

CARTE GALETTES DES ROIS

Livrées au bureau
du 5 janvier au 6 février 2026



www.lcvtraiteur.fr



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



Galette des rois au chocolat

GALETTES DES ROIS artisanales

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 10h00 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

2 galettes

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement.

Possibilité de régler à réception de facture dès la deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 7h00 du lundi au vendredi

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2h minimum est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 35 € - Zone 2 : 45 € - Zone 3 : 55 €



*La livraison de vos galettes des rois est assurée
exclusivement par notre équipe de livreurs en CDI.*

Nous nous engageons à vous apporter la qualité gustative, un accueil souriant, compétent et réactif, une livraison ponctuelle et un sens du service irréprochable.



Couronne des Rois

GALETTES DES ROIS
artisanales

Galette des Rois frangipane

Livrée entière ou coupée en 8 parts sur demande.
8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

35 € HT

Pâte feuilletée au beurre Normand,
Frangipane : 75% crème d'amande, 25% crème pâtissière.

Galette des Rois au chocolat

8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

35 € HT

Pâte feuilletée au beurre Normand,
Crème d'amande au chocolat noir.

Galette des Rois aux pommes

8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

30 € HT

Pâte feuilletée au beurre Normand,
compotée de pommes et dés de pommes fraîches.

Conviens aux personnes allergiques, cette galette ne contient
pas du tout d'amande.

Couronne des Rois

8 /10 parts

20 € HT

Brioche moelleuse, parfumée à la fleur d'oranger,
garnie de fruits confits, raisins et écorces d'orange.

*Galettes livrées avec couronne et serviettes en papier.
Possibilité de commander un couteau en complément
ainsi que des petites assiettes.*



BOISSONS

Prix HT

Boissons softs

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 de Vignes, Pamplemousse Rose, Poire, Abricot	8,00€

Boissons alcoolisées

CIDRE

Gérard Maeyaert, traditionnel Doux	8,00€
Gérard Maeyaert, traditionnel Brut	8,00€

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat

30,00€

Boissons chaudes

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

FRUITS

Coffret de 10 à 12 clémentines	12,00€
Plateau 20 brochettes des fruits de saison	31,00€
Plateau 20 brochettes des fruits exotiques	35,00€

**LE MATÉRIEL**

	PRIX HT
Gobelets (pack de 30)	4,00€
Petites assiettes rondes (pack de 25)	3,75€
Nappage papier effet tissu (dans la limite de 10 m.)	12,00€
Couteau	1,20€

Besoin de service ?**PRÉSENTATION ET SERVICE**

Les galettes 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.

Pour une dégustation optimale, nous vous proposons la location d'une étuve sur demande.

Cela permettra aux maîtres d'hôtel de réchauffer vos galettes et les servir parfaitement chaudes, pour le plus grand plaisir de vos convives !

Vous désirez du service avec présence de Maîtres d'hôtel pour vos vœux de rentrée ?
Contactez-nous au 01 42 04 00 01.



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 27/11/25

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

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

2. Annulations ou modifications

Toute commande de galettes des rois peut être annulée jusqu'à 16h, **deux jours ouvrés** avant la livraison. 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 à Les 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.

5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société Les Croissants Volants 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.