GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

CARTE PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

Automne Hiver 2026-2027



Tel : 01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



CONTACTEZ-NOUS!

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

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER depuis 30 ans, nous livrons et **METTONS EN PLACE 70 000 petits déjeuners** chaque année.

À votre arrivée tout est prêt !

PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
Service de petit-déjeuner en vaisselle à usage unique de qualité
Gobelets en carton blanc 15 cl recyclables et biodégradables
Touillettes en bois
Plateaux de rassemblement en bambou
Viennoiseries dressées dans une boîte fraîcheur élégante
Fours moelleux et/ou brochettes de fruits dressés sur des plateaux alimentaires à usage unique en bois de peuplier.
Serviettes en papier



SOMMAIRE – NOS OFFRES

Les Petits Déjeuners	pages 6 à 11
Les Pauses café	pages 12 à 14
Les Brunchs	pages 15 et 16
À la carte	page 17
Boissons	page 18
Conditions Générales de Ventes	page 19



Automne Hiver 2026 - 2027

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

NOS PLUS !

QUALITÉ des produits
Viennoiseries fabriquées de manière artisanale avec du beurre AOP.
Café 100% Arabica torréfié par la Maison Richard, Thé Parney's Noir et Vert Bio, chocolat chaud Valrhona au goût intense.
Jus de fruits Allain Milliat
Ou jus de fruits frais pressés

L'ESTHÉTISME
Nous attachons une importance toute particulière aux contenants et à la présentation de nos buffets pour le plaisir des yeux et la mise en appétit.
Plateaux, réhausses et couverts en bambou naturel.

DÉMARCHE ECO RESPONSABLE
Des produits frais de saison, issus de circuits courts et équitables.
Nous nous engageons sur une gamme complète de vaisselle et d'emballages BIODÉGRADABLES réalisés à partir de matières premières renouvelables et compostables.
Le matériel en dur est repris et réutilisé.
Les déplacements sont sectorisés aussi bien pour la livraison que la reprise de matériel afin d'éviter au maximum la pollution automobile.



PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

Service Maître d'hôtel

Depuis plus de 30 ans nous organisons des évènements pour les professionnels autour du petit déjeuner et des pauses.

Le groupe LCV Traiteur Rousseau est aujourd'hui une référence dans l'univers de la réception de prestige et les évènements sur mesure ou spécifiques.

Contactez-nous pour que nous œuvrions à vos côtés dans la réussite de votre événement d'entreprise. Nous vous préparerons alors **une offre sur mesure** comprenant **matériel et service.**

Les Maîtres d'hôtel assurent la mise en place, le réapprovisionnement du buffet, le service des boissons, le débarrassage et la gestion des déchets à l'issue.

Petite ou grande occasion ?
Évènement unique ou récurrent ?
10, 1000 personnes ou plus ?

Une équipe dédiée à la réalisation de réceptions et d'évènements vous accompagne.

Contactez-nous pour que nous vous préparions un devis sur mesure en fonction de la durée de votre événement et de vos souhaits.



Automne Hiver 2026 - 2027

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

Par téléphone : **01 42 04 24 40** du lundi au vendredi
Par mail : commandes@lcvtraiteur.fr ou
commercial@rousseauevent.fr
En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE PETITS DÉJEUNERS & PAUSES

Jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

12 à 20 personnes en fonction des formules
100 € HT pour une commande à la carte

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par carte ou virement
Possibilité d'ouvrir un compte Professionnel avec règlement
à réception de facture.
Contact pour la facturation et règlement : compta@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 6h45 du lundi au vendredi

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de 1h (minimum 45 minutes selon disponibilités)
est demandé pour la livraison et mise en place
des petits déjeuners et pauses café

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 36€ HT / Zone 2 : 46€ HT / Zone 3 : 56€ HT
De 50 à 100 convives : surcoût de 15 € HT
Au-delà de 100 convives : surcoût de 25 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30 € HT



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE ÉCO
7,50 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat
Viennoiseries
2 mini viennoiseries par personne parmi
Croissants - Pains au chocolat – Pains aux raisins

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE
8,00 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat
Viennoiseries
3 mini viennoiseries par personne
Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins

Minimum de commande
pour la formule « classique éco » : 12 personnes
pour la formule « classique » : 12 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

N'hésitez pas à ajouter de l'eau à votre sélection.
Rendez-vous page 17.



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER MIXTE
8,00 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Jus de fruits
Jus d'Orange, jus de Pomme Alain Milliat
Viennoiseries
2 mini viennoiseries et 2 chouquettes par personne
Croissants - Pains au chocolat – Chouquettes

PETIT DÉJEUNER FRUITÉ
8,60 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois
Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat
Viennoiseries et Brochettes de fruits
2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits par personne
Croissants - Pains au chocolat – Brochette de fruits

Minimum de commande
pour la formule « mixte » : 12 personnes
pour la formule « fruitée » : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

N'hésitez pas à ajouter de l'eau à votre sélection.
Rendez-vous page 17.



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER Pour 50 Pers.
325 € HT
(soit 6,50€ HT / pers.)

Boissons chaudes *16 cl. Par pers.*
6 Litres de Café 100% Arabica Maison Richard
2 Litres de Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits *10 cl. Par pers.*
3 Litres de Jus d'Orange et 2 Litres de jus de Pomme Alain Milliat

Mini Viennoiseries *2 par personne*
35 Croissants – 35 Pains au chocolat – 30 Pains aux raisins

Présentation en buffet
Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
100 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.
3 Plateaux de rassemblement en bambou,
2 réhausses
Viennoiseries dressées dans 3 à 4 boîtes fraîcheurs
100 Serviettes papier

Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

Pour plus d'esthétisme, des réhausses et éléments de décoration sont mis à disposition sans frais.

N'hésitez pas à commander du nappage.
Plusieurs coloris sont possibles.



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER Pour 100 Pers.
600 € HT
(soit 6 € HT / pers.)

Boissons chaudes *16 cl. Par pers.*
12 Litres de Café 100% Arabica Maison Richard
4 Litres de Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits *10 cl. Par pers.*
6 Litres de Jus d'Orange Alain Milliat
3 Litres de Jus de Pomme Alain Milliat
1 Litre de Jus de Pamplemousse Alain Milliat

Mini Viennoiseries *2 par personne*
70 Croissants – 70 Pains au chocolat – 60 Pains aux raisins

Présentation en buffet
Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
200 Gobelets blancs logotés, compostables, de 15 cl.
5 Plateaux de rassemblement en bambou,
4 réhausses
Viennoiseries dressées dans 6 à 8 boîtes fraîcheurs
150 Serviettes papier

Délais de commande : jusqu'à 10h45 deux jours ouvrés avant la livraison

N'hésitez pas à ajouter de l'eau à votre sélection.
Rendez-vous page 17.



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN

Idéal pour 10 personnes

92 € HT

Boissons chaudes

1 Litre de Café 100% Arabica Maison Richard
1 Litre de Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits

1 Litre de Jus d'Orange & 1 Litre de Pomme Allain Milliat

Alimentaire

24 Pan cakes
Sirop d'érable et confiture Alain Milliat

Présentation

Thermos noir pour le café, blanc pour le thé
20 Gobelets blancs compostables et biodégradables de 15 cl.
20 Serviettes en papier
10 Fourchettes en bambou
Pan cakes disposés dans des plateaux alimentaires élégants
en bois de peuplier

Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

Pour davantage de fraîcheur, n'hésitez pas à commander
des brochettes ou des salades de fruits frais
en complément.



PETIT DÉJEUNER
NOS FORMULES

PETIT DÉJEUNER PRESTIGE - VAISSELLE VÉRITABLE
12 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches
Jus d'Orange et ou Jus de Pomme Milliat
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre

Alimentaire – 4 pièces
2 mini viennoiseries, 1 chouquette, 1 brochette de fruits par personne

Présentation en buffet avec vaisselle véritable
Service en porcelaine et verrerie
Tasses et sous-tasses en porcelaine pour les boissons chaudes
Tumbler pour les boissons fraîches
Cuillères en bambou
Réhausses et assiettes de présentation en bambou naturel

Prévoir un temps d'installation et de mise en place d'au moins 45 minutes

Minimum de commande pour la formule « prestige » : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45, deux jours ouvrés avant la livraison



PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE CLASSIQUE ÉCO
7,50€ HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat

Fours moelleux
2 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes, mini cookies

PAUSE CLASSIQUE
8,00 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat

Fours moelleux
3 fours moelleux par personne parmi :
Macarons, cannelés, financiers, mini cakes, mini cookies

Minimum de commande
pour la formule « classique éco » : 12 personnes
pour la formule « classique » : 12 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison

N'hésitez pas à ajouter de l'eau à votre sélection.
Rendez-vous page 17.



PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE FRUITÉE
8,60 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat

Mignardises et Brochettes de fruits
2 fours moelleux et 1 brochette de fruits par personne
Mini cookie - Financier – Brochette de fruits

Minimum de commande
pour la formule « fruitée» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45 la veille de la livraison



Carré chocolat lait, feuilleté croustillant

PAUSES CAFÉ
NOS FORMULES

PAUSE GOURMANDE
13 € HT par personne

Boissons chaudes
Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Jus de fruits
Jus d'Orange et Pomme Alain Milliat

Pièces de cocktail sucrées
4 pièces par personne :

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

Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette

Gâteau tout chocolat en 2 textures

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Minimum de commande
pour la formule « gourmande» : 20 personnes
Délais de commande : jusqu'à 10h45 trois jours ouvrés
avant la livraison

Du Champagne en complément de votre pause gourmande ?



Contactez-nous. Nous vous accompagnerons pour composer votre brunch sur mesure.

Délais de commande : jusqu'à 10h45, trois jours ouvrés avant la livraison

LES BRUNCHS

LE BRUNCH

30 € HT par personne

Boissons chaudes 20 cl. Par pers.
Café 100% Arabica Maison Richard, Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard : Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin

Boissons fraîches 20 cl. Par pers - Jus de fruits Alain Milliat
3 variétés parmi
Orange, Pamplemousse, Pomme, Abricot, Poire, Pêche de vignes

Alimentaire
1 Mini Viennoiserie et 1 chouquette par pers.

4 pièces salées, par pers. Parmi

Taboulé vert aux amandes, aux brocolis, raisins, grenade , citron, herbes

Salade de conchiglies au pesto vert, crème de burratina,

Salade façon César

Tartine « Comme un chèvre chaud » au miel et thym, figues

Avocado toast végan

Focaccia crème de champignons à la truffe, copeaux de carottes

Focaccia houmous de brocolis, pétales de saumon fumé, choux fleurs,

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

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

Brochette de butternut, tomme de brebis, poire, miel du vexin,

Brochette de gravelax de saumon, pomme Granny-Smith,

1 dessert par personne parmi :

Salade de fruits de saison

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Mousse au chocolat

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

1 complément sucré par personne parmi :

Brochette de 3 fruits exotiques

Cake taille lunch Pistache-griotte, Citron-pavot, Pépites de chocolat

Macaron



Délais de commande : jusqu'à 10h45, trois jours ouvrés avant la livraison

LES BRUNCHS

LE BRUNCH À PARTAGER – idéal pour 30 pers.
900 € HT

Boissons chaudes
4 litres de Café 100% Arabica Maison Richard,
2 litres de Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard :
Ceylan OP, Darjeeling Bio, Sancha Bio, Jasmin
Sucre, lait en dosette, touillettes en bois

Boissons fraîches
Jus de fruits Alain Milliat, bouteilles en verre de 1 litre
2 Orange, 2 Pomme, 2 Pêche de vignes ou Poire

Alimentaire
30 Mini Viennoiseries et 30 chouquettes

1 Woodbox Méditerranéenne - 750 Gr.
Assortiment de mezzes et mini pains pitas, houmous de pois-chiche au cumin, houmous de patates douces, tapenade d'olives noires, crème d'artichaut au parmesan

1 Woodbox de charcuterie fine - 1,6 Kg.
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

1 Woodbox Nordique - 1 Kg.
Effeuillé de truite fumée au bois de hêtre, mini blinis et crème épaisse oignons blancs, cébette et citron

1 Plateau de fromage et pain tranché - 1 Kg
3 variétés de fromages parmi Comté affiné 12 ou 18 mois, Tomme de Savoie AOC, Cheddar, Morbier, Chèvre de Touraine

30 desserts à choisir parmi :

Yaourt grec, granola bio, fruits de saison

Mousse au chocolat

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

30 compléments sucrés à choisir parmi :

Brochette de 3 fruits de saison

Cake taille lunch Pistache-griotte, Citron-pavot, Pépites de chocolat

Macaron



À LA CARTE

LES VIENNOISERIES	PRIX
Mini viennoiseries assorties - boîte de 25 pièces Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins	26,00€
Chouquettes - boîte de 40 pièces	20,00€
LES FRUITS	
Salade de fruits de saison	4,50 €
Salade de fruits exotiques	4,50 €
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 €
Corbeille de 1 kg de fruits de saison	28,00 €
Corbeille 1,2 Kg de fruits de saison	32,00 €
Corbeille 1,8 Kg de fruits de saison	40,00 €
LES FOURS SUCRÉS	
Coffret de 16 donuts *Fraise, caramel, chocolat au lait et chocolat noir*	20,00 €
Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
Coffret de 20 mini beignets assortis *Fruits rouges, chocolat noisette*	26,00 €
Coffret de 36 macarons assortis *Pistache, vanille, chocolat, café, framboise*	48,00 €
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 30 mini crêpes sucrées *Garniture : pâte à tartiner et confiture et sucre* *Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 10 personnes*	34,00 €
Coffret de 24 pan cakes *avec sirop d'érable et confiture* *Incluant assiettes, fourchettes et serviettes pour 10 personnes*	40,00 €



À LA CARTE

BOISSONS FRAÎCHES	Prix HT
Evian bouteille PET 50cl	1,80€
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 150 cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl Orange, Pomme, Pêche, Pamplemousse, Abricot	8,00€
Jus de fruits frais 100cl Orange, Pomme, Pamplemousse	9,00€

BOISSONS CHAUDES	
Thermos 1 litre de thé Bio	19,00€
Thermos 1 litre de café 100% Arabica	22,00€
Thermos 1 litre de chocolat chaud	24,00€

Info : Le minimum de commande pour une offre à la carte est de 100 € H.T

Les Croissants Volants SARL
SARL au capital social de 110 000€
Code APE 5621Z – Services des traiteurs
15 rue Parmentier, 92800 PUTEAUX
Tel : 01 42 04 24 40



Carte mise à jour le 05/11/26

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux petits déjeuners et pauses café. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications

La société **Les Croissants Volants - LCV Traiteur** 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 petits déjeuners et pauses café peut être annulée: jusqu'à 10h la veille de 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 aux Croissants Volants Traiteur 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. **La société Les Croissants Volants - LCV Traiteur** 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.