



# CARTE REPAS INDIVIDUELS

## Novembre à Février 2025



01 42 04 24 40

commandes@lcvtraiteur.fr

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

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 PRATIQUES ..... page 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 11-18

LES BOISSONS ..... page 22

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ..... page 23

## CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40

commandes@lcvtraiteur.fr





Desserts – Lunch Box

## 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

Jusqu'à 11h00 la veille de la livraison de Lunch box

Jusqu'à 10h30 deux jours ouvrés avant la livraison  
de Plateaux Repas

### 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<sup>ème</sup> commande.

Contact pour la facturation et règlement : [compta@lcvtraiteur.fr](mailto: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



## 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](http://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 - SANDWICHES - 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.



## 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



## 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 à 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**



## 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**



Lunch Box Salade Sandwichs Dessert

## BOX SALADE – SANDWICHES - 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, feta, roquette, tomates marinées

2 Sandwichs pain au Maïs, POULET, tartare de légumes, pousses d'épinard,

1 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**



## LES PLATEAUX REPAS

**6 Menus**

Dont 4 Renouvelés  
tous les 3 mois

01 42 04 24 40  
commandes@lcvtraiteur.fr



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



Consultez-nous au 01 42 04 24 40

Livré en coffret élégant, recyclable





Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

## Menu 1 – Eeffeuillé de Bœuf

**30,00€ HT**

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

Eeffeuillé 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

**Minimum d'unités par type de menu : 5 unités**  
**Minimum de commande total : 5 plateaux**  
**Délais de commande : Jusqu'à 10h30, 2 jours ouvrés avant la livraison**



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

## 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

**Minimum d'unités par type de menu : 5 unités**

**Minimum de commande total : 5 plateaux**

**Délais de commande : Jusqu'à 10h30, 2 jours ouvrés avant la livraison**



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

## Menu 3 – Saumon rôti

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  
Château Gantonnet - 12,00€ HT

**Minimum d'unités par type de menu : 5 unités**

**Minimum de commande total : 5 plateaux**

**Délais de commande : Jusqu'à 10h30, 2 jours ouvrés  
avant la livraison**



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

## Menu 4 - Végétarien



Sans gluten

**30,00€ HT**

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

Brouillade d'œuf, salsa de patates douces,  
féta, 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 10h30, 2 jours ouvrés  
avant 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 10h30, 2 jours ouvrés avant la livraison**



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

## 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 gravé 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  
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 10h30, 2 jours ouvrés avant la livraison**



## 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, Pamplemousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Pomme, 100cl	9,00€

### BOISSONS ALCOOLISÉES

#### VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	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€
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier	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

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](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)  
[www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

Carte mise à jour le 8/12/2025

Photos : Laurent Belmonte / [foodimages.fr](http://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.