GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

CARTE COCKTAILS
Automne - Hiver 2026-2027



01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR



COCKTAILS

Nous sommes heureux de dévoiler
notre carte Automne Hiver 2026-2027,
chaleureuse et authentique.

Nous vous garantissons qualité,
fraicheur, 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
01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr
Ou
commercial@rousseauevent.fr



Risotto safrané façon paëlla

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail :
commercial@lcvtraiteur.fr
OU
commercial@rousseauevent.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.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.
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 : 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 est assurée exclusivement par l'équipe ROUSSEAU LCV Traiteur.



Comme un vitello tonnato

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 12
COFFRET COCKTAIL - LES PLATEAUX	pages 13 à 18
LES COMPLÉMENTS À LA CARTE	page 19
COCKTAILS AVEC SERVICE	page 20
LES BOISSONS	page 21
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	page 22

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



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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pièces cocktail salées

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

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

Cornet de betterave chiogga,
fauxmage cajou, éclats d'amande dorée

Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie au seigle

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

Mezze manica, crème de cèpes,
champignon white shimeji, chip's de marron, noisette

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Feuille à feuille de pain d'épices, mousse de foie gras
de canard, gel de bière du Vexin, raisin blanc croquant

Galette sarrasin de rillettes de saumon au wakamé

Risotto safrané façon paëlla, filet de rouget,
rouille Sétoise, fenouil croquant

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pincée de carotte, houmous de patate douce

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

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

Comme un poireau vinaigrette,
sauce ravigote et germes de poireau

Pincée de carotte, houmous de patate douce violette,
radis red meat et cress

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

Croustillant parmesan,
pétale d'artichaut confit à l'huile d'olive, oignon cripsy

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

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

Panacotta salée à la mortadelle sur sablé parmesan,
chiffonnade de mortadelle, pistache grillée, crème balsamique

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit,
mélasse de caroube, raisin blond, grenade

Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir

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

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Bruschetta bœuf Angus

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif 10 pièces salées sucrées à partir de 20 personnes – 19,40 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Cornet de betterave chiogga,
fauxmage cajou, éclats d'amande dorée

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

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

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

Bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

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

Risotto safrané façon paëlla, filet de rouget,
rouille Sétoise, fenouil croquant

3 pièces de cocktail sucrées

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

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

Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette



Les mini clubs sandwich

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail apéritif copieux 12 pièces à partir de 20 personnes – 24,40 € HT / pers.

5 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Sablé 100% végan, tapenade de lentilles coraïl au curry et raisin frais

Le 100% betterave façon cheesecake

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Pic de poulet et ananas à la cacahuète

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

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

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

4 pièces de cocktail sucrées

Quenelle citron, râpé de citron vert

Carotte cake, croustillant de noix de pecan

Biscuit noix, crème brulée double vanille, glaçage chocolat noir crunchy

Palet chocolat au miel de Garrigue

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



COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces –
36,00 € HT / pers. Gamme Classique

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Cornet de betterave chiogga, fauxmage cajou, amande dorée

Panacotta de roquefort aux noix, sur pain de mie au seigle

Mini wrap, houmous de patate douce, féta à l'origan de Sicile, pousses d'épinard, oignon rouge

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

Panacotta salée à la mortadelle sur sablé parmesan, chiffonnade de mortadelle, pistache grillée, crème balsamique

Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir

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

Galette sarrasin de rillettes de saumon au wakamé

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

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, crème de féta à la menthe, oignon

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

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

5 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits exotiques

Tartelette citron revisitée, sablé spéculos et zestes de citron

Tatin de pomme caramélisée, sablé noisette

Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette

Macaron

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pièces de cocktail salées

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces –
41,50 € HT / pers. Gamme Prestige

10 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte, houmous de patate douce violette

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

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

Risotto aux champignons des bois, parmesan, enrubanné de carotte jaune, crème de parmesan, poudre de morilles

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin blond, grenade

Bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

Foie gras de canard en robe de spéculoos, tartare de mangue, bleuet

Risotto safrané façon paëlla, filet de rouget, rouille Sétoise, fenouil

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

Blini sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

2 pièces de cocktail salée valeur 1,5 pièces

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

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

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

5 pièces de cocktail sucrées

Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée

Tartelette aux fruits de saison, frangipane

Noisette crémeuse et croustillant praliné

Chou vanille-caramel-spéculos

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Carré chocolat lait, feuilleté croustillant

COFFRETS COCKTAILS
LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces –
43 € HT / pers.

12 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Cornet de betterave chiogga, fauxmage cajou, éclats d'amande

Pincée de tofu frit et mariné au wakamé

Tapenade de lentilles coraïl au curry et raisin frais

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

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Tomme aux fleurs à l'amande grillée, beurre de pain d'épices

Mini club sandwich volaille, Comté, mayonnaise estragon

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, mélasse de caroube, raisin blond, grenade

Foie gras de canard en robe de spéculoos, tartare de mangue,

Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir

Galette sarrasin de rillettes de saumon au wakamé

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

2 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

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

6 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits exotiques

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

Carotte cake, croustillant de noix de pecan 2.0

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette

Notre interprétation du Bounty



COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Pièces salées végétariennes – 285 € HT

30 Cornet de betterave chiogga, fauxmage cajou, éclats d'amande dorée

30 Mini wrap, houmous de patate douce, féta à l'origan de Sicile, pousses d'épinard, oignon rouge

30 Croustillant parmesan, pétale d'artichaut confit à l'huile d'olive, oignon cripsy

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

30 Mezze manica, crème de cèpes, champignon white shimeji, chip's de marron, noisette

PLATEAU 160 Pièces salées– 290 € HT

40 Blini duxelle de champignons

40 Tortilla Poulet Tika

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

40 Bouché de saumon au raifort & œuf de truite

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



Risotto aux champignons des bois, parmesan

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 330 € HT

Les pièces végétariennes

30 Risotto aux champignons des bois, parmesan,
enrubanné de carotte jaune, crème de parmesan, poudre de morilles

Les pièces viande et poisson

30 Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit,
mélasse de caroube, raisin blond, grenade

30 Foie gras de canard en robe de spéculoos,
tartare de mangue, fleur de bleuet

30 Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

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

PLATEAU 180 Pièces salées terre-mer – 360 € HT

Les pièces poisson

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

30 Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

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

Les pièces viande

30 Panacotta salée à la mortadelle sur sablé parmesan,
chiffonnade de mortadelle, pistache grillée, crème balsamique

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

30 Bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

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



Les mini club sandwichs

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 90 Mini Club Sandwichs et 60 Mini wraps - 260 € HT

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

30 Mini club sandwichs, volaille, Comté, mayonnaise estragon

30 Mini club sandwichs saumon fumé,
pickles de radis daïkon et cream cheese aneth

30 Mini wrap, houmous de patate douce,
féta à l'origan de Sicile, pousses d'épinard, oignon rouge

30 Mini wrap pastrami de bœuf, coleslaw,
chutney d'oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne

PLATEAU 60 Mini Burgers et 60 Pitas - 325 € 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 filet de poulet, origan, citron confit,
crème de féta à la menthe, oignon rouge

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

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les pièces sandwichs

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 120 Sandwichs variés - 385€ HT

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

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

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

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

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

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

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



La poire fondante, sablé noisettes grillées

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 120 Pièces sucrées - 200 € HT

30 Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée

30 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

30 Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette

30 Macarons assortis

PLATEAU 150 Pièces sucrées - 260 € HT

30 Brochette de fruits exotiques

30 La poire fondante, sablé noisettes grillées, praliné, sésame doré

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

30 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

30 Chou vanille-caramel-spéculos

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pièces de cocktail sucrées

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 180 Pièces sucrées - 340 € HT

30 Quenelle citron, râpé de citron vert

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

30 Carotte cake, croustillant de noix de pecan

30 Biscuit noix, crème brulée double vanille,
glaçage chocolat noir crunchy

30 Douceur de cookie

30 Mendiants au chocolat

PLATEAU 200 Pièces sucrées - 350 € HT

40 Moelleux noisette, ganache yuzu et citron vert

40 Carrot cake épicé, cream cheese vanillé et confit de carotte-orange

40 Sablé grué de cacao, ganache mangue, graines de sésame

40 Cookie aux 3 chocolats et noisette torrefiée

40 Chou au praliné

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Mini Donuts

COFFRETS COCKTAILS
LES COMPLÉMENTS 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



CONTACTEZ-NOUS !
01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr
OU
commercial@rousseauevent.fr

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.

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



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 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€

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 13/11/2026

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