



01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr

TROIS GAMMES DE BUFFETS

Pour vos repas sous forme de buffet en entreprise, nous vous proposons :

Le BUFFET PORTIONNÉ à partir de 20 ou 30 personnes :

Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail.

Tous les éléments sont portionnés individuellement et destinés à être mangés debout.

Nous avons constitué 10 menus gourmands.

Vous pouvez aussi composer vous-même votre menu à la carte.

Le BUFFET SANDWICHS à partir de 10 personnes :

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité.

Composé de salades fraîcheur, sandwichs aux pains variés cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

Le BUFFET QUICHES à partir de 10 personnes :

Pour une alternative simple et chaleureuse.

Composé de salades fraîcheur, quiches gourmandes, desserts toujours aussi savoureux & boissons.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-20
Les Menus	pages 5-9
À la carte	pages 10-20
BUFFETS SANDWICHS	pages 21-25
BUFFETS QUICHES	pages 26-28
LES BOISSONS	page 29
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 30



Printemps – Été 2026

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Chez LCV Traiteur

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du lundi au vendredi

Par mail : commercial@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

Chez ROUSSEAU EVENT

Par téléphone : **01 42 60 01 01** du lundi au vendredi

Par mail : commercial@rousseauevent.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h, 3 jours avant la livraison pour les buffets portionnés
Jusqu'à 11h la veille de la livraison pour les buffets sandwiches et quiches

Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service ou buffet à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 ou 30 personnes pour le buffet portionné

10 personnes pour le buffet sandwiches et le buffet quiche

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les buffets

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h30 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 > 50 personnes
Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30€ HT.

*La livraison de votre buffet est assurée
exclusivement par l'équipe ROUSSEAU LCV Traiteur.*

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LE BUFFET PORTIONNÉ

Faites votre choix

Parmi 10 Menus

Ou

À la carte





Menu Jardin des Plantes

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU JARDIN DES PLANTES

Minimum de commande : 20 personnes

26,00 € HT

Salade de pastèque à la Grecque, féta, oignons rouges et épinards

Salade de Piémont de pommes de terre aux petits pois, carottes, radis, œuf dur et graines de courge

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses de tétragone, menthe et oignon rouge

Club toasté mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

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

Salade de fruits de saison kraft

Financiers

MENU MONCEAU

Minimum de commande : 20 personnes

27,20 € HT

Salade taboulé de boulgour aux concombres, cranberries, menthe, coriandre, persil, oignons rouges, citron confit et pignons de pin

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

Tartine radis, petits pois frais, brocolettis, cébette, fromage végétal au raifort frais

Pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

Brochette billes de mozzarella di buffala, pétale de tomate confite et légumes d'été grillés au pesto

Comme une tarte au citron

Macarons



Menu Grand Palais

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU LES TUILERIES

Minimum de commande : 20 personnes

32,00 € HT

Salade tomate Datterino et mozzarella fior di latte, pesto verde

Wrap poulet, bacon de bœuf et feta sauce chimichurri,
crème cheese au paprika et chou aux épices

Wrap pastrami, sucrine, tomate et comté, mayonnaise moutardée

Roll feuilleté, chèvre figue violette et noix, canard confit
au piment d'Espelette

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

Malicette, tomate olive et courgette à la tomme de brebis

Tarte citron, chantilly basilic

Sablé breton, fraise confit de rhubarbe

MENU GRAND PALAIS

Minimum de commande : 20 personnes

33,00 € HT

Salade Fregola Sarda et lentilles vertes à la Grecquois

Salade sucrine et aiguillette de poulet façon César

Focaccia PSTC (Pastrami, Sucrine, Tomate et Comté),
mayonnaise moutarde au curry et miel

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au crémeux pesto

Roll feuilleté, chèvre figue violette et noix,
canard confit au piment d'Espelette

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

Sablé breton, fraise confit de rhubarbe

Financiers



Menu Canal Saint Martin

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU CANAL SAINT MARTIN

Minimum de commande : 30 personnes

27,50 € HT

Salsa de légumes printaniers, mousseline de cabillaud, olives

Tartine déclinaison de légumes croquants
fromage végétan au raifort frais

Mini burger pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

Navettes au charbon végétal, crème légère au raifort,
truite fumée Française, pousses d'épinard

Focaccia rouget snacké, sauce rouille au basilic, origan

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

Plateau de fromages tranchés et pains

Tarte au citron ou Tarte au chocolat

MENU PONT DES ARTS

Minimum de commande : 30 personnes

28,00 € HT

Salade de tagliata de bœuf Angus mûré, sauce chimichurri
aux poivrons rouges, aubergines confites, fregola sarda

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses de tétragone,
menthe, oignon rouge

Mini burger Brie de Meaux, mascarpone aux noix,
chutney de figue, pousses d'épinard

Pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur,
chou chinois et oignons frits

Club toasté mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora,

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

Salade de fruits de saison

Mini beignets



BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU SACRÉ CŒUR

Minimum de commande : 30 personnes

30,00 € HT

Salade de filet de volaille Origine France, sucrine, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar au thon

Tartines déclinaison de légumes croquants (radis, petit pois frais, brocolettis, cébette), fromage végétal au raifort frais

Focaccia rouget snacké, sauce rouille au basilic, origan

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

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

Citron meringué au basilic

Cakes taille lunch Pistache-griotte, Citron-pavot, Vanille-framboise, Pépites de chocolat

MENU PONT MIRABEAU

Minimum de commande : 30 personnes

30,00 € HT

Salade de légumes printaniers, mousseline de cabillaud, olives Leccino

Tartines de burratina crémeuse, pesto au basilic, tomates cerises rôties au thym frais et origan, pignons grillés

Club pain polaire houmous de petit pois au tahiné, citron, menthe et coriandre, confit d'oignon, julienne de carottes sautées

Focaccia magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Burger effeuillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry

Brochette poulet satay et cacahuètes

Finger chocolat, caramel, tonka

Cheesecake passion sésame noir



Menu Bagatelle

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU PONT NEUF

Minimum de commande : 30 personnes

31,00 € HT

Salade conchiglies au pesto vert, crème de burratina, tomates cerises, pignons grillés, olive Leccino

Bun toasté de saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

Focaccia crème d'artichaut et burrata truffée, tomates cerises confites, olives Leccino

Burger sauce tonato, thon crémeux et œuf dur

Brochette de poulet satay et cacahuètes

Plateau de fromages tranchés et pains

Mousse au chocolat noir 66%

Brochettes de 3 fruits rouges

MENU BAGATELLE

Minimum de commande : 30 personnes

32,50 € HT

Taboulé de boulgour aux concombres, cranberries, menthe, coriandre, persil, oignons rouges, citron confit et pignons de pain

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses de tétragone, menthe, oignon rouge

Buns toastés de caviar de poivron, mozzarella di bufala, roquette et poivrons confits

Focaccia rouget snacké, sauce rouille au basilic, origan

Focaccia magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Club toasté de filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

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

Citron meringué au basilic

2 Mendiant croustillant au chocolat



BUFFETS PORTIONNÉS
LES MENUS

MENU GRAND PALAIS

32,00 € HT

Salade Fregola Sarda et lentilles vertes à la Grecquois

Salade sucrine et aiguillette de poulet façon César

Focaccia PSTC (Pastrami, Sucrine, Tomate et Comté),
mayonnaise moutarde au curry et miel

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au crémeux pesto

Roll feuilleté, chèvre figue violette et noix,
canard confit au piment d'Espelette

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

Sablé breton, fraise confit de rhubarbe

Financiers



Les Salades

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES SALADES GOURMANDES - 110 gr 5,00€

Légumes printaniers, mousseline de cabillaud,
olives leccino

🌿 Pastèque à la Grecque, féta, oignons rouges
et pousses d'épinards

🌿 Pois chiches, carottes oranges et jaunes au cumin,
huile d'olive et coriandre

LES SALADES GOURMETS - 110 gr 5,50€

🌿 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

🌿 Conchiglias au pesto vert, crème de burrata,
tomates cerises, pignons grillés, olive leccino

LES SALADES PRESTIGE - 110 gr 6,70€

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

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

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

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT




Tartine Déclinaison de légumes croquants

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES TARTINES - 65 gr


3,60€

Base Pain de campagne Label Rouge


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

Pastrami tranché, julienne de carottes orange et jaunes, pois gourmands croquants et crème moutardée

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

 Déclinaison de légumes croquants (radis, petits pois frais, brocolettis, cébette), fromage végétal au raifort frais


Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Les Pièces Sandwichs

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES PAINS POLAIRES - 40 gr 2,50€

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

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


Dinde fumée façon César

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr 2,80€

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


 Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

LES WRAPS - 40 gr 2,95€


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

LES MINI BURGERS PAIN BRIOCHÉ - 30 gr 2,95€

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 BUNS ROLL TOASTÉS - 40 gr 3,60€

 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits


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



Wrap houmous de pois chiche


BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES WRAPS - 40 gr 2,95€

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

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

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 40 gr 3,60€

 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits

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

Emballage élégant et éco responsable.
Pour les buffets livrés, sans service Maître d'hôtel, les produits sont dressés dans des boîtes blanches et/ou sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.


Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h




Les Brochettes

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMET - 40 gr 3,60€

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

 Antipasti de légumes grillés, artichaut confit, pétale de tomate confite et oignon au balsamique de Modène IGP

LES BROCHETTES PRESTIGE - 40 gr 4,40€

Poulet satay et cacahuètes

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

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

Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Les focaccias

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES FOCACCIAS - 40 gr

3,60€

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

🌿 Mozzarella fior di latte, courgette, pesto verde, tomate et olive

Pastrami, sucrine, tomate et comté, mayonnaise au curry et miel

Voyagez entre l'Italie et le Sud-Ouest avec nos focaccias
moelleuses et généreusement garnies !

Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Les burgers consistants

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

ROLL FEUILLETÉ - 40 gr 3,50€

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

MALICETTES - 30 gr 3,50€

 Tomate olive et courgette à la tomme de brebis

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


NAVETTE - 40 gr 3,70€

Navette au charbon végétal, crème légère au raifort,
truite fumée Française, pousses d'épinard

LES BURGERS CONSISTANTS - 55 gr 4,50€

Sauce tonato, thon crémeux et œuf dur

Effeillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry

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



Plateau de charcuterie

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

- | | | |
|---|---|-----|
| | Coffret de muffins salés | 40€ |
| | Jambon fromage - Tomate basilic - Poulet bacon
Chèvre pesto épinards | |
| 🌿 | Corbeille de crudités avec sauce – 1,2 Kg | 42€ |
| | Coffret de mini tortillas garnies - 40 pièces | 48€ |
| | Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé | |
| | Coffret de mini tortillas au saumon - 40 pièces | 48€ |
| 🌿 | Plateau de fromages tranchés – 1 Kg | 60€ |
| | Accompagné de pain | |
| 🌿 | Plateau Méditerranéen - 1,5 Kg | 66€ |
| | Assortiment de mezzes et mini pains pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade | |
| 🌿 | Plateau Italien - 1,5 Kg | 80€ |
| | Foccias + Burratins à la cuillère, tomates confites,
pesto vert, tapenade d'olives noires, câpres alcaparones et olives
Leccino, fingers de foccias à la fleur de sel et huile d'olive vierge | |
| | Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces | 85€ |
| | Baguettes, sauces sucrées et salées incluses | |
| | Plateau de Charcuterie – 1,1 Kg | 90€ |
| | Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,
chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé
et beurre AOP, cornichons et oignons blancs | |



Salades de fruits

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES TARTES & MOELLEUX – 90 à 120 gr 3,30€

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Tarte façon crème brûlée

Brownie

SALADES DE FRUITS – 150 gr 4,50€

Fruits de saison

Fruits exotiques

Fruits rouges

Ananas

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

*Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Les Lingots

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES LINGOTS – 50 gr 3,50€

Finger chocolat, caramel, tonka

Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion et sésame noir

LES DESSERTS EN FINGER – 50 gr 4,00€

Croc chou chou yuzu framboise

Citron meringué au basilic

Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Les desserts en woodinettes

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES DESSERTS GOURMET - 90 à 110 gr 4,75€

Moelleux amandes et cerises griottes

Comme une tarte au citron

Mousse au chocolat noir 66%

LES DESSERTS PRESTIGE - 90 à 110 gr 5,75€

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

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

Cheesecake fruits rouges, fruits noirs

Minimum de commande : 30 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Brochettes de fruits rouges

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
Coffret de 20 mini beignets assortis <i>Fruits rouges, chocolat noisette</i>	26,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	31,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	35,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits rouges	38,00€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	46,00 €
Coffret de 50 mendiants	50,00 €
Coffret de 36 financiers assortis <i>Chocolat, amande, pistache</i>	39,00€
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis <i>Chocolat, framboise, myrtille</i>	39,00€
Coffret de 36 canelés	39,00€
Corbeille en bambou ou osier 1 Kg de fruits de saison	24,00€
Corbeille en zinc ou osier 3 Kg de fruits de saison	78,00€

Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : 72h

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées





Les Sandwichs

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.

Les sandwichs sont préparés le matin même
par notre artisan boulanger.

4 Pains différents vous sont proposés.

Les sandwichs sont accompagnés de salades copieuses,
d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

19,50 € HT

1 Salade (à choisir en page 23)

2 Sandwichs (à choisir en page 24)

1 Dessert (à choisir en page 25)

33 cl.de boissons softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS

21,50 € HT

Ajout du café de fin de repas

Minimum de commande : 10 personnes

*Minimum : 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type
de salade et dessert*

Délais de commande : 24h

LES PROPOSITIONS DE SALADES

- 🌿 Tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette
- 🌿 Carottes, concombre, petits pois, fèves, mangue, fromage blanc 0%, curry, miel, moutarde ancienne
- Houmous de betteraves aux fromage frais, aneth, avocat, mais, et crevettes marinées
- 🌿 Taboulé, pousses d'épinard, concombre, petits pois, fèves, persil, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol
- 🌿 Coleslaw chou-rouge, chou-blanc, carottes, oignons rouges, coriandre
- 🌿 Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée
- 🌿 Lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette vinaigrette



Les Sandwichs

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE SANDWICHS

Pain tradition

Filet de poulet, oignons frits, bacon grillé

🌿 Tapenade de tomate confite, fromage frais

🌿 Guacamole, chou rouge, tomate cerise

🌿 Tapenade de tomate confite, chèvre, pousse d'épinards

Pain viennois aux graines de sésame

Thon-mayonnaise, avocat

🌿 Houmous, carottes, concombres, chou rouge

Pain baltique

Saumon, guacamole

Pain au maïs

Filet de poulet, tartare de légumes, pousses d'épinards

*Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h*



Les desserts

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, compote de pomme

Duo de Compote de pommes à la cannelle et compote framboise

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola rôti aux épices et au miel, cacahuètes torrifiées, noix de coco râpée

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits rouge, granola rôti aux épices et au miel, amandes effilées

Verrine façon tiramisu exotique

Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Crumble pomme fruits rouges

Verrine banane, crème fromagère, coulis exotique, crumble, coco râpée

Verrine façon Oréo

Granola compote

Maxi cookie aux 3 chocolats

Minimum de commande : 10 personnes - 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LE BUFFET QUICHES

2 Formules Proposées





Les Salades

BUFFETS QUICHES

Le buffet quiche représente également un repas complet et une alternative originale tout en simplicité à partir de 10 personnes.

6 quiches différentes vous sont proposées. et sont accompagnées de salades gourmandes ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 4 ÉLÉMENTS

18,50 € HT

Les salades et desserts sont à choisir respectivement en pages 23 et 24

1 Quiche par personne à choisir en page 28

33 cl.de boissons softs par personne (Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

20,50 € HT

Ajout du café de fin de repas

*Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 3 unités par type de quiche, salade et dessert
Délais de commande : 24h*



Buffet Quiches 5 Éléments

BUFFETS QUICHES

LES PROPOSITIONS DE QUICHES

Quiches Viande

Émincé de poulet, ratatouille et fromage râpé

Lardons, oignons rissolés, champignons et fromage râpé

Quiches Poisson

Emietté de thon, poireaux, carottes et fromage râpé.

Filet de colin au curcuma, courgettes râpées,
petits pois et fromage râpé.

Quiches Végétariennes

Lentilles, maïs, petits pois, oignons rissolés au curry et fromage râpé

Épinards, feta, petits pois et oignons rissolés

Minimum de commande : 10 personnes

Minimum : 3 unités par type de quiche, salade et dessert

Délais de commande : 24h



BOISSONS

SOFTS

Prix HT

Evian et Badoit 100cl	3,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 125 cl	5,00€
Jus Tropicana Orange, Multifruits, Pomme 100cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl	8,00€
Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse, Abricot, Poire	

BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Gantonnet	12,00€
Saumur Champigny AOP Bio – Les Calcaires	15,00€
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier	18,00€
Bourgogne-Vielles vignes Domaine Sarrazin Michel & Fils	20,00 €

VINS BLANCS 75cl

Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieuf	14,00€
Bourgogne Givry Les Drancy Domaine Sarrazin Michel & Fils	20,00€
Chablis AOP – Château de Fleys 2023	22,00€

VIN ROSÉ 75cl

Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence	14,00€
--	--------

CIDRE 75cl

Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux	8,00€
------------------------------------	-------

CHAMPAGNE 75cl

Esterlin Brut Eclat	30,00€
---------------------	--------

PROSECCO 75cl

Deangeli Extra Dry	12,00€
--------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

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

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 04/05/2026

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

Le groupe **LCV TRAITEUR ROUSSEAU** 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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwiches OU de buffet quiches jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

3. Modalités de livraison

Toute erreur ou retard de livraison ne pourra être imputé au Groupe LCV Traiteur Rousseau 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. Le groupe **LCV TRAITEUR ROUSSEAU** 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.