



01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 60 01 01
commercial@rousseauevent.fr



Petits pois crémeux à la menthe, chèvre frais

COCKTAILS

Nous sommes heureux de dévoiler notre carte Printemps-Été 2026, colorée et savoureuse.

Nous vous garantissons qualité, fraîcheur, plats faits maison, sourires, professionnalisme et ponctualité.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation et une excellente saison à venir !



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux
de l'environnement



Sourire et
Ponctualité

Prestations uniquement livrées ou réceptions avec personnel de service, nous saurons répondre à chacun de vos projets.

Contactez-nous pour recevoir un devis sur mesure
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 04 24 40

OU

commercial@rousseauevent.fr

01 42 60 01 01



Kub de saumon frais ciboulette

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 le cocktail sans service
Jusqu'à 11h, 5 jours avant la livraison pour le cocktail avec service ou
pour un cocktail sans service à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes

RÈGLEMENT

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

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h30 du lundi au vendredi

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h00 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 est assurée exclusivement
par l'équipe ROUSSEAU LCV Traiteur.*



COCKTAILS

DEUX FORMATS DE COCKTAILS :

Réception avec service

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

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin.

Ou

Coffret cocktail livré et installé

Nous vous livrons les pièces de cocktail dressées dans des coffrets alimentaires à usage unique élégants et écoresponsables en bois de peuplier.

SOMMAIRE – NOS OFFRES

Coffret Cocktail - Les menus Pages 6 à 11

Coffret Cocktail - Les plateaux Pages 12 à 17

Les compléments à la carte ... Page 18

Cocktails avec service... Page 19

Les boissons... Page 20

Conditions générales de vente..... Page 21

Pour les prestations avec service, un devis sur mesure vous sera adressé après échange sur vos besoins.



Coffret de pièces salées

PRÉSENTATION COFFRETS COCKTAILS

LE COFFRET COCKTAIL SANS SERVICE

Présentation « Classique-Chic »

Ces supports de 24 cm x 24 cm, nous permettent de dresser 25 à 35 pièces de cocktail par coffret.

100 % Écologique

Conditionnement étudié dans une démarche d'éco-conception.
Cette matière naturelle est en bois issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées (Certifié PEFC), permettant le contact alimentaire direct.

Prêt à déguster

Destinées à être mangées debout avec les doigts, les pièces de cocktail sont livrées avec des petites serviettes.
Nous ne nous contentons pas de livrer, notre équipe logistique met en place de façon professionnelle les plateaux sur votre table de buffet.

NOS RECOMMANDATIONS POUR COMPOSER VOTRE COCKTAIL

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

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

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



Pièces cocktails salées

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail apéritif 8 pièces salées à partir de 20 personnes –
15,50 € HT / pers.**

- Houmous de pois chiche, sablé moutarde, pois chiche noir Bio
- Roll printanier, fromage frais, tomate, poivron, roquette, échalote
- Rouleau d'omelette, wakamé et sésame wasabi
- Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- Mini wrap au pastrami de bœuf, coleslaw aux légumes d'été, chutney d'oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne
- Mini brochette de poulet satay et cacahuète
- Mini club sandwich au saumon fumé, pickles de radis daïkon et cream cheese aneth
- Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche

*Nous livrons et installons votre cocktail.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster !*



Mini club sandwich

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail apéritif 10 pièces salées à partir de 20 personnes –
18,50 € HT / pers.**

Mini brochette de légumes du Sud

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose,
menthe fraîche

Sablé parmesan, tomate cerise rôtie aux herbes de Provence,
moutarde

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

Mini club sandwich pickles de radis daïkon et betterave chioggia,
cream cheese au piment d'Espelette

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Mini club sandwich au saumon fumé, pickles de radis daïkon
et cream cheese aneth

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

Filet de caille fumé sur crostini, oignons crispy,
raisins blancs et cranberries

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

*Nous livrons et installons votre cocktail.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster !*



Conchiglie à la mousseline de cabillaud

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail apéritif 10 pièces salées sucrées à partir de 20 personnes –
18,90 € HT / pers.**

7 pièces de cocktail salées

Sablé parmesan, tomate cerise rôtie aux herbes de Provence,
moutarde à l'ancienne

Mini brochette de légumes du Sud

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

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

Mini blinis de truite gravelax, crème de yuzu, sésame noir

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thai

3 pièces de cocktail sucrées

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

Croustillant coco ananas citron vert

Quenelle crémeuse chocolat intense 66%, pure origine Brésil

*Nous livrons et installons votre cocktail.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster !*



Pièces cocktails salées

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail apéritif copieux 12 pièces à partir de 20 personnes –
24,00 € HT / pers.**

8 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Petit bouchon de tomate datterino au pesto
Sablé 100% végan, tapenade de poivron et olive de kalamata
Gaufrette moutarde estragon, fromage frais échalote et radis rose
Kub de saumon frais ciboulette, crème de raifort au yuzu
Pic de poulet façon mafé

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Finger de légumes façon tian, pesto de poivron rouge
Caroline magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde

4 pièces de cocktail sucrées

Sablé breton fraise, confit de rhubarbe
Quenelle citron, râpé de citron vert
Tarte chocolat à l'épice sumac
Douceur de cookie et noix de pécan

*Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h*



Burger pastrami, chutney d'oignon au miel

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail déjeunatoire ou d'înatoire 20 pièces –
36,00 € HT / pers. Gamme Classique**

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Carré pain de mie de seigle, panna cotta de roquefort et noix
Rigatoni épinards & parmesan

Houmous de pois chiche, sablé moutarde, pois chiche noir Bio
Lingot moelleux, fromage de Canut, radis croquant et ciboulette

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

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thai

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

Mini blinis de truite gravelax, crème de yuzu, sésame noir

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

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

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

Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Black navette, crème légère au raifort, saumon fumé,
pousses d'épinard

5 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits frais de saison

La fraise à croquer aux zestes de citron vert

Tartelette citron revisitée, sablé spéculos et zestes de citron vert

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

Mini tartelettes caramel au beurre salé



Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail déjeunatoire ou d'înatoire 20 pièces –
41,00 € HT / pers. Gamme Prestige**

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Petit bouchon de tomate datterino au pesto
Sablé 100% végan, tapenade de poivron et olive de kalamata
Brochette melon, pastèque et menthe fraîche
Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
Roulé de courgette et chèvre frais à la piperade, olive Taggiasche
Pomme granny et petits pois façon mojito
Kub de saumon frais ciboulette, crème de raifort au yuzu
Perle de tapioca à la noix de coco, crevette au saté
Pic de poulet façon mafé
Sablé grué cacao, ganache de foie gras, tuile aux mendiants

2 pièces de cocktail salée valeur 1,5 pièces

Pain blinis, saumon fumé au sésame, radis noir, crème au raifort et yuzu
Caroline magret fumé et Comté, pois gourmand, crème au raifort & moutarde

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Focaccia pastrami, sucrine, tomate, Comté, mayonnaise au curry et miel

5 pièces de cocktail sucrées

Quenelle citron, râpé de citron vert
Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
Framboise shiso
Tarte chocolat à l'épice sumac
Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits



Gaufrette moutarde estragon

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces –
41,50 € HT / pers. Gamme Classique**

11 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche

Sablé parmesan, tomate cerise rôtie aux herbes de Provence,
moutarde à l'ancienne

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

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

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

Gaufrette moutarde estragon, fromage frais échalote et radis rose

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

Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir

Mini brochette de poulet satay et cacahuète

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

Pic de poulet façon mafé

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Pain blinis, saumon fumé au sésame, radis noir, crème au raifort et yuzu

Caroline magret fumé et Comté, pois gourmand,
crème au raifort & moutarde

1 pièce de cocktail salée valeur 3 pièces

Focaccia pastrami, sucrine, tomate, Comté, mayonnaise au curry et miel

5 pièces de cocktail sucrées

Quenelle citron, râpé de citron vert

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

Framboise shiso

Tarte chocolat à l'épice sumac

Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits



Le 100% betterave façon cheesecake

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

**Cocktail déjeunatoire ou dîatoire 22 pièces –
44,00 € HT / pers. Gamme Prestige**

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

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

Brochette melon, pastèque et menthe fraîche

Petits légumes en Aioli sur croûton toasté safrané

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

Roulé de courgette et chèvre frais à la piperade, olive Taggiasche

Le 100% betterave façon cheesecake

Croûton au beurre salé, crème citronnée au wakamé,
perles de ponzu, poudre de Nori

Filet de caille fumé sur croustini, oignons crispy,
mélasse de caroube, raisins blancs et cranberries

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

Kub de saumon frais ciboulette, crème de raifort au yuzu

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

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au crémeux pesto

1 pièce de cocktail salée valeur 3 pièces

Focaccia, rouget snacké, sauce rouille au basilic, origan

5 pièces de cocktail sucrées

Sablé yuzu, fraise, sésame noir

Carrément citron basilic

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

Tarte chocolat à l'épice sumac

Douceur de cookie et noix de pécan

100% carambar



Sablé parmesan, tomate cerise rôtie aux herbes de Provence

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS



PLATEAU 150 Pièces salées végétariennes – 280 € HT

- 30 Sablé parmesan, tomate cerise rôtie aux herbes de Provence, moutarde à l'ancienne
- 30 Roll printanier, fromage frais, tomate, poivron, roquette, échalote
- 30 Petits pois crémeux à la menthe, chèvre frais, affila cress, palet de carotte
- 30 Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- 30 Croustini du Sud à la tapenade, artichaut à la romaine, tomate confite, olive Leccino

PLATEAU 150 Pièces salées terre-mer – 290 € HT

Les pièces poisson

- 30 Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng
- 30 Mini blinis de truite gravelax, crème de yuzu, sésame noir
- 30 Pétale de radis en pincée de gambas au pesto, menthe fraîche

Les pièces viande

- 30 Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon
- 30 Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thai

Commandez plusieurs plateaux et composez vous-même le cocktail de votre choix!



Saumon gravelax muscovado

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 320 € HT

Les pièces végétariennes

- 30 Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- 30 Mini chou à la provola, tomatade et olive Leccino, pesto de roquette

Les pièces viande et poisson

- 30 Filet de caille fumé sur crostini, oignons crispy, raisins blancs et cranberries
- 30 Croûton au beurre salé, crème citronnée au wakamé, perles de ponzu, poudre de Nori
- 30 Saumon gravelax muscovado, pickles de graines de moutarde au curry, croustini pain noir

Plateau idéal pour un cocktail apéritif haut de gamme.
Pourquoi ne pas l'accompagner de Champagne ?

*Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h*



Pièces sandwiches

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 90 Mini Club Sandwichs taille - 160 € HT

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

30 Volaille, Comté, mayonnaise estragon

30 Saumon fumé, pickles de radis daïkon et cream cheese aneth

PLATEAU 120 Mini Burgers et Pitas - 310 € HT

30 Burger brioché, pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre-doux

30 Burger brioché au brie de Meaux, mascarpone aux noix,
thym frais et huile de noix, chutney de figue, pousses d'épinard

30 Pita façon Caesar, mimosa d'oeuf et ciboulette

30 Pita au saumon, céleri branche, concombre, cream cheese à l'aneth

*Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h*



PLATEAU 120 Sandwichs variés 360 € HT

- 20 Pain blinis, saumon fumé au sésame, radis noir, crème de pomme raifort et yuzu
- 20 Wrap poulet, bacon de boeuf et feta sauce chimichurri, cream cheese au paprika
- 20 Caroline magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde
- 20 Roll feuilleté, chèvre figue violette et noix, canard confit au piment d'Espelette
- 20 Malicette, jambon de bœuf poivré à l'Emmental, fromage frais et cornichons

Minimum de commande : 1 plateau

Délais de commande : 72h



Coffret de pièces sucrées

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 120 Pièces sucrées - 190 € HT

30 Brochette de fruits frais

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

30 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

30 Macarons aux parfums variés

PLATEAU 150 Pièces sucrées - 255 € HT

Les fruitées

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

30 Mini cheesecake cubik passion, sésame

30 Le coquelicot pour la fraise moelleuse

Les délices

30 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

30 Quenelle crémeuse chocolat intense 66%, pure origine Brésil

*Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h*



Pièces de cocktail « Les délices »

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 180 Pièces sucrées - 325 € HT

Les fruitées

- 30 Brochette de fruits frais
- 30 Sablé breton fraise, confit de rhubarbe
- 30 Quenelle citron, râpé de citron vert

Les délices

- 30 Tarte chocolat à l'épice sumac
- 30 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
- 30 Douceur de cookie et noix de pécan

*N'oubliez pas de commander vos boissons
en accompagnement des pièces de cocktail.*



Brochettes de fruits rouges

COFFRETS COCKTAILS LES COMPLÉMENTS À LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00€
Corbeille en bambou ou osier 1 Kg de fruits de saison	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 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€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Chocolat, vanille, pistache, citron, café, framboise</i>	46,00€
Coffret de 50 mendiants	50,00€
Corbeille en zinc ou osier 3 Kg de fruits de saison	78,00€

*Les compléments aux menus ou plateaux cocktails.
ne peuvent être commandés seuls.
Délais de commande : 48h*



Printemps Été 2026

COCKTAILS – RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

Dans les pages qui précèdent, nous avons pensé pour vous des menus et plateaux cocktails livrés en entreprise.

Traiteur événementiel, nous sommes également **spécialisés dans la préparation de vos événements sur mesure.**

Contactez-nous pour échanger sur vos besoins ;
Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre réception en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le service.

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

Les Arts de la Table

Afin d'être en adéquation avec l'atmosphère que vous souhaitez créer pour l'occasion, nous sélectionnons les arts de la table adaptés.

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.

Nos aspirations : veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 24 40 – commercial@lcvtraiteur.fr

OU

01 42 60 01 01 – commercial@rousseauevent.fr



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 Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse, Abricot, Poire	8,00€

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 05/05/2026

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux cocktails.

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 cocktails peut être annulée: jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré).

Une commande de cocktails avec service Maître d'hôtel peut être annulée: jusqu'à 11h cinq 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 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 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. 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.