



CARTE REPAS INDIVIDUELS

Novembre à Février 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 11-21

LES BOISSONS..... page 22

CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....page 23



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 : 35€ HT

Zone 2 : 45€ HT

Zone 3 : 55€ HT

Un supplément est à prévoir pour les commandes > 100 personnes
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.*



« Chicken Run »

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

20,50€ HT



Box « Le Bonheur Est Dans Le Pré »

Quinoa, boulgour, tomates cerises, œuf dur,
petits pois, betteraves, radis, pousses d'épinard,
chou rouge, houmous de légumes, sésame

Mousse au chocolat



Box « Into The Wild »

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

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

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

Verrine façon tiramisu exotique

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

20,50€ HT

Box « La Traversée De Paris »

Jambon cru fumé, quinoa, boulgour, salade verte,
Tomme, chou vert cranberries en pickles, fenouil a l'orange,
potimarron grillé, raisin, graines de courges
et kasha grillé

Verrine cheesecake brisure de spéculos,
coulis de fruits rouges

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

20,50€ HT

Box « Intouchables »

Poulet, Cantal AOP, oignons frits, maïs et riz, œuf poché.

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

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, concombres, carottes râpées, petits pois,
quinoa, boulgour lentilles, tomates cerises, féta

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

20,50€ HT

Box Terre

- 1 Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomates marinées
- 2 Sandwichs pain au Maïs, POULET, tartare de légumes, pousses d'épinard,
- Verrine cheese cake brisures de spéculos, coulis de fruits rouges

Box Mer

- 1 Piémontaise de pomme de terre rôties, fèves, petits pois, tomates cerises, œuf dur, cornichons doux, ciboulette
- 2 Sandwichs Pain baltique, SAUMON, guacamole
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble



Box Végé

- 1 Lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette
- 2 sandwichs pain viennois houmous, carottes, concombres, chou rouge
- 1 Mousse 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

Lunch Box Salade Sandwichs Dessert



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 – Effeillé de Bœuf

30,00€ HT

Mimosa d'œuf à l'avocat, potimarron rôti
aux graines de courge bio

Effeillé de bœuf sauce tartare, légumes de saison
croquants aux herbes du jardin

Fromage affiné AOP, pain individuel bio et beurre

Brownie chocolat, caramel aux fruits secs



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



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

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 2 – Filet de Volaille

30,00€ HT

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche,
sauce crème à la moutarde à l'ancienne

Filet de volaille, crème de cèpe, salsa de patate douce
à l'huile de noisette grillée

Fromage affiné AOP, pain individuel bio et beurre

Moelleux coco ananas aux zestes de citron vert



Evian 50 cl : 1,80 € h.t

Badoit 33 cl : 1,80 € h.t



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 3 – Cabillaud

30,00€ HT

Œuf poché bio, poireaux fondants,
sauce ravigote aux herbes

Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive,
tzatziki de choux fleurs multicolores

Fromage affiné AOP, pain individuel bio et beurre

Tropézienne



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 4 - Végétarien

Sans gluten

30,00€ HT

Taboulé vert aux amandes et brocoli, raisins et grenade,
vierge aux herbes fraîches

Brouillade d'oeuf, salsa de patates douces,
fêta, coriandre, salade de mâche au balsamique

Fromage affiné AOP, pain individuel sans gluten et beurre

Tartelette amandine aux poires



Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1 Litre : 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



Menu 5 – Effiloché de Canard

37,00€ HT

Potiron, patate douce rôtie, cream cheese à la tomate et cébette, grains de grenades et noisettes torréfiées

Duo de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, effiloché de canard, épinards croquants, vinaigrette au balsamique

Fromage affiné AOP, pain individuel bio et beurre

Fruits frais d'Ici et d'Ailleurs, gel de bergamote et menthe fraîche



Le choix du sommelier
Pic Saint Loup– 18,00 € 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 6 – Gravelax de Saumon

37,00€ HT

Méli mélo thaï, gambas à la coriandre, céleri,
menthe, sauce soja

Ecrasé de pomme de terre fondant à la ciboulette, saumon
gravelax sésame rose à la prune du Japon

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Carrément chocolat, crème Madame,
nougatine au grué de cacao



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



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

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

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 7 – Bœuf en tataki

48,00 € HT

Pâté en croute de volaille pistache et cranberries,
mesclun à l'huile de noix et fruits secs

Filet de bœuf en tataki, réduction d'une sauce périgueux,
mouseline de panais, petits légumes glacés à la fleur de sel

Brillat savarin AOP, pain individuel bio et beurre

Meringaie poire yaourt, caramel aux éclats de spéculos



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



Menu 8 – Gambas rôties

48,00 € HT

Gravelax de saumon, crème iodée au citron vert,
œufs de truite fumés, pain toasté au beurre demi-sel

Gambas Black Tiger rôties, réduction d'une bisque
de homard, butternut et potimarron au safran
et graines de courge

Brillat savarin AOP, pain individuel bio et beurre

Finger chocolat sarasin, crème mousseuse
à la vanille bourbon



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, Multifruits, Pomme 100cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl	8,00€
Orange, Pomme, Pêche de Vignes, Pamplermousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplermousse, Pomme, 100cl	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

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€
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 06/11/2025

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.