GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

CARTE BUFFETS

Automne Hiver 2026-2027



01 42 04 24 4
commercial@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr
-
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 9 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 4-18
Les Menus	pages 5-9
À la carte	pages 10-18
BUFFETS SANDWICHS	pages 19-23
BUFFETS QUICHES	pages 24-26
LES BOISSONS	page 27
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 28

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Automne Hiver 2026 - 2027

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 sandwichs 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 sandwichs et le buffet quiches

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 : 36€ HT - Zone 2 : 46€ HT - Zone 3 : 56€ 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 GOURMAND

9 Menus Buffet à partir de 26 €

Ou

« À la carte »
Composez votre Buffet
Gourmand



WWW.LCVTRAITEUR.FR



Menu Monceau

BUFFETS PORTIONNÉS
LES MENUS

MENU MONCEAU

Minimum de commande : 20 personnes

26,00 € HT

Salade de linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange, pépites de grenade, coriandre

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

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

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

Bun houmous de pois chiche au piment d'Espelette, mâche, émiettée de féta, pignons de pin

Plateau de fromages tranchés et pains

Verrine chocolat praliné ou Verrine tarte au citron

Mini beignet

MENU JARDIN DES PLANTES

Minimum de commande : 20 personnes

27,00 € HT

Salade de linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange, pépites de grenade, coriandre

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

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

Focaccia à la crème de champignons à la truffe, pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

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

Salade de fruits frais

2 Mendiants croustillant au chocolat



BUFFETS PORTIONNÉS

LES MENUS

MENU CANAL SAINT MARTIN

Minimum de commande : 30 personnes

27,00 € HT

Salade waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce vinaigrée à la moutarde ancienne

Avocado toast végan : faux mage cajou, avocat, mangue, pépites de grenade, graines de courge, noix de cajou à l'ail noir

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

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

Bun au thon crémeux, encre de seiche, œuf dur, alcaparone

Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

Salade de fruits de saison

Tartelette au caramel beurre salé

MENU PONT DES ARTS

Minimum de commande : 30 personnes

28,50 € HT

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

Tartine de pastrami de bœuf, coleslaw de carotte et chou blanc, céleri, oignon, cornichons, persil, mayonnaise moutarde de Meaux

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

Pita saumon, céleri branche, cream cheese à l'aneth

Focaccia crème de champignons à la truffe, pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Plateau de fromages tranchés et pains

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Financier chocolat & Financier amande



Menu Pont Mirabeau

BUFFETS PORTIONNÉS
LES MENUS

MENU SACRÉ CŒUR

Minimum de commande : 30 personnes

30,00 € HT

Salade taboulé vert aux amandes, brocolis, raisins, grenade, huile d'olive, citron, herbes fraîches

Mini burger Brie de Meaux, mascarpone aux noix, figue

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

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

Focaccia crème de champignons à la truffe, pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Clubs toasté mimosa d'œufs et moutarde savora, romaine

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

Verrine chocolat praliné
Brochette de 3 fruits

MENU PONT MIRABEAU

Minimum de commande : 30 personnes

30,50 € HT

Salade d'endives carmine, burratina, orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache

Tartines avocado toast végan

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

Focaccia houmous de brocolis, pétales de saumon fumé, taboulé de choux fleurs, zestes de citron jaune

Brochette Butternut, tomme de brebis, poire à la flamme, miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette

Plateau de fromages tranchés et pains

Marron glacé vanille aux éclats de meringue

Brochette de 5 fruits



BUFFETS PORTIONNÉS
LES MENUS

MENU PONT NEUF

Minimum de commande : 30 personnes

32,00 € HT

Salade taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins, grenade, huile d'olive, citron, herbes fraiches

Salade de Tataki de bœuf Angus maturé, ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda

Bun houmous de pois chiche au piment d'Espelette, mâche, émiettée de féta, pignons de pin

Pita saumon, céleri branche, cream cheese à l'aneth

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

Brochette gambas sautées au fenouil et aneth, céleri branche rôti

Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot
Cheesecake passion sésame noir

Macaron

MENU BAGATELLE

Minimum de commande : 20 personnes

33,00 € HT

Salade de crozet sarrasin à l'oignon doux, salicorne, câpres, grenade et herbes fraîches

Crème de lentilles vertes, tartare de truite fumée et pommes granny smith aux œufs de truite

Pita crevette et radis daikon, pulpe d'avocat, tomate, jalapenos et coriandre

Focaccia champignon brun à la tartufata en persillade, mozzarella

Pain aux graines, saumon fumé à l'aneth, crème de raifort yuzu et pomme granny smith

Malicette jambon de boeuf poivré à l'emmental, cream cheese moutarde et pickles

Crème double vanille, chantilly caramel beurre salé



Menu Les Tuileries

BUFFETS PORTIONNÉS
LES MENUS

MENU LES TUILERIES

Minimum de commande : 20 personnes

32,00 € HT

Salade, œuf poché, vinaigrette jus de bœuf à l'estragon, céleri pomme persil en rémoulade et noix de Pécan

Focaccia bacon de bœuf et tomme de brebis, sauce chimichurri, crème aux épices cajun

Bun chèvre miel et noix, chutney de figue violette au piment d'Espelette

Tapas saumon fumé, crème au vinaigre de calamansi, aneth et baies roses

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

Plateau de fromages tranchés et pains

Mousse chocolat passionato 62%

Financier

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les Salades

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES SALADES GOURMANDES - 110 gr — 5,00€

Linguines de carottes, vinaigrette au miel-orange,
pépites de grenade, coriandre

Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins blancs,
grenade et raisins secs, huile d'olive, citron, herbes fraiches des Sud

Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose
et noix de pécan, sauce crémée et vinaigrée à la moutarde ancienne

LES SALADES GOURMETS - *110 gr* — 5,70€

Salade du Piémont de pommes de terres aux brocolis,
carottes, radis, œuf dur et graines de courge

Conchiglies au pesto vert, crème de burratina,
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

Tataki de bœuf Angus maturé,
ketchup de betteraves rouges, sauce chimichurri, fregola sarda

Endives carmine, burratina,
orange et pistaches grillées, vinaigrette praliné pistache

Tous les prix de la carte sont indiqués en HT



Les Tartines

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES TARTINES - 60 gr — 3,60€

Base Pain de campagne Label Rouge

Pastrami de bœuf, coleslaw de carotte
et chou blanc, céleri, oignon,cornichons,
persil, aneth mayonnaise moutarde de Meaux

Avocado toast végan : faux mage cajou, avocat, mangue,
pépites de grenade, graines de courge, noix de cajou à l'ail noir

Duo de carottes au miel et cumin, chèvre frais à la menthe
et coriandre, pickles de carottes violettes, amandes au zaatar

Saumon mi-cuit à la flamme, crème d'oseille, semoule de choux fleurs

Effeuillé de volaille rôtie, sauce caesar au thon,
copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

Houmous de patates douces,
chorizo de bœuf AOP de Galice, green meat

Pincanha de veau, sauce gremolata, champignon rose

LES TARTINES SANS GLUTEN - 60 gr — 4,00€

*Base pain **bio** au maïs et graines de lin*

Houmous de brocolis au zaatar,
déclinaison de carottes caramélisées, sésame noir et blanc

Comme un chèvre chaud au miel et thym,
chutney aux figues, Sainte Maure de Touraine AOP

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les Pièces Sandwichs

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES PAINS POLAIRES - 40 gr — *2,60€*

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

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr — *2,95€*

Filet de volaille, Comté, mayonnaise estragon, tomate, romaine

Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

LES MINI BURGERS PAIN BRIOCHÉ - *30 gr* — *3,00€*

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 - 40 gr — *3,00€*

Houmous de pois chiche au piment d'Espelette, mâche, émiettée de féta, pignons de pin

Thon crémeux, encre de seiche, œuf dur, alcaparone

Effeuillé de volaille, duo de carottes et mayonnaise curry



Les focaccias

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES PITAS - 40 gr — 3,00€

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

Saumon, céleri branche, cream cheese à l'aneth

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 40 gr — 3,60€

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

LES FOCACCIAS - 40 gr — 4,00€

Crème de champignons à la truffe,
pickles de champignons boutons, copeaux de carottes

Houmous de brocolis, pétales de saumon fumé,
taboulé de choux fleurs, zestes de citron jaune

Magret de canard fumé, bleu d'Auvergne AOP,
gelée de poires et figues moelleuses

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



Les Brochettes

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMETS - 40 gr — 3,80€

Butternut, Tomme de brebis, poire à la flamme,
miel du vexin, pâte de noix et piment d'Espelette

Filet de caille fumée aux raisins noirs et blancs
et palet de céleri rave

Poulet mariné au yaourt grec,
citron et épices satay, cacahuètes torréfiées

LES BROCHETTES PRESTIGES - 40 gr — 4,40€

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



Woodbox de charcuterie

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

Coffret de muffins salés — 42€
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

Woodbox Méditerranéene - 750g — 66€
Assortiment de mezzes et mini pains pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade

Woodbox Dolce Vita - *1,5 Kg* — 80€
Focccias et Burratinas à la cuillère, tomates confites,
pesto vert, tapenade d'olives noires, câpres alcaparones et olives
Leccino, fingers de focaccias à la fleur de sel et huile d'olive vierge

Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces — 85€
Sauces sucrées et salées incluses

Woodbox de Charcuterie – *1,1 Kg* — 106€
Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de Serrano, chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé et beurre AOP, cornichons et oignons blancs & Pains tranchés

Woodbox de charcuterie fine - 1,6 Kg — 130€
Chiffonnade de mortadelle, jambon de Parme AOP, jambon italien à la truffe, coppa, pesto, cœur crémeux de burratina à déguster à la cuillère & Pains tranchés

Woodbox Nordique - 1 Kg. — 130€
Mini blinis, effeuillé de truite fumée au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron



Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES VERRINES, TARTE & MOELLEUX – *80 gr* — 3,30€

Verrine chocolat et praliné

Verrine façon Tarte au citron

Tarte au chocolat

Brownie

Cookie cranberries et chocolat blanc

LES LINGOTS – *50 gr* — 3,50€

Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion et sésame noir

LES DESSERTS EN FINGER – *50 gr* — 4,00€

Chou Mont Blanc

Tartelette poire noisette et fève de tonka

SALADES DE FRUITS – *150 gr* — 4,50€

Fruits de saison

Fruits exotiques

Ananas

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* — 4,60€

Marrons glacés vanille aux éclats de meringue

Riz au lait, caramel au beurre salé
et cacahuètes chouchou

Fruits d'ici et d'ailleurs au sucre Candi, parfums de bergamote

LES DESSERTS PRESTIGE - *90 à 110 gr* — 5,60€

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Mousse au chocolat pour les fanas

Pudding healthy aux graines de chia,
lait de coco et sirop d'agave bio

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



Mini Donuts

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret de 16 Mini Donuts *Fraise, chocolat au lait, noisette, caramel*	20,00€
Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00€
Coffret de 20 mini beignets assortis *Fruits rouges, chocolat noisette*	26,00€
Plateau de 20 brochettes de 3 fruits frais	32,00€
Plateau de 20 brochettes de 3 fruits exotiques	35,00€
Plateau de 20 brochettes de 5 fruits frais	38,00€
Coffret de 36 financiers assortis *Chocolat, amande, pistache*	39,00€
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis *Chocolat, framboise, myrtille*	39,00€
Coffret de 36 canelés	39,00€
Coffret de 36 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	48,00€
Coffret de 50 mendiants	55,00€
Corbeille de fruits de saison 1 kg	28,00€
Corbeille de fruits de saison 1,2 kg	32,00€
Corbeille de fruits de saison 1,8 kg	40,00€

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées



WWW.LCVTRAITEUR.FR



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 21)
2 Sandwichs (à choisir en page 22)
1 Dessert (à choisir en page 23)

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 : 10h30, la veille de la livraison



LES PROPOSITIONS DE SALADES

- Tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette
- Boulgour, fève, butternutt rôti, ciboulette parfumé au cumin, courge grillée, roquette et vinaigrette moutarde au miel
- Macédoines : carottes, concombre, petits pois, fèves, mangue, mayonnaise allégée
- Coleslaw : chou-rouge, chou-blanc, carottes, oignons rouges, coriandre et vinaigrette au sésame
- Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée
- Lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette vinaigrette

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 3 unités par type de salade
Délais de commande : 10h30, la veille de la livraison



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
Délais de commande : 10h30, la veille de la livraison



Les desserts

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Verrine façon Snickers

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 torréfiées,
noix de coco râpée

Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Verrine façon Kinder Bueno

Riz au lait à la vanille

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

Crumble compote de pomme

Mousse au chocolat, crème fouettée vanille,
ourson à la guimauve

Verrine Oreo

Granola compote

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 3 unités par type de dessert
Délais de commande : 10h30, la veille de la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LE BUFFET
QUICHES

2 Formules Proposées



WWW.LCVTRAITEUR.FR



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 21 et 23

1 Quiche par personne à choisir en page 26

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 de volailles, champignons, oignons et comté

Quiches Poisson

Emietté de thon, poireaux, carottes et fromage râpé

Saumon, épinard, fêta, comté et épices tandoori

Quiches Végétariennes

Poireaux, maïs, oignons, courgettes et Comté

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



BOISSONS

SOFTS

	Prix HT
Evian et Badoit Bouteille PET 100cl	3,00€
Evian et Badoit Bouteille en verre consigné 100cl	5,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 125 cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl Orange, Pomme, Pèche, 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	22,00€

VINS BLANCS 75cl

Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu	14,00€
Bourgogne Givry Les Drancy Domaine Sarrazin Michel & Fils	26,00€
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€

BIÈRES 33cl

Blonde La Parisienne Pils	4,20€
Blonde La Parisienne I.P.A	4,20€
Blonde La Parisienne Pale Ale *sans alcool*	3,60€

BOISSONS CHAUDES

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

GROUPE
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 30/10/2026

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 sandwichs OU de buffet quiches jusqu'à 11h, 2 jours ouvrés avant la livraison. 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.