



CARTE PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES CAFÉ

Automne Hiver 2025-2026





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 réhausses 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

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

En ligne sur notre site : 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

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

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.

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 réhausse
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 réhausse 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.



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 réhausseuses
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.

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.

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

Réhausse 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



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.

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

Prix HT

LES VIENNOISERIES

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



Automne Hiver 2025-2026

À LA CARTE

BOISSONS FRAÎCHES

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, Multifruit, Pomme 100cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl	8,00€
Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse	
Jus de fruits frais 100cl	9,00€
Orange, Pomme, Pamplemousse	

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*

WWW.LCVTRAITEUR.FR

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.