



GRUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

CARTE RÉCEPTIONS
PRINTEMPS-ÉTÉ
2026

01 42 04 00 01

COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR

01 42 60 01 01

COMMERCIAL@ROUSSEAUEVENT.FR

WWW.LCVTRAITEUR.FR

À PROPOS DE NOUS

Traiteur dédié aux entreprises, nous organisons des réceptions haut de gamme avec un budget maîtrisé.

30 ANS D'EXPERTISE

Le groupe LCV TRAITEUR et ROUSSEAU met à votre service une expertise reconnue.

Partenaires depuis plusieurs années au sein de notre laboratoire culinaire, nous avons choisi d'unir nos savoir-faire et de vous proposer une offre complète et créative.

Traiteurs depuis 1996 la complémentarité de nos expertises nous permet de répondre avec précision à l'ensemble de vos besoins avec la même exigence de qualité et de service.

Nous maîtrisons tous les formats, du petit-déjeuner aux pauses gourmandes, en passant par les cocktails déjeunatoires ou dînatrices et les repas assis.

Nous concevons des prestations sur mesure, adaptées à chaque format d'événement et à tous les budgets.

NOTRE SAVOIR FAIRE

De 20 à 2 000 convives, nous concevons et organisons vos réceptions dans le lieu de votre choix, à Paris et en Île-de-France.

Avec plus de 600 événements professionnels orchestrés chaque année, le Groupe LCV Traiteur & Rousseau s'impose comme un acteur de référence dans l'univers du traiteur événementiel.

Cocktail, convention, congrès, séminaire, lancement de produit ou soirée de gala... chaque réception est pensée comme une expérience unique.

Le GROUPE LCV TRAITEUR - ROUSSEAU EVENT
C'est l'assurance d'un événement réussi.

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

UNE ÉQUIPE DISPONIBLE & ENGAGÉE

Les équipes du groupe LCV Traiteur et Rousseau travaillent en parfaite synergie sur chaque projet afin de garantir un accompagnement précis, réactif et sur mesure.

La coordination entre les pôles commercial, cuisine, logistique, service et administratif assure une organisation fluide et une exécution maîtrisée à chaque étape de votre événement.

Dynamisme, convivialité, agilité, fiabilité, sens du détail animent l'ensemble de nos équipes, réunies par une même passion :
L'art culinaire et l'événementiel.

À l'écoute de vos objectifs, nous vous proposons des solutions adaptées à chacune de vos occasions, qu'il s'agisse de vos collaborateurs ou de vos clients.

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.

DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous pour concevoir votre événement sur mesure. Nous nous adaptons à vos besoins, à votre lieu de réception et à votre budget.

Notre engagement : être en parfaite adéquation avec vos attentes, avec rigueur, professionnalisme... et bonne humeur.

Chaque prestation est unique, un devis personnalisé récapitulant l'ensemble de votre événement vous sera adressé.

LE LABORATOIRE ESCAPADES SAVEURS

Le Groupe LCV TRAITEUR et ROUSSEAU détient un laboratoire de production situé à Ennery, à 45 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 frais, de saison et 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

Notre laboratoire de production Escapades Saveurs s'engage 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

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr

LES ARTS DE LA TABLE

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

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 matériel de réception est prévu en nombre pour le confort de vos convives en service et pour notre personnel en back office.

LE PERSONNEL DE SERVICE

Le service est assuré par une équipe de **Maitres d'Hôtel** qui travaillent régulièrement pour le groupe.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service pour assurer un accompagnement souriant, chaleureux et compétent.

Ce qui caractérise nos équipes :
disponibilité, courtoisie, adaptabilité et attention.

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

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

GRUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Pièces Cocktail

NOS RECOMMANDATIONS

18 à 24 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire
ou dînatoire

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



Le Cocktail Déjeunatoire (18 à 24 pièces)

Alliant légèreté, flexibilité, raffinement, élégance et grande diversité gastronomique, ce Cocktail est particulièrement adapté aux déjeuners ou dîners professionnels.

C'est la solution idéale pour un repas favorisant les échanges entre convives, efficace et raffiné.

Conçu pour être dégusté debout, le cocktail déjeunatoire ou dînatoire est équilibré et complet.

Il peut être composé de pièces cocktail salées et sucrées, de pièces lunch, de salades individuelles et/ou des mini plats chauds.

Le cocktail déjeunatoire ou dînatoire offre ainsi une sélection de pièces variées et peut être agrémenté d'animations culinaires classiques ou plus originales, toujours couronnées de succès et pensées pour s'intégrer à votre cadre de travail.

Idéal pour les réunions, séminaires, conférences et comités de direction, ce format allie raffinement culinaire et légèreté, pour préserver la dynamique de la journée.

Le Cocktail apéritif copieux (10 à 12 pièces)

Cocktail apéritif généreux, idéal pour une durée de 1h à 1h30.

Composé de 10 à 12 pièces par personne, il peut proposer une sélection uniquement salée ou mêlant salé et sucré, sans toutefois constituer un apport suffisant pour représenter un repas complet.

Le Cocktail apéritif (6 à 8 pièces)

Format court et dynamique, généralement organisé en amont d'un déjeuner ou d'un dîner.

Il permet d'accueillir les invités dans une atmosphère conviviale, de créer du lien rapidement et de lancer l'événement avec élégance.

CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr

Les pièces véganes 

Mini brochette de légumes du Sud
(tomate cerise, courgette, poivron jaune, olive)

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose,
menthe fraîche, raisins blonds, feuille de riz

Aumonière Thaïlandaise

Pincée de carotte, houmous de petit pois au tahiné,
citron, menthe et coriandre, sésame noir

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

Petit bouchon de tomate datterino au pesto

Sablé 100% végan, houmous de pois chiche enrichi au sésame
et tomate cerise fraîche

Sablé 100% végan, tapenade de poivron et olive de kalamata

Brochette melon, pastèque et menthe fraîche

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

Pincée de courgette, brocoletti, noisette grillée



Petits pois crémeux à la menthe , chèvre frais

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces végétariennes

Carré pain de mie de seigle, panna cotta de roquefort et noix

Houmous de pois chiche, sablé moutarde, pois chiche noir Bio

Rigatoni épinards & parmesan

Mini wrap tomate, crème à la tomate confite, féta à l'origan,
confit d'oignon rouge au miel et balsamique, roquette

Lingot moelleux au malt, fromage de Canut,
radis français croquant et ciboulette

Roll printanier, fromage frais, tomate, poivron,
roquette, échalote

Petits pois crémeux à la menthe , chèvre frais,
affila cress, palet de carotte au bouillon de légumes

Risotto au parmesan safranné, petits pois,
enrubanné de carotte jaune, rouille sétoise, affila cress

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine,
tomate confite, olive Leccino

Mimosa d'œuf de caille sur croustini au malt, aïoli,
rouille sétoise et pickles de graines de moutarde

Gaufrette moutarde estragon, fromage frais échalote et radis rose

Le 100% betterave façon cheesecake

Pomme granny et petits pois façon mojito



Salade César en dôme

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces viande

Salade César en dôme, glaçage laitue,
sablé parmesan et fleur de pensée

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

Pic de poulet façon mafé

Risotto black, sous noix de veau à la tartufata

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

Paëlla poivron piquillos au poulet

Picanha de veau, sauce tonato, copeau de parmesan,
câpre à queue

Mini wrap au pastrami de bœuf, coleslaw aux légumes d'été,
chutney d'oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne

Comme un tajine au citron, gel de citron, olive verte,
chapelure de coriandre

Filet de caille fumé sur croustini, oignons crispy,
mélasse de caroube, raisin blanc et cranberries

Risotto aux asperges vertes, robe de Serrano,
pesto genovese et tomate confite

Magret de canard rosé, réduction d'une sauce aigre douce,
daikon laqué au vinaigre de framboise, crispy de framboise



Kub de saumon frais ciboulette

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces poisson

Kub de saumon frais ciboulette, crème de raifort au yuzu

Gambas grillée au piment doux fumé,
rougail de tomate et fenouil à la coriandre, pois gourmand

Comme une bouillabaisse : rouget snacké, rouille sétoise,
gel bouillabaisse, biseau de courgette verte, croûton safrané

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

Truite gravelax muscovado,
pickles de graines de moutarde au curry, Croustini pain noir

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

Crevette à l'aneth, tomate à l'eau de fenouil et basilic

Saku de thon nori shiso, baume tom yum

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

Mini blinis de truite gravelax crème de yuzu, sésame noir

Croustini iodé : croûton au beurre salé,
crème citronnée au wakamé, perles de ponzu, poudre de Nori

Gambas snackée, bisque de homard,
mayonnaise estragon sur croustini noir



Pita Façon César, mimosa d'œuf

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

Les Pitas

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

Façon César, mimosa d'œuf et ciboulette


Saumon, céleri branche, concombre,
cream cheese à l'aneth

Le Pain blinis

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

Les Pains polaires

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

 Houmous de petit pois au tahiné, citron, menthe, coriandre,
confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

Dinde fumée façon César




Club toasté mimosa d'œufs aux herbes

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Les Club toastés


 Mimosa d'œufs aux herbes
et moutarde savora, romaine

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

La Schiacciata

Jambon de dinde fumée à la ricotta, pesto rosso aux olives,
pecorino, asperge et roquette

Le Wrap

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

La Navette

Crème légère au raifort, truite fumée Française,
pousses d'épinard




Truite gravellax, macédoine de choux fleur


COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Les mini entrées en coupelles

 Pane pomodoro à l'ail, tomate cerise, roquette, olive et pignons de pin

Le rouget, Pane pomodoro à l'ail, vierge de légumes

 Aubergine rôtie au Zaatar et mélasse de grenade, salade fraîche aux herbes comme un taboulé, houmous de pois chiches au tahiné

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

Truite gravellax, macédoine de choux fleur, sauce à l'estragon

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 24 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire



Les pièces cocktail chaudes

COCKTAILS LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 1 pièce

Les pièces cocktail chaudes

-  Samossa de légumes au curry
-  Mini pizza mozzarella, origan, olives noires Leccino
- Mini pissaladière à la Provençale
-  Gougère Mornay épinards & parmesan
-  Croque à la crème de tomate confite, mozzarella et origan de Sicile
- Croque au jambon rôti aux herbes, cream cheese pistache, provola fumée et éclats de pistache grillée
-  Croque monsieur au comté, crème de champignons à la truffe, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique
-  Mini quichette féta, olives Taggiasches et légumes grillés

Les fruitées

Brochette de fruits frais de saison

Brochette de fruits exotiques

Brochette de fruits rouges

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

Sablé yuzu, fraise, sésame noir

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Mini cheesecake cubik passion, sésame

Ultramoelleux fruits rouges amandes

Cheesecake mojito

Le coquelicot pour la fraise moelleuse

Croustillant coco ananas citron vert

Douceur Ispahan framboise rose

Chou yuzu framboise

Carrément citron basilic

Douceur Ispahan framboise rose



Framboise shiso

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Coussin de griottes inspiration forêt noire,
chantilly vanille bourbon

Sablé breton fraise, confit de rhubarbe

Quenelle citron, râpé de citron vert

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

Mini pavlova coco, vanille et framboise

Banana split, croustillant chocolat et chantilly fraise
Harmonie de sésame noir et mangue

Framboise shiso

Crousti coco passion, confit crunchy exotique

Charlotte mirabelle, chantilly vanille bourbon

Carré mojito

Baba limoncello



Quenelle crémeuse chocolat intense

COCKTAILS LES PIÈCES SUCRÉES

Les délices

Crèmeux café, chantilly mascarpone,
cacao en poudre, pomponette chocolat

Rocher chocolat, crèmeux chocolat coulant

Quenelle crémeuse chocolat intense 66%, pure origine Brésil

Paris Brest, praliné à la crème à la noisette

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

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

Tarte chocolat à l'épice sumac

Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits

Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon

Douceur de cookie et noix de pécan

Riz au lait, caramel tendre et sarrasin soufflé

Palet chocolat au miel de Garrigue

100% carambar

Dôme Dulcey, glaçage gourmand

100 % miel : bruyère, garrigue et pollen

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

COCKTAILS SALÉS VISUELS



*Petit bouchon de tomate
datterino au pesto*



*Houmous de pois chiche, sablé
moutarde, pois chiche noir Bio*



Les Mini club sandwich



*Conchiglie à la mousseline
de cabillaud, perles de hareng*



*Gambas snackée, bisque
de homard, mayonnaise estragon,
sur croustini noir*



*Caviar de champignon à la truffe
blanche sur sablé au parmesan*



*Roll printanier, fromage frais,
tomate, poivron, roquette,
échalote*



Pic de poulet façon mafé

COCKTAILS SUCRÉS VISUELS



Mini cheesecake cubik passion,
sésame



Cheesecake mojito



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



Crousti sésame et crémeux yuzu



Palet chocolat au miel de garrigue



Sablé yuzu, fraise, sésame noir



100% carambar



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

GRUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Pièces Lunch

Pour représenter un repas complet et équilibré,
nous recommandons :

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré
par convive

Ou commandez les pièces lunch en complément
du cocktail pour apporter de la variété.

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr

LES PIÈCES LUNCH

Les pièces cocktail lunch

Ce sont des pièces conçues pour être mangées debout, tout en constituant un véritable repas. Elles sont proposées en formats équivalents à des valeurs dites de 2,3,4 ou 5 pièces cocktail.

Elégantes et généreuses, les pièces cocktail lunch se dégustent facilement, à l'aide de couverts ou en plusieurs bouchées, sans nécessiter d'assise.

Pensé pour les environnements professionnels, ce format associe praticité, convivialité et qualité gastronomique. Il favorise les échanges entre convives tout en assurant un rythme dynamique

La prestation s'articule autour de Pièces cocktail lunch salées, froides et chaudes, en service circulant ou libre accès :

- Petites salades individuelles en woodinettes, fraîches et équilibrées,
- Variété de sandwiches taille lunch consistants et faciles à déguster debout
- Desserts lunch, gourmands et raffinés pour finir sur une note sucrée

Idéal pour : séminaires, réunions, déjeuners d'affaires, événements corporate nécessitant efficacité et standing alliés à un budget maîtrisé.

Pour représenter un repas complet et équilibré, nous recommandons :

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive








Salade Taboulé de boulgour aux concombres

PIÈCES LUNCH

Les pièces salées

Valeur 4 pièces

Les Salades

-  Pastèque à la Grecque, féta, oignons rouges et pousses d'épinards
-  Taboulé de boulgour aux concombres, cranberries, menthe, coriandre, persil, oignons rouges, citron confit et pignons de pin
-  Pommes de terre aux petits pois, carottes, radis, œuf dur et graines de courge
-  Conchiglies au pesto vert, crème de burrata, tomates cerises, pignons grillés, olive leccino
-  Pastèque melon et feta, fromage Grecque à l'huile de cameline et menthe citronnée

Filet de volaille Origine France, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César au thon

Tagliata de bœuf Angus maturé, sauce chimichurri aux poivrons rouges, aubergines confites, fregola sarda

Utility Box



Pièces véganes



Pièces végétariennes




Les Focaccias

PIÈCES LUNCH


Les Focaccias – 40gr

Rouget snacké, sauce rouille au basilic, origan

 Crème artichaut et burrata truffée,
tomates cerises confites, olives Leccino

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic


Les Burgers consistants - 55 gr

 Concombres et courgettes bicolores,
crème de chèvre frais à la menthe, concombre croquant

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

Effeillé de thon à l'encre de seiche, sauce tonato, œuf dur

Les Wraps - 40 gr

 Houmous de pois-chiche, avocat, pousses de tétragone,
menthe, oignon rouge

Poulet, bacon de bœuf et feta sauce chimichurri,
cream cheese au paprika et chou aux épices



Les pièces « lunch »

PIÈCES LUNCH

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

La Navette au charbon végétal - 40 gr

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

Le Bun roll toasté - 40 gr

🌿 Caviar de poivron, mozzarella di bufala,
roquette et poivrons confits

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

Les Club toastés - 40 gr

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

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

Les Malicettes - 50 gr

🌿 Tomate olive et courgette à la tomme de brebis

Jambon de bœuf poivré à l'emmental,
fromage frais et cornichons

Le Roll feuilleté - 40 gr

Chèvre, figue violette et noix, canard confit au piment d'Espelette



Tartine Déclinaison de légumes croquants

PIÈCES LUNCH

Les Tartines – 60g

Base Pain de campagne Label Rouge

🌱 Déclinaison de légumes croquants : radis, petits pois frais, brocolettis, cébette, fromage végétal au raifort frais

🌿 Trio de tomates à l'ancienne, fromage de canut, pignons de pin torréfiés

Effeillé de volaille rôtie, sauce César au thon, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

🌿 Burratina crémeuse, pesto au basilic, tomates cerises rôties au thym frais et origan, pignons grillés

Mousseline de cabillaud, courgette marinée, artichaut, tomate cerise, olive et parmesan

Les Brochettes Lunch - 40 gr

🌿 Billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite et légumes d'été grillés au pesto vert

Poulet satay et cacahuètes

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

Gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Utility Box

🌱 Pièces véganes

🌿 Pièces végétariennes



Mini Plats Chauds

PIÈCES LUNCH

Les pièces salées
Valeur 4,5 pièces

Les mini plats

Mousseline de cabillaud, légumes printaniers, olives leccino

Sauté de bœuf sauce poivre, conchiglies

🌿 Légumes méditerranéens rôtis et pois chiches aux épices du Sud

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

Gambas grillée, rougail de tomate et fenouil à la coriandre, pois gourmand, riz pilaf aux amandes, cébette ciselée

Filet de truite rose snacké, risotto de choux fleurs au parmesan, semoule de chou-fleur coloré

Paleron de veau confit, légumes du Sud rôtis, jus de veau au romarin

🌿 Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre

🌿 Cœur de clafoutis salé aux petits légumes de saison et feta

Jambon de bœuf, coquillettes and cheese à la tartufata

Sot l'y laisse de poulet, concassée de tomate, polenta crémeuse au basilic, artichauts et fèves

Filet de daurade, sauce tom yum, boulgour de brocoli, tournesol, sarrasin et coriandre

Crevettes sautées en piperade, haricots verts et épeautre infusé au romarin



Desserts en Woodinettes

PIÈCES LUNCH

Les desserts en woodinette 100 – 120 gr

Clafoutis amandes et cerises griottes

Comme une tarte au citron

Mousse au chocolat noir 66%

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Fruits frais d'Ici et d'Ailleurs au jus de yuzu

Cheesecake fruits rouges, et fruits noirs

Les desserts finger – 80gr

Finger chocolat, caramel, tonka

Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion sésame noir

Croc chou-chou yuzu framboise

Citron meringué au basilic

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



Brochette de fruits rouges

Les Compléments sucrés – 15-30 gr

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Brochettes de fruits rouges

Mini beignets

Mini Tropéziennes

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

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 Gaspacho, 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.

GRUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Petits déjeuners
&
Pauses café

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

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

L'ESTHÉTISME

Nous accordons une attention particulière à la présentation de nos buffets.

Chaque détail est pensé pour valoriser les produits, éveiller l'appétit et offrir une expérience visuelle élégante, en cohérence avec vos environnements professionnels.

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

Agitateurs en bois

Plateaux de rassemblement et réhaussees 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



PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

QUALITÉ DES PRODUITS

Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches

Jus de fruits Allain Milliat
Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse, Abricot, Poire
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre
Fontaine de jus

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.

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LES BOISSONS

Boissons softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR

SOFTS

Evian & Badoit - bouteille en verre
Jus de fruits et Nectar Alain Millat (Orange, Pomme, Pêche de vigne, Abricot Bergeron, Poire Williams, Jus de Tomate ...)
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat

“ La fraîcheur du Champagne Esterlin
sublimera vos apéritifs et cocktails. ”

VINS ROUGES

Bordeaux Château Gantonnet
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier
Bourgogne-Vielles vignes Domaine Sarrazin Michel & Fils
Côtes-Du-Rhône E, Guigal
Saumur Champigny AOP Bio – Les Calcaires
Et aussi : Saint Amour, Pic Saint Loup, Givry 1 er Cru

VINS BLANCS

Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu
Paul Jaboulet Aîné Viognier
Bourgogne Givry Domaine Sarrazin Michel & Fils
Chablis AOP – Château de Fleys 2023
Rully du Domaine Sarrazin Michel & Fils

VIN ROSÉ

Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence

CIDRES

Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux

PROSECCO

Deangeli Extra Dry

BIÈRES

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

COCKTAILS

Spritz, Mojito, Moscow Mule, Negroni...

BOISSONS CHAUDES

Café 100% Arabica
Thé noir et vert Bio Comptoir Richard

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

Le Champagne et le vin est facturé à la consommation.

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. »



Sophie Rousseau
Responsable Commerciale

« Ce qui m'anime profondément, c'est de tisser avec vous une relation de confiance et privilégiée. Être à l'écoute de vos besoins, en saisir les nuances, et vous accompagner avec exigence et simplicité.

Mon engagement : vous offrir une expérience fluide et sereine, vous décharger de l'aspect organisationnel, afin que vous puissiez profiter pleinement d'une réception réussie..»



Jean-Yves Leuret
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.»



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. »

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 maitres 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. »



Sol

« Belle et bonne surprise : des amuse-bouche délicieux , variés, pour tous les goûts et tous les modes alimentaires . C'était frais, joli, original. Mentions spéciales pour les petits rouleaux de Printemps, pour les makis surmontés d'algue qui ont beaucoup plu, pour les bouchées de saumon au radis blanc, pour les petits enroulés à la carotteet en sucré : les portions généreuses et délicieuses de cheesecake étaient nos préférées ! ».



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 n'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



GRUPE LCV TRAITEUR ROUSSEAU

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

SAS ROUSSEAU EVENT

SAS au capital social de 10 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs

06, Cité Joly – 75011 PARIS
Tel : 01 42 60 01 01
Email : commercial@rousseauevent.fr

www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 23/04/2026

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 – ROUSSEAU Event** 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. Pour toute annulation au-delà de ces délais, l'intégralité de la prestation est facturée. Une commande ou un complément de commande passé(s) 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 – ROUSSEAU Event 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 – ROUSSEAU Event** 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.