



# CARTE PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES CAFÉ

## Automne Hiver 2025-2026



Tel : 01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr

[WWW.LCVTRAITEUR.FR](http://WWW.LCVTRAITEUR.FR)



**CONTACTEZ NOUS!**

**01 42 04 24 40**

**commandes@lcvtraiteur.fr**

## **PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ**

**PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER** depuis 28 ans,  
nous livrons et **METTONS EN PLACE** 70 000 petits déjeuners  
chaque année.

**À votre arrivée tout est prêt !**

### **PRÉSENTATION ET MATÉRIEL**

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité  
Gobelets en carton blanc 15 cl recyclables et biodégradables  
Touillettes en bois

Plateaux de rassemblement et réhausse en bambou  
Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur élégante  
Fours moelleux et/ou brochettes de fruits dressés sur des  
plateaux alimentaires à usage unique en bois de peuplier.

Serviettes en papier



### **SOMMAIRE – NOS OFFRES**

**PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉS...pages 5-14**

Les Petits Déjeuners	pages 5-10
Les Pauses café	pages 11-13
A la carte	page 14

**BOISSONS..... page 15**



## PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

### NOS PLUS !

SPÉCIALISTE du petit déjeuner depuis plus de 29 ans



#### QUALITÉ des produits

Viennoiseries fabriquées de manière artisanale avec du beurre AOP. Café 100% Arabica torréfié par la Maison Richard, Thé Parney's Noir et Vert Bio, chocolat chaud Valrhona au goût intense.

Jus de fruits Tropicana Premium

Ou jus de fruits frais pressés



#### 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.

Plateaux, réhausses et couverts en bambou naturel.



#### DÉMARCHE ECO RESPONSABLE

Des produits frais de saison, issus de circuits courts et équitables.

Nous nous engageons sur une gamme complète de vaisselle et d'emballages BIODÉGRADABLES réalisés à partir de matières premières renouvelables et compostables.

Le matériel en dur est repris et réutilisé.

Les déplacements sont sectorisés aussi bien pour la livraison que la reprise de matériel afin d'éviter au maximum la pollution automobile.

#### SERVICE

Contactez-nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise.

Nous vous préparerons alors **une offre sur mesure** comprenant **matériel et service**.

Présence de Maîtres d'hôtel tout au long du petit déjeuner pour assurer le service, le rangement et la gestion des déchets.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du lundi au vendredi  
Par mail : [commandes@lcvtraiteur.fr](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)  
En ligne sur notre site : [www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

### DÉLAIS DE COMMANDE PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

Jusqu'à 11h la veille de la livraison

### MINIMUM DE COMMANDE

12 à 20 personnes en fonction des formules  
100 € HT pour une commande à la carte

### TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

### RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par carte ou virement  
Possibilité d'ouvrir un compte Professionnel avec règlement  
à réception de facture.  
Contact pour la facturation et règlement : [compta@lcvtraiteur.fr](mailto:compta@lcvtraiteur.fr)

## INFORMATIONS DE LIVRAISON

### HEURES DE LIVRAISON

À partir de 6h45 du lundi au vendredi

### CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de 1h (minimum 45 minutes selon disponibilités)  
est demandé pour la livraison et mise en place  
des petits déjeuners et pauses café

### ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

### TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 35€ HT / Zone 2 : 45€ HT / Zone 3 : 55€ 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

## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ÉCO

7,40 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Viennoiseries

2 mini viennoiseries par personne parmi

Croissants - Pains au chocolat – Pains aux raisins

### PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

7,90 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Viennoiseries

3 mini viennoiseries par personne

Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins

\* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

**Minimum de commande  
pour la formule « classique éco » : 12 personnes  
pour la formule « classique » : 12 personnes  
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison**

N'hésitez pas à commander des chouquettes ou brochettes de fruits en complément aux formules



Automne Hiver 2025-2026

## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER MIXTE

7,90 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Viennoiseries

2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne

Croissants - Pains au chocolat – Chouquettes

### PETIT DÉJEUNER FRUITÉ

8,50 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Viennoiseries et Brochettes de fruits

2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne

Croissants - Pains au chocolat – Brochette de fruits

\* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

**Minimum de commande  
pour la formule « mixte » : 12 personnes  
pour la formule « fruitée » : 20 personnes**  
**Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison**

N'hésitez pas à commander des jus de fruits frais ou  
jus Alain Milliat en remplacement des jus Tropicana.



## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER Pour 50 Pers.

**325 € HT**  
(soit 6,50€ HT / pers.)

#### **Boissons chaudes** 14 cl. Par pers.

5 Litres de Café 100% Arabica Maison Richard  
2 Litres de Thé Parney's noir et vert Bio  
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### **Boissons fraîches** 12 cl. Par pers.

5 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium  
2 Litres d'Eau minérale Evian

#### **Mini Viennoiseries** 2 par personne

35 Croissants – 35 Pains au chocolat – 30 Pains aux raisins

#### **Présentation en buffet**

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
100 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.

3 Plateaux de rassemblement en bambou,  
2 réhausseurs

Viennoiseries dressées dans 3 à 4 boîtes fraîcheurs  
100 Serviettes papier

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

Pour plus d'esthétisme, des réhausseurs et éléments de décoration sont mis à disposition sans frais.

N'hésitez pas à commander du nappage. Plusieurs coloris sont possibles.

La mise en place de votre buffet est comprise dans cette proposition.



Automne Hiver 2025-2026

## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER Pour 100 Pers.

**600 € HT**

(soit 6 € HT / pers.)

#### **Boissons chaudes 15 cl. Par pers.**

10 Litres de Café 100% Arabica Maison Richard  
4 Litres de Thé Parney's noir et vert Bio  
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### **Boissons fraîches 12 cl. Par pers.**

6 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium  
2 Litres de Jus de Pamplemousse Tropicana Premium  
2 Litre de Jus de Pomme Tropicana Premium  
4 Litres d'Eau minérale Evian

#### **Mini Viennoiseries 2 par personne**

70 Croissants – 70 Pains au chocolat – 60 Pains aux raisins

#### **Présentation en buffet**

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé  
200 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.  
5 Plateaux de rassemblement en bambou,  
4 réhausseurs  
Viennoiseries dressées dans 6 à 8 boîtes fraîcheurs  
150 Serviettes papier

**Délais de commande : jusqu'à 11h deux jours avant la livraison**

Possibilité de prévoir une répartition différente des  
boissons chaudes entre café et thé.



Automne Hiver 2025-2026

## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN

Idéal pour 10 personnes

**92 € HT**

#### Boissons chaudes

1 Litre de Café 100% Arabica Maison Richard

1 Litre de Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

2 Litres de Jus d'Orange Tropicana Premium

1 Eau minérale Evian

#### Alimentaire

24 Pan cakes

Sirop d'érable

#### Présentation

Thermos noir pour le café, blanc pour le thé

20 Gobelets blancs compostables et biodégradables de 15 cl.

20 Serviettes en papier

10 Fourchettes en bambou

Pan cakes disposés dans des plateaux alimentaires élégants  
en bois de peuplier

**Minimum de commande : 1 unité**

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

Pour plus de fraîcheur, n'hésitez pas à commander des brochettes de fruits frais ou bien des salades de fruits en complément.



Automne Hiver 2025-2026

## PETITS DÉJEUNERS NOS FORMULES

### PETIT DÉJEUNER PRESTIGE - VAISSELLE VÉRITABLE

12 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange et ou Jus de Pamplemousse pressé

Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

#### Alimentaire :

1 mini viennoiserie, 2 chouquettes, 1 brochette de fruits  
par personne

1 Croissants ou 1 Pain au chocolat ou 1 Pain aux raisins

2 Chouquettes

1 Brochette de fruits frais

#### Présentation en buffet avec vaisselle véritable

Service en porcelaine et verrerie

Tasses et sous-tasses en porcelaine pour les boissons chaudes

Tumbler pour les boissons fraîches

Cuillères en bambou

Réhausses et assiettes de présentation en bambou naturel

Prévoir un temps d'installation et de mise en place  
d'au moins 45 minutes

Minimum de commande  
pour la formule « prestige » : 20 personnes  
Délais de commande : 48h



## PAUSES CAFÉ NOS FORMULES

### PAUSE CLASSIQUE ÉCO 7,40€ HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Fours moelleux

2 fours moelleux par personne parmi :  
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

### PAUSE CLASSIQUE 7,90 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

#### Fours moelleux

3 fours moelleux par personne parmi :  
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes

\* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

**Minimum de commande  
pour la formule « classique éco » : 12 personnes  
pour la formule « classique » : 12 personnes  
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison**

N'hésitez pas à commander des brochettes de fruits en  
complément aux formules



Automne Hiver 2025-2026

**PAUSES CAFÉ  
NOS FORMULES**

**PAUSE FRUITÉE  
8,50 € HT par personne**

**Boissons chaudes**

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

**Boissons fraîches**

Jus d'Orange Tropicana Premium\*

Eau minérale Evian

**Mignardises et Brochettes de fruits**

2 fours moelleux et 1 brochette de fruits par personne  
Cannelés - Financier – Brochette de fruits

\* Pour plus de variété dans les jus de fruits, nous consulter.

**Minimum de commande  
pour la formule « fruitée » : 20 personnes  
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison**

N'hésitez pas à commander des jus de fruits frais ou  
Jus Alain Milliat en remplacement des jus Tropicana.



Automne Hiver 2025-2026

## PAUSES CAFÉ NOS FORMULES

### PAUSE GOURMANDE

13,00 € HT par personne

#### Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard

Thé Parney's noir et vert Bio

Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

#### Boissons fraîches

Jus d'Orange et ou de Pamplemousse frais

Eau minérale Evian

#### Pièces de cocktail sucrées

4 pièces par personne :

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

Cheesecake passion sésame

Gâteau tout chocolat en 2 textures

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

**Minimum de commande  
pour la formule « gourmande » : 20 personnes**  
**Délais de commande : jusqu'à 11h trois jours avant la livraison**

N'hésitez pas à commander du Champagne en complément de la pause gourmande.



## À LA CARTE

### LES VIENNOISERIES

	Prix HT
Mini viennoiseries assorties - boîte de 25 pièces	26,00€
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	

Chouquettes - boîte de 40 pièces	20,00€
----------------------------------	--------

### LES FRUITS

Salade de fruits de saison	4,70 €
Salade de fruits exotiques	4,70 €
Plateau de 20 brochettes de 3 fruits frais	31,00 €
Plateau de 20 brochettes de 3 fruits exotiques	35,00 €
Plateau de 20 brochettes de 3 fruits rouges	38,00 €
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	39,00 €
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	53,00 €

### LES FOURS SUCRÉS

Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
Coffret de 20 mini beignets assortis <i>Fruits rouges, chocolat noisette</i>	26,00 €
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	46,00 €
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 de 30 mini crêpes sucrées <i>Garniture : pâte à tartiner ou confiture et sucre</i> <i>Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 10 personnes</i>	34,00 €
Coffret de 24 pan cakes avec sirop d'érable <i>Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 12 personnes</i>	40,00 €



**BOISSONS FRAÎCHES**

	<b>Prix HT</b>
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, Multifruit, Pomme 100cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse	8,00€
Jus de fruits frais 100cl Orange, Pomme, Pamplemousse	9,00€

**BOISSONS CHAUDES**

Thermos 1 litre de thé Bio	19,00€
Thermos 1 litre de café 100% Arabica	22,00€
Thermos 1 litre de chocolat chaud	24,00€

*Info : Le minimum de commande  
pour une offre à la carte est de 100 € H.T*

# Les Croissants Volants SARL

SARL au capital social de 110 000€

Code APE 5621Z – Services des traiteurs

15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX

Tel : 01 42 04 24 40



Carte mise à jour le 05/11/25

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux petits déjeuners et pauses café. 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 petits déjeuners et pauses café peut être annulée: jusqu'à 10h la veille de 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 **Les Croissants Volants - 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.