



CARTE RECEPTIONS
AUTOMNE-HIVER
2025/2026



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR



Automne – Hiver 2025/2026

À PROPOS DE NOUS

Traiteur dédié aux entreprises, nous organisons des réceptions haut de gamme à un prix maîtrisé.

30 ANS D'EXPERTISE

LCV Traiteur est né en 1996 sous le nom : Les Croissants Volants. Les fondateurs, proposaient alors en collaboration avec des Artisans boulangers, la livraison à domicile de petits déjeuners. En 2002, Les Croissants Volants sont repris par Jean-Philippe Verdier qui, entouré de son équipe et de clients fidèles, fait des Croissants Volants un Traiteur d'Entreprise.

Nous élaborons chaque jour cocktails, plateaux-repas, buffets, pauses gourmandes et petits-déjeuners, avec passion et rigueur. En 2020 Les Croissants Volants deviennent LCV Traiteur.

NOTRE SAVOIR FAIRE

Avec **près de 200 réceptions** réalisées **chaque année**, nous avons une réelle expertise pour vous accompagner dans la préparation de vos **événements sur mesure**.

Séminaires, congrès, journées de travail, vœux de rentrée, inaugurations, cocktails, buffets, petits déjeuners, pauses café,
Nous avons la solution adaptée à chacun de vos projets.

RAPPROCHEMENT AVEC ROUSSEAU EVENT TRAITEUR

LCV Traiteur et **Rousseau Event Traiteur** associent leurs savoir-faire en 2025.

Cette collaboration nous permet de mettre à votre disposition des équipes renforcées et des prestations toujours adaptées à vos besoins, avec la même exigence de qualité et de service.

LCV
TRAITEUR

ROUSSEAU
EVENT TRAITEUR

LE LABORATOIRE ESCAPADES SAVEURS

Après des années de collaboration LCV Traiteur s'est associé et s'est doté d'un laboratoire de production situé à Ennery, à 35 minutes de Paris.

Grâce à notre Laboratoire Escapades Saveurs nous garantissons une traçabilité totale et un contrôle quotidien de toutes nos matières premières, ainsi que le respect de la chaîne du froid de la production à la livraison.

Nos chefs, y créent et concoctent chaque jour des produits d'excellence.

QUALITÉ DES PRODUITS

Soucieux de suivre la saisonnalité des produits, nous renouvelons nos gammes tous les 6 mois pour vous suggérer des collections culinaires au diapason du temps et des tendances.

Nos créations salées et sucrées se déclinent en plus de 200 pièces RAFFINÉES et GOURMANDES.

Notre savoir-faire et notre expérience se reflètent dans une cuisine traditionnelle et moderne mettant en valeur des PRODUITS de notre terroir, FRAIS et de QUALITÉ.

SAVOIR -FAIRE D'ICI / MANGEONS LOCAL EN ILE DE FRANCE

LCV Traiteur et son laboratoire de production Escapades Saveurs s'engagent pour des causes en lien avec notre métier.

Notre Chef de cuisine, met l'accent sur une sélection rigoureuse de fournisseurs et choisit avec soin la matière première.

Sa perpétuelle recherche pour identifier les producteurs qui s'engagent à cultiver le savoir-faire local et à protéger l'environnement régional, est toujours couronnée par la joie que procure la découverte d'un met unique, savoureux, travaillé de façon artisanale.

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



UN INTERLOCUTEUR UNIQUE

Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre événement en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le service.

ENVOI D'UN DEVIS SUR MESURE

Chaque prestation étant unique, un devis personnalisé récapitulant l'ensemble de votre événement poste par poste vous sera adressé.
Clair et concis, il sera une base de travail fiable.

VISITE DE REPÉRAGE SUR LES NOUVEAUX LIEUX

LCV traiteur dispose d'un vivier de multiples lieux Parisiens sur lesquels nous sommes déjà intervenus.
Pour chaque nouveau lieu un repérage est organisé.

*Nous sommes à votre écoute : 01 42 04 00 01
Contactez-nous pour que nous élaborions ensemble un devis
sur mesure.*

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire ...
Quel que soit votre événement, nous mettons en scène
votre réception avec soin et élégance.

LES ARTS DE LA TABLE

Nous prévoyons l'ensemble du matériel nécessaire au bon
déroulement de votre événement.

Les Arts de la Table sont sélectionnés avec soin pour créer
ensemble un univers qui vous ressemble le temps d'une soirée.

Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un
designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon
votre thématique.

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.

Notre mot d'ordre :
veiller au bien être de vos convives et à la réussite
de votre événement.

*Possibilité de proposer des animations culinaires salées ou
sucrées. Faites nous part de vos besoins.*



Le Cocktail

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr





CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

COCKTAILS

Sucrées ou salées, nos pièces cocktails se dévoilent à chaque bouchée.

Cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dîatoires, nous avons créé pour vous des solutions adaptées à chacune de vos occasions pour faire de vos événements gourmands un succès.

Le résultat est garanti !

PRÉSENTATION ET SERVICE

Les pièces de cocktail sont dressées sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin. Ils assurent de façon parfaitement professionnelle le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

CUISINE faite MAISON

Respect des CIRCUITS COURTS

Travail d'INGRÉDIENTS FRAIS, de saison

SOURIRE, compétence et réactivité

PONCTUALITÉ

DÉONTOLOGIE et éthique sociale

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30

20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dîatoire

Les pièces véganes



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

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote
et germes de poireau

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

Aumonière Thaïlandaise

Pic de légumes, betterave rouge et carotte,
pâte de fruit aux agrumes

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

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

Nous nous engageons à vous offrir des options à la fois
savoureuses et adaptées à un maximum de régimes alimentaires.

Comme un poireau vinaigrette

Les pièces végétariennes

Frittata à la féta, herbes fraîches

Polenta moelleuse, tapenade d'olives noires

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

Rouleau d'omelette, wakamé et sésame wasabi

Rigatoni épinards & parmesan

Millefeuille de Comté AOP à la truffe, raisin macéré Riesling

Risotto au parmesan, butternut, enrubanné de carotte jaune, pécorino, tomate confite

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

Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries

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

Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron

Le 100% betterave façon cheesecake

Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé

Butternut, crème de chèvre au miel, tuile craquante aux graines de courge

Houmous de pois chiche, sablé au cumin

Les pièces viande

Mini wrap au pastrami de bœuf,
coleslaw aux graines de moutarde et cornichons

Mini wrap filet de volaille, sauce césar, romaine

Comme une tartiflette

Canard en effiloché, palet de vitelotte,
crème de moutarde violette, gel à l'orange

Mini brochette de poulet mariné au yaourt grec,
citron et épices satay, cacahuètes

Filet de caille sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube,
raisin blond, grenade

Abricot moelleux crème de foie gras aux mendiants

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf façon thaï

Anticipez l'appétit de vos invités !

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire, nous vous conseillons
de prévoir entre 20 et 22 pièces.

Canard en effiloché, palet de vitelotte

Les pièces viande

Ballotine de veau à l'estragon, sauce tonnato,
sablé moutarde, câpre à queue et copeau de parmesan

Magret de canard fumé, gel pamplemousse, finger de butternut,
éclat de pamplemousse, ghoea cress

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

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

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

Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano

Polenta aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté
aux fines herbes

Paleron de Bœuf confit, réduction de bourguignon



Paleron de Bœuf confit

Les pièces poisson

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

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

Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud,
patate douce fondante

Croûton au beurre salé œufs de truite fumée,
crème citronnée au wakamé

Mini wrap au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard

Betterave chioggia juste cuite, haddock fumé, gel pomme citron,
pomme Granny Smith, sésame wasabi

Panna cotta de haddock, sablé moutarde, gel citron, aneth

Pétoncle rôtie, poireau fondant,
crémeux de panais et pousse de coriandre

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

Conchiglioni farci à la mousseline de cabillaud,

Les pièces poisson

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

Truite gravelax, dôme crémeux à l'oseille et épinards,
sablé moutarde, gel citron

Pétale de chou, mousseline de cabillaud,
croustini à l'huile d'olive et œufs de truite

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

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

Thon rouge juste snacké, vitello tonato

L'avocat crevette, sauce cocktail tout simplement

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

Saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert

Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et
lieu fumé



Saumon fumé à l'aneth



Mini club sandwiches

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 1,5 pièces

Les Mini Burgers

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

Le Pain blinis

Saumon fumé au sésame, pomme fruit concombre,
crème de raifort et citron yuzu

Les Mini club sandwiches **NEW !**

 Pickles de radis daïkon
et betterave chioggia, cream cheese au piment d'Espelette

Volaille, Comté, mayonnaise estragon

Saumon fumé, pickles de radis daïkon
et cream cheese aneth

Les Pains polaires

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

Les Pitas

 Houmous de pois chiche au tahiné, citron,
cumin et curcuma, sésame doré

Filet de poulet, origan, citron confit,
crème de féta à la menthe, oignon rouge



Tapas persillé aux légumes marinés

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Le Wrap

- ① Houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

Rolls feuilletés

Chèvre miel et noix, magret fumé, chutney de figue piment d'Espelette

- ② Feta aux olives, pickles de chou rouge, **NEW!** persil plat et oignons frits

Les Tapas

Persillé aux légumes marinés

Saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

Les Navettes

Saumon fumé, crème légère au raifort, pousses d'épinard

- ③ Houmous de haricots rouges, Comté, épinards frais **NEW!**

La pâte de nos navettes est préparée avec du charbon végétal, celui-ci est à l'origine de leur couleur intense !

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Les Pains bretzel **NEW !**

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

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

Les Club toastés

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

Filet de volaille, comté,
mayonnaise estragon, œuf dur, romaines

La Schiacciata **NEW !**

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

La Focaccia

Pastrami, oignons rouges,
crème de moutarde à l'estragon, Comté, romaine

Pain bretzel chiffonnade de veau

Les pièces salées
Valeur 2,5 pièces

Les mini entrées en coupelles

🌿 Carpaccio de betterave rouge et chioggia, pignons de pin, fromage de cajou aux câpres, vinaigrette moutarde

Pétale de saumon gravelax, wakamé, sésame rose à la prune du Japon

Tataki de bœuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri

Poulpe juste snacké au beurre d'ail, salade de haricots blanc aux herbes

Gambas, asian noodle, râpé de céleri, piment, coriandre, menthe, citron vert

Tataki de bœuf Angus maturé

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h
10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30
20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire



Focaccia crème de champignon à la truffe

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 3 pièces

Les Pains Bao

Gambas et salade de wakame

Effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï

Les Bun Roll

Saumon sésame-soja,
mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

Les Burgers

 Houmous de brocolis au zaatar,
champignon brun au sésame noir

Effeillé de volaille au curry, duo de carottes
et mayonnaise curry

À l'encre de seiche, sauce tonato, effeuillée de thon, œuf dur

Les Focaccias

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

Magret fumé, bleu d'Auvergne AOP,
gelée de poires et figues

Façon pissaladière, parmesan, anchois, olives



Les pièces cocktail chaudes

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les pièces cocktail chaudes – Valeur 1 pièce

-  Samossa de légumes au curry
-  Mini pizza mozzarella, origan, olives noires Leccino
- Mini pissaladière à la Provençale
-  Gougère Mornay épinards & parmesan

Les pièces salées Valeur 4,5 pièces

Les mini plats chauds

Les mini plats chauds végétariens

Pommes grenailles rôties au four, ail et fleur de thym

Orzo façon risotto au chèvre frais,
tombée d'épinards et quenelle fines herbes

Orge perlé, shiitakés et butternut,
sauce lait d'avoine et sirop d'érable

Risotto de petit épeautre, crème de parmesan,
légumes d'hiver, poêlée de shiitakés



Mini Plats Chauds

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 4,5 pièces

Les mini plats chauds viandes et poisson

Fondue de poireaux façon tartiflette, reblochon gratiné

Filet de bar bio snacké,
risotto crémeux au chorizo de bœuf de Galice AOP

Filet de volaille au gingembre, pommes grenailles, girolles

Filet de saumon, mousseline de panais,
hollandaise à l'ail noir

Parmentier de confit de canard, mousseline de patates douce,
sauce au vin jaune, crumble noisette

Dos de cabillaud, célerisotto truffé, sauce à l'ail noir

Confit de veau de 7h, butternut et cèpes, noisettes,
jus de veau au romarin

Paleron de bœuf braisé, aligot de panais, jus de bœuf, Kumquat

Les pièces salées
Valeur 4 pièces

Les Salades végétariennes et véganes

- 🌿 Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraîches
- 🌿 Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée et vinaigrée à la moutarde ancienne
- 🌿 Butternut rôtie, zestes d'oranges éclats de châtaigne, huile de noisette et graines de courge torréfiées
- 🌿 Chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel
- 🌿 Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pignons grillés, olive leccino
- 🌿 Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix, huile de truffe, vinaigre balsamique blanc
- 🌿 Crumble végétal aux fruits secs, condiment piquillos au piment d'Espelette, écrasé d'avocat

Utility Box

🌿 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes

Ravioles de la Drôme IGP

Les Salades viandes et poisson

Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar

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

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

Tagliata de boeuf Angus mûré, sauce chimichurri, fregola sarda

Bœuf mariné thaï aux cébettes, légumes croquants

Chou kale, carottes, sarrasin et écrevisses au pamplemousse, tahini gingembre, citronnelle et cardamome

Crozet sarrasin en vinaigrette de cidre persillée, magret fumé, tomme de Savoie AOP, pomme fruit et noix du Périgord

Tagliata de bœuf Angus mûré

Une salade équivaut à 4 pièces cocktails

Les fruitées

Fruits frais, crémeux yaourt grec à la vanille, coussin de granola

Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion,
moelleux à la vanille

Notre version de la tarte bourdaloue

Quenelle citron, râpé de citron vert

Harmonie de sésame noir et mangue

Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon

Crousti coco passion, confit crunchy exotique

Tarte traditionnelle aux myrtilles, crémeux de génépi

Coussin de pomme granny, infusion de shiso pourpre

Carrot cake, croustillant de noix de pécan

Comme un panettone, confit de clémentine de Corse

Notre version de la tarte bourdaloue



Pavlova coco ananas pomme verte

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Brochette de fruits frais de saison

Brochette de fruits exotiques

Mini cheesecake cubik passion, sésame

Amandine de poire croustillante au spéculoos

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

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Panna cotta pistache pamplemousse

Pavlova coco ananas pomme verte

Ultramoelleux poire noisette charlestine

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

Sablé yuzu bergamote aux zestes d'agrumes

Madeleine à l'huile d'olive, pavot et bergamote

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les délices

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Paris Brest, praliné à la crème à la noisette

Brownies cacahuètes

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

Carré chocolat, caramel, sarrasin

Moelleux chocolat, sucre brulé au gruë de cacao

Bouchée cappuccino (crémeux café, chantilly mascarpone,
cacao en poudre, pomponette chocolat)

Le chocolat blanc biscuité praliné aux noix de pécan

Croustillant au chocolat au lait 42%,
ganache chocolat au lait et fève de tonka

Pomponette chocolat-coco

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

Sablé cacahuète à la fleur de sel

Amateurs de chocolat, caramel et autres saveurs gourmandes ?
Optez pour nos pièces « délices ».

Les délices

Comme un Saint Honoré, vanille, caramel, feuille d'or

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel

Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits

Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon

Palet chocolat au miel de Garrigue

Tarte vanille bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

100% carambar

Chou façon Mont Blanc

Notre interprétation du bounty

Tarte chocolat BIO à l'épice sumac

Tarte chocolat BIO à l'épice sumac



Chocolat, caramel de sarrasin

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les pièces cocktail
Valeur 2,5 pièces

Desserts taille lunch

Choux Mont Blanc **NEW !**

Chocolat, caramel de sarrasin **NEW !**

Duo de chocolat au lait et chocolat noir

Cheesecake passion sésame noir

Tartelette poire noisette, fève de Tonka **NEW !**

Finger citron thé vert, meringue moelleuse **NEW !**

Notre nouveauté desserts de la saison. Un délicieux lingot gourmand ou fruité.



Mini desserts en coupelle

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les Fours Moelleux

Financiers assortis

Mini tartelettes caramel au beurre salé

Mendiants au chocolat

Cannelés bordelais

Mini cakes assortis chocolat, myrtille, framboise

Macarons assortis

Mini beignets

Mini tropéziennes

Mini choux

Les pièces cocktail
Valeur 2,5 pièces

Les mini desserts en coupelle

Crumble citron noisette déstructuré

Sablé dulcey, bergamote orange

Casse noisette, fruits du mendiant

Meringaie poire yaourt, caramel de spéculoos

COCKTAILS SALÉS VISUELS



*Pétoncle rôti, poireau fondant,
crèmeux de panais*



*Rouleau d'omelette, wakamé
et sésame wasabi*



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



*Bille d'Ossau-Iraty aux noix,
gel de cerise griotte acidulé*



*Roll's chou rouge, carotte,
wakamé, chutney d'oignon rouge*



*L'avocat crevette, sauce cocktail
tout simplement*



*Panna cotta de haddock,
sablé moutarde, gel citron, aneth*



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

COCKTAILS SUCRÉS

VISUELS



Cheesecake vanille passion



*Carrot cake, croustillant
de noix de pécan*



*Rocher au chocolat au lait Jivara
42%, crémeux chocolat coulant*



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



Palet chocolat au miel de garrigue



Pomponette chocolat coco



*Biscuit noix, crème brûlée
double vanille*



*Panna cotta pistache
pamplemousse*



Le Buffet Portionné

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR

À la fois convivial et élégant, il représente une alternative originale au cocktail.

Composé de produits savoureux, sains et de saison, le buffet est destiné à être mangé debout. Essentiellement froid, il est possible, sur demande, de prévoir des mini plats chauds.

Portionné individuellement, il permet une réelle variété. Il offre un vaste choix de salades, tartines, tartes, wraps, navettes, focaccias, desserts, compléments sucrés.

Nous prévoyons également quelques éléments en plateaux à partager : plateau de fromage, coffrets de pièces asiatiques, planches de charcuteries, corbeilles de crudités...

PRÉSENTATION

Les éléments du buffet sont dressés sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois, accompagnés de couverts en bambou et petites assiettes en pulpe de canne.

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin. Ils assurent de façon parfaitement professionnelle le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

QUALITÉ, FRAÎCHEUR ET SERVICE :

CUISINE faite MAISON

Respect des CIRCUITS COURTS

Travail d'INGRÉDIENTS FRAIS et de saison

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

Pour votre réception, nous recommandons :

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive pour un repas complet et équilibré.



Taboulé vert aux amandes, aux brocolis

Les Salades végétariennes

- 🌿 Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraîches
- 🌿 Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce crémée et vinaigrée à la moutarde ancienne
- 🌿 Butternut rôtie, zestes d'oranges éclats de châtaigne, huile de noisette et graines de courge torréfiées
- 🌿 Chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel
- 🌿 Conchiglies au pesto vert, crème de burratina, pigons grillés, olive leccino
- 🌿 Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix, huile de truffe, vinaigre balsamique blanc
- 🌿 Crumble végétal aux fruits secs, condiment piquillos au piment d'Espelette, écrasé d'avocat

Utility Box

🌿 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes

Les Salades viandes et poisson

Sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce césar

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

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

Tagliata de boeuf Angus mûré, sauce chimichurri, fregola sarda

Bœuf mariné thaï aux cébettes, légumes croquants

Chou kale, carottes, sarrasin et écrevisses au pamplemousse, tahini gingembre, citronnelle et cardamome

Crozet sarrasin en vinaigrette de cidre persillée, magret fumé, tomme de Savoie AOP, pomme fruit et noix du Périgord

Truite gravelax, macédoine de choux fleurs

Une salade équivaut à 4 pièces cocktails



Tartine Duo de carottes au miel et cumin

BUFFET PORTIONNÉ

Les Tartines – 50g

Pain Bio et sans gluten

-  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 – 50g

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 noixettes
-  Betteraves, poires, comté, crème mascarpone au piment d'Espelette
- Saumon mi-cuit grillé à la flamme, sauce verte au cresson, pickles de betteraves

Utility Box

 Pièces véganes

 Pièces végétariennes



Les pièces « lunch »

BUFFET PORTIONNÉ

Les mini burgers briochés - 30 gr

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

Le Pain polaire - 40 gr

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

Les Club toastés - 40 gr

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

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

Le Wrap - 40 gr

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

Le Bun roll toasté - 40 gr

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

Les Navettes au charbon végétal - 40 gr

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

🌿 Houmous de haricots rouges, Comté, épinards frais



Les burgers

BUFFET PORTIONNÉ

Les Pain bao - 40 gr

Gambas et salade de wakame

Effiloché de bœuf confit

Les Pains bretzel - 40 gr **NOUVEAUTÉ !**

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

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

Les Focaccias - 40 gr

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

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Façon pissaladière, parmesan, anchois et olives

Les Burgers - 55 gr

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



Les Brochettes - 40 gr

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

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

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

Brochette champignons de Paris

Les plateaux à partager

 **Corbeille de Crudités**

 **Plateau de fromages tranchés**
Accompagné de pain

Assortiment de Makis, California et Rolls
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

 **Atelier Italien**
28 foccias + Burratins à la cuillère, tomates confites,
pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis,
câpres alcaparones et olives Taggiasches

 **Atelier Méditerranéen**
Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

Atelier de Charcuterie fine
Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta, chiffonnade
de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé et beurre AOP,
cornichons et oignons blancs

Atelier Charcuterie d'Exception
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

Atelier Saumon fumé
Mini blinis Effeuillé de saumon fumé au bois de hêtre, mini blinis
et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron

Plateau de saumon fumé



Duo de chocolat au lait et chocolat noir

BUFFET PORTIONNÉ

Les tartes & moelleux - 90 – 120 gr

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Tarte façon crème brûlée

Brownies

Les salades de fruits - 150 gr

Salades de fruits de saison

Bodegas de fruits coupés ananas

Salades de fruits exotiques

Les desserts finger – 80gr

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

Les desserts en woodinette 100 – 120 gr

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

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 %

N'hésitez pas à compléter vos desserts avec des compléments
sucrés : macarons, financiers, brochettes de fruits etc.

Marrons glacés vanille

Les Compléments sucrés – 15-30 gr

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Mini beignets

Mini Tropicziennes

Mendiants au chocolat

Tartelettes au caramel beurre salé

Macarons assortiment de saveurs

Financiers assortiment de saveurs

Cannelés

Mini cakes ronds assortiment de saveurs

Cakes gourmands pistache-griotte, citron-pavot,
vanille- framboise, chocolat

Corbeille en zinc de fruits de saison - 1,2kg ou 2kg

Mendiants au chocolat

NOS ATELIERS GASTRONOMIQUES



Atelier « Banc d'écailler »
Dégustation d'huîtres
et leurs accompagnements



Atelier « Nordique »
Découpe et dégustation de saumon
et accompagnements



Atelier « Fontaine de chocolat »

Un événement est un grand moment de convivialité et de partage.

L'occasion parfaite pour éblouir davantage vos convives.

Créez des souvenirs grâce à nos **ateliers gastronomiques** conçus autour des produits incontournables de la gastronomie française. Le Foie Gras, les Huitres, les fromages d'exception et pour le côté sucré, les crêpes party, la fontaine au chocolat et bien d'autres encore.

Faites nous parts de vos envies et nous vous accompagnerons dans la réalisation de votre atelier.



Petits déjeuners & Pauses café

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

depuis 30 ans, nous mettons en place 65 000 petits déjeuners chaque année !

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.

PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
Gobelets en carton blanc Earthcup, d'une capacité de 15 cl
recyclables et biodégradables

Touillettes en bois

Plateaux de rassemblement et réhausses en bambou
Viennoiseries, brochettes de fruits et fours moelleux dressées sur
des plateaux en bois élégants et/ou assiettes blanches en
porcelaine.

Serviettes en papier

Coffrage du buffet à l'aide d'un nappage tissu blanc, gris clair
ou écru, norme M1

*Possibilité de prévoir de la vaisselle véritable en
remplacement des gobelets avec tasses et sous tasses en
porcelaine pour les boissons chaudes et tumblers pour les
boissons fraîches.*



PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

QUALITÉ DES PRODUITS

Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Parney's noir et vert Bio
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches

Jus de fruits Tropicana Premium ou Jus de fruits Allain Milliat
ou jus de fruits frais.
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

Alimentaire

Mini viennoiseries fabriquées de manière artisanale par notre
artisan boulanger avec du beurre AOP.
Brochettes de fruits de saison et/ou brochettes de fruits exotiques.
Fours moelleux savoureux et variés : financiers, canelés, macarons,
mini cakes, mini cookies, brownies, mini tropéziennes.

*Les Maîtres d'hôtel assurent la mise en place,
le réapprovisionnement du buffet, le service des boissons,
le débarrassage et la gestion des déchets à l'issue.*

Contactez-nous pour que nous vous préparions un devis sur
mesure en fonction de la durée de votre événement et de vos
souhaits.



LES BOISSONS

Boissons softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR

Pour vos réceptions avec service, nous proposons un forfait à la personne pour les boissons softs, le vin ainsi que les boissons chaudes.

Le Champagne est facturé à la consommation.

BOISSONS

SOFTS

Evian & Badoit - bouteille en verre
Jus Tropicana, Jus de fruits Alain Millat et Jus de fruits frais
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat

“ Le Brut Esterlin demeure un choix inégalé pour accompagner vos réceptions et sublimer vos mets ”

VINS ROUGES

Bordeaux Château Gantonnet 2023
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier
Côtes de Bourg AOP – Château Escalette
Saumur Champigny AOP Bio – Les Calcaires
Pic Saint Loup – Mas de l’Oncle 2022

VINS BLANCS

Bordeaux Château Gantonnet 2023
Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu
Chablis AOP – Château de Fleys 2023

VIN ROSÉ

Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence

CIDRES

Bolée D’Armorique Brut ou Doux
Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux

PROSECCO

Perlino ou Deangeli

BIÈRES

Bière Blonde La Parisienne IPA
Bière Blonde La Parisienne Pils
Bière Blonde La Parisienne Pale Ale Sans Alcool

COCKTAILS

Spritz, Mojito, Moscow Mule, Negroni...

BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica
Thé Bio Maison Richard

QUELQUES UNES DE NOS RÉALISATIONS EN IMAGES



VOS INTERLOCUTEURS



Zunami Ibanez
Responsable Événements

« Construire une relation de confiance avec nos clients est essentiel. Vous accompagner à chaque étape pour partager ensemble la satisfaction d'une réception réussie est pour moi la plus belle récompense de ce métier. »



Océane Gardelle
Cheffe de projet

« Travailler avec vous dans l'organisation d'un événement, c'est créer des moments mémorables et relever des défis avec passion. La satisfaction de voir un projet aboutir et d'apporter des sourires est incomparable. »



Jean-Philippe Verdier
Gérant fondateur

« Dans l'exercice d'une activité où tout doit être maîtrisé avec la plus grande précision, la qualité, plus qu'une philosophie, est pour moi une exigence de chaque instant et une promesse sur le long terme. »



Jean-Yves Lebreton
1^{er} Maître d'hôtel

« La satisfaction du client est notre priorité, nous sommes reconnaissants de pouvoir servir dans la confiance, l'amabilité et la qualité. »



Claire Wagner
Directrice Commerciale

« La clef d'un événement réussi passe par la compréhension de vos besoins et attentes. C'est ensemble que nous construisons une offre sur mesure pour faire de votre événement un moment unique de partage et de saveurs. »

VOS AVIS



Valérie
Syndifrais

« Une très belle prestation réalisée pour un cocktail déjeunatoire de 65 personnes. Dès le début, les échanges ont été fluides avec la commerciale. Océane a été très à l'écoute et nous fait du sur-mesure. Un grand merci à elle ! Le jour J, un dressage des buffets et une décoration impeccable. Service professionnel irréprochable avec 2 maîtres d'hôtel à l'écoute et très attentionnés. »



Anna
Protocol Labs

« LCV a vraiment surpassé nos attentes en matière de service de restauration. Ils ont su s'adapter à nos besoins spécifiques avec une compréhension exceptionnelle de nos exigences, ce qui était essentiel pour notre événement. Le service était incroyable, la nourriture délicieuse, et je les recommande vivement. »



Sandrine
Fondation PSG

« Du 6 au 8 novembre, nous avons sollicité le prestataire LCV pour organiser les pauses café et les cocktails lors du colloque de notre institut. Nous avons eu que des retours positifs des convives. Car les mets qui composaient ce buffet tout était succulent ».



Isabelle
Sensata

« Accueil, ponctualité, présentation, qualité ... tout est au RDV chez LCV - Très bonne prestation globale »



Sandra
Sorbonne

« Nous avons sollicité le prestataire LCV pour organiser les pauses café et les cocktails lors du colloque de notre institut. Nous avons eu que des retours positifs des convives, car les mets qui composaient ce buffet étaient tous succulents. Mention spéciale au maître d'hôtel d'un professionnalisme exemplaire et gentil, sans oublier les serveurs souriants. »

ILS NOUS FONT CONFIANCE



Université
Paris Cité





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 5/11/2025

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 réception avec service Maître d'hôtel peut être annulée jusqu'à 5 jours ouvrés avant événement. 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 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.