



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

REPAS INDIVIDUELS

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 PRATIQUESpage 3

LES LUNCH BOX..... pages 4-11

Les Box Salade composée Dessert pages 6-8

Les Box Plats à réchauffer page 9

Les Box Salade Sandwichs Dessert page 10

Les Box Salade Quiche Dessert page 11

LES PLATEAUX REPAS..... pages 12-19

LES BOISSONS..... page 20

CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....page 21



Desserts – Lunch Box

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 10h30 la veille de la livraison

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^{ème} commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h30 du lundi au vendredi

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

**15 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

3 Lunch box avec petite quiche,
1 Salade, 1 quiche, 1 dessert,
bouteille d'eau 50 cl

**2 Lunch Box
avec plat à réchauffer,**
petit pain, dessert, bouteille d'eau 50cl





La Lunch Box

LUNCH BOX

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 - SANDWICHS - DESSERT

1 Petite salade

2 Sandwichs

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de **varier les plaisirs.**

BOX SALADE - QUICHE - DESSERT

1 Petite salade

1 Quiche

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de **satisfaire toutes les envies.**

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.*



« Into The Wild »

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

Maxi cookie au chocolat



Box « Into The Wild »

Salade et dessert **Végans**, 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 « 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 10h30 la veille de la livraison



« 20 000 Lieues sous les mers »

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 »

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, jambon blanc,
Comté AOP, bacon, tomates confites, haricots verts

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

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 Oreo

Box « 20 000 Lieues sous les mers »

Saumon frais rôti, salade verte, tomates cerises,
croûtons, œuf poché et parmesan

Panna cotta aux fruits rouges

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 10h30 la veille de la livraison



« Chicken Run »

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 »

Billes de pâtes, salade verte, poulet, fromage des Pyrénées,
poivrons piquillos, petits pois, tatar de légumes confits,
œuf dur

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

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 « 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 10h30 la veille de la livraison



Box « végétarienne »

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 aux petits pois, tomates cerises rôties, petits pois, Feta, crumble salé à la tomate.

Verrine Oreo



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 10h30 la veille de la livraison



Box Sandwichs « Terre »

BOX SALADE – SANDWICHS - 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 Salade tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette
- 2 Sandwichs pain au Maïs, POULET, tartare de légumes, pousses d'épinard,
- 1 Maxi cookie

Box Mer

- 1 Salade Houmous de betteraves aux fromage frais, aneth, avocat, maïs, et crevettes marinées
- 2 Sandwichs Pain baltique, SAUMON, guacamole
- 1 Crumble pomme fruits rouges

Box Végé

- 1 Salade macédoines : carottes, concombre, petits pois, fèves, mangue, fromage blanc 0%, curry, miel et moutarde ancienne
- 2 sandwichs pain tradition, TAPENADE de tomate confite, chèvre, pousses d'épinard
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, compote de pomme à la cannelle, crumble

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 10h30 la veille de la livraison



Box Quiche « Végé »

BOX SALADE – QUICHE - DESSERT

C'est 1 **salade**, 1 **quiche**, 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

19,50€ HT

Box Terre

- 1 Salade tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette
- 1 Quiche émincé de poulet, ratatouille maison et fromage râpé
- 1 Crumble pomme fruits rouges

Box Mer

- 1 Salade Houmous de betteraves aux fromage frais, aneth, avocat, mais, et crevettes marinées
- 1 Quiche émietté de thon, poireaux, carottes et fromage râpé
- 1 Panna cotta aux fruits rouges

Box Végé

- 1 Salade taboulé verte : semoule épinard, concombre, petits pois, fèves, persil, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol
- 1 Quiche épinards, feta, petits pois et oignons rissolés
- 1 Verrine banane, crème fromagère, coulis exotique, crumble, coco râpée

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 10h30 la veille de la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LES PLATEAUX REPAS

6 Menus

Renouvelés
tous les 3 mois





Un petit pain bio

Fromage affiné

Un dessert gourmand

couverts
en bambou

Une entrée

Un plat équilibré

Livré en coffret élégant, recyclable





Menu 1 – Filet de Volaille

30,00€ HT

Rigatonis au épinards, crème de burrata, tomates cerises fraîches, roquette et pignons de pin torréfiés

Filet de volaille jaune moelleuse, houmous de brocolis, brocolettis, tomates à l'ancienne et sauce Caesar

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Tartelette citron revisitée au carré



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



Menu 2 – Émincé de bœuf

30,00€ HT

Gaspacho de tomate ananas, huile d'olive extra vierge et piment d'Espelette

Emincé de bœuf, légumes du Sud façon ratatouille et conchiglionis, sauce au pesto

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Panna cotta vanille et fruits rouges



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



Menu 3 – Cabillaud

30,00€ HT

Gravelax de saumon, céleri branche, granny smith citron, aneth, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Dos de cabillaud, frekeh aux poivrons multicolores, sauce tartare

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Moelleux aux amandes et cerise griotte



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 de quinoa aux concombres, cranberries,
féta, herbes fraîches

Curry de courgettes grillées et pois chiches, riz aux amandes

Fromage affiné AOP, pain individuel sans gluten et beurre

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison



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



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

PLATEAUX REPAS

Menu 5 – Émincé de veau

36,00€ HT

Salade de pane de pomodoro, tomates cerises, roquette, vinaigrette échalotes

Emincé de veau, mousseline de carottes au curry, duo de carottes glacées, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Palet coco, cubes d'ananas et zestes de citron



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 – Truite

36,00€ HT

Pêlé mêlé de jeunes pousses au chèvre Sainte-Maure de Tourraine, abricot rôti au thym, vinaigrette au miel

Truite française en pavé, légumes du Sud rôtis, amandes torréfiées, sauce façon gribiche

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Méli mélo aux trois melons



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 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 Foncalieu	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 06/05/2026

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 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 plateau repas peut être annulée jusqu'à 10h30 trois jours ouvrés avant la livraison. Une commande de lunch box peut être annulée jusqu'à 10h30 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 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. La société 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.