous sommes heureux de dévoiler
notre carte Automne Hiver 2025-2026,
chaleureuse et gourmande.

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

Pincée de carotte, fromage de cajou végétal

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 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.

INFORMATIONS 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 : 35€ HT / Zone 2 : 45€ HT / Zone 3 : 55€ HT

De 50 à 100 convives : surcoût de 25 € HT

Au-delà de 100 convives : surcoût de 50 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30 € HT



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

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.

LE COFFRET COCKTAIL SANS SERVICE

Ces supports de 24 cm x 24 cm, nous permettent de dresser
25 à 30 pièces de cocktail par coffret.

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.

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.

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

Coffret de pièces sucrées

Cocktail apéritif 10 pièces salées sucrées – 17,75 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote
et germes de poireau

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

Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling

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

Mini wrap filet de volaille, sauce césar, romaine

Dôme de tarama de saumon, croustini noir, œufs de truite

3 pièces de cocktail sucrées

Amandine de poire croustillante au spéculoos

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

Gâteau tout chocolat en deux textures,
glaçage miroir au cacao, feuille d'or

Houmous de pois chiche, sablé au cumin

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



Paleron de Bœuf confit

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif 10 pièces salées – 18,00 € HT / pers.

Roll's chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge
au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche

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

Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires

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

Rigatoni épinards & parmesan

Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine,
tomate confite, olive Leccino

Mini wrap filet de volaille, sauce césar, romaine

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

Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud,
patate douce fondante

Paleron de Bœuf confit, réduction de bourguignon

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

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 22,20 € HT / pers.

8 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

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

Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée

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

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

L'avocat crevette, sauce cocktail tout simplement

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

1 pièce de cocktail valeur 2 pièces

Schiacciata, crème de pesto rosso, pastrami de dinde,
pecorino romano AOP, pesto de persil et roquette

4 pièces de cocktail sucrées

Harmonie de sésame noir et mangue

Carrot cake, croustillant de noix de pécan

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel



Schiacciata, crème de pesto rosso

*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 – 35,50 € HT / pers.
Gamme Classique

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou
Pincée de carotte, brocoletti, noisette grillée, fromage de cajou
Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy
Rouleau d'omelette, wakamé et sésame wasabi
Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling
Mini wrap filet de volaille, sauce César, romaine
Pétale de radis, gravelax de saumon, crème au yuzu, sésame noir
Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud, patate douce
Mini brochette de poulet mariné, épices satay et cacahuètes
Pétoncle rôtie, poireau fondant, crémeux de panais et coriandre

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Mini club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia,
Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

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



Pièces cocktail salées

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 38,50 € HT / pers.
Gamme Prestige**

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Sablé 100% végan, caviar d'artichauts à l'olive

Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine,
tomate confite, olive Leccino

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée

Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron

Ceviche de bar, finger de navet boule d'or au poivre de Sichuan,

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

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

Foie gras, croustillant spéculoos, gel mandarine, figue moelleuse,

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

2 pièces de cocktail salée valeur 1,5 pièces

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Pain blinis, saumon fumé au sésame, radis noir,
crème de pomme raifort et yuzu

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Roll feuilleté chèvre miel et noix, canard confit,
chutney de figue, piment d'Espelette

5 pièces de cocktail sucrées

Sablé cacahuète à la fleur de sel, gel de mangue et passion

Notre version de la tarte bourdaloue

Chou façon Mont Blanc

Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits

Notre interprétation du bounty



Dôme de tarama de saumon

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

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

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Roll's chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge au miel, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche

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

Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires

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

Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling

Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée

Mini wrap filet de volaille, sauce César, romaine

Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud, patate douce fondante

Filet de caille fumée sur croustini, oignon frit, raisin blond

Dôme de tarama de saumon, croustini noir, œufs de truite

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

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma,

Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

6 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits exotiques

Quenelle citron, râpé de citron vert

Coussin de pomme granny, infusion de shiso pourpre

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Notre interprétation du bountty

Mini tartelettes caramel au beurre salé



PLATEAU 125 Pièces salées végétariennes – 225 € HT

- 25 Roll's chou rouge, carotte, wakamé, chutney d'oignon rouge, avocat, cacahuètes grillées, menthe fraîche
- 25 Houmous de pois chiche, sablé au cumin, pois chiche crispy
- 25 Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling
- 25 Risotto au parmesan, butternut, enrubanné de carotte jaune, pécorino, tomate confite
- 25 Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine, tomate confite, olive Leccino

PLATEAU 125 Pièces salées terre-mer – 273 € HT

- 25 Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche
- 25 Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud, patate douce fondante
- 25 Panna cotta de haddock, sablé moutarde, gel citron, aneth
- 25 Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde
- 25 Filet de caille fumée sur croustini, oignon frit, raisin blond
- 25 Paleron de Bœuf confit, réduction de bourguignon

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

Risotto au parmesan, butternut

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 305€ HT

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

25 Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling

25 Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine,
tomate confite, olive Leccino

25 Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

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

25 Foie gras, croustillant spéculoos, gel mandarine,
figue moelleuse, kumquat, croustini

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*

Foie gras, croustillant spéculoos



Pain bretzel, chiffonnade de veau rosé

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 125 Mini Burgers et Clubs Toastés - 310 € HT

- 25 Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux
- 25 Burger brioché au brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard
- 25 Club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia, cream cheese au piment d'Espelette
- 25 Club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon
- 25 Club sandwich au saumon fumé, pickles de radis daïkon

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 Club toasté, filet de volaille, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaines
- 25 Black navette, crème légère au raifort, saumon fumé, pousses d'épinard
- 25 Pain bretzel, chiffonnade de veau rosé, mayonnaise moutarde à l'ancienne et estragon

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



Focaccia, crème de champignon à la truffe

PLATEAU 60 Focaccias et 60 Pains Bao - 468 € HT

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

30 Focaccia façon pissaladière, parmesan, anchois, olives

30 Pain bao, gambas, salade de wakame

30 Pain bao, effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï

Nouveauté de la dernière saison Printemps Été :
Nos chefs ont développé une version hivernale de nos
focaccias. Elles sauront égayer vos cocktails de fin d'année.

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

PLATEAU 125 Pièces sucrées - 220 € HT

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

25 Sablé cacahuète à la fleur de sel,
gel de mangue aux fruits de la passion

25 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

25 Le chocolat blanc biscuité praliné aux noix de pécan

25 Chou façon Mont Blanc

PLATEAU 175 Pièces sucrées - 305 € HT

25 Brochettes de fruits exotiques

25 Mini cheesecake cubik passion, sésame

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

25 Pavlova coco ananas pomme verte

25 Paris Brest, praliné à la crème à la noisette

25 Gâteau tout chocolat en deux textures,
glaçage miroir au cacao, feuille d'or

25 Mini tartelettes caramel au beurre salé

Minimum de commande : 1 plateau

Délais de commande : 72h

Sablé cacahuète à la fleur de sel

PLATEAU 250 Pièces sucrées - 437 € HT

- 25 Brochettes de fruits frais de saison
- 25 Notre version de la tarte bourdaloue
- 25 Harmonie de sésame noir et mangue
- 25 Comme un panettone, confit de clémentine de Corse
- 25 Dome Dulcey, glaçage gourmand
- 25 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
- 25 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
- 25 Retour en enfance 100% carambar
- 25 Notre interprétation du bount
- 25 Macarons aux parfums variés

Pièces de cocktail sucrées

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



Mendiants

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>	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€
Coffret mini tortillas garnies	40,00€
Coffret mini club sandwiches	40,00€
Corbeille de crudités – 1,2kg	42,00€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	39,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	55,00€

Compléments aux menus ou plateaux cocktails.
Ne peut être commandé seul.
Délais de commande : 48h



Automne Hiver 2025-2026

COCKTAILS – RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

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€
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier	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 Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu	14,00€
Chablis AOP – Château de Fleys 2023	22,00€

VIN ROSÉ 75cl

Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence	14,00€
--	--------

CIDRE

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

CHAMPAGNE

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

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 4/11/25

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.