GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

CARTE REPAS INDIVIDUELS

Automne Hiver 2026-2027



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

WWW.LCVTRAITEUR.FR

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr
-
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 PRATIQUES	page 3
LES LUNCH BOX	pages 4-10
Les Box Salade composée Dessert	pages 5-7
Les Box Plats à réchauffer	page 8
Les Box Salade Sandwichs Dessert	page 9
Les Box Salade Quiche Dessert	page 10
LES PLATEAUX REPAS	pages 11-19
LES BOISSONS	page 20
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 21

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Automne Hiver 2026-2027

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

Lunch Box : Jusqu'à 10h30 la veille de la livraison
Plateaux Repas : Jusqu'à 10h30 trois jours ouvrés avant 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 2ème 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 : 36€ HT - Zone 2 : 46€ HT - Zone 3 : 56€ HT

Un supplément est à prévoir pour les commandes > 100 personnes
Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30€ HT

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

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 canette d'Evian 33 cl

Box **généreuses, colorées** et **variées**!

BOX SALADE - SANDWICHS - DESSERT

1 Petite salade
2 Sandwichs
1 Dessert
1 canette d'Evian 33 cl

Box permettant de **varier les plaisirs**.

BOX SALADE - QUICHE - DESSERT

1 Petite salade
1 Quiche
1 Dessert
1 canette d'Evian 33 cl

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

BOX PLAT À RÉCHAUFFER

1 Plat à réchauffer
1 Petit pain
1 Dessert
1 canette d'Evian 33 cl

Box encore plus **réconfortante**



La Lunch Box



« Into The Wild »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 canette 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

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



« Le Grand Bleu »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 canette 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

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola rôti aux épices et au miel, cacahuètes torréfiées,

Box « Le Grand Bleu »

Billes de thon aux herbes et aux sésames, tartare légumes, tomates confites, cranberries

Verrine façon Kinder Bueno

Box « 20 000 Lieues sous les mers »

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

Riz au lait à la vanille

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



« L'Aile ou La Cuisse»

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est **1 grande salade, 1 petit pain, 1 dessert** et **1 canette d'eau plate.**
Serviette et couverts en bambou inclus

20,50€ HT

Box « Intouchables»

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

Verrine façon Snickers

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

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

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 « Poulet » n°1

BOX PLAT À RÉCHAUFFER - DESSERT

C'est **1 plat à réchauffer**, **1 petit pain**, **1 dessert** et **1 canette d'eau plate.**
Serviette et couverts en bambou inclus

20,50€ HT

Box « Poulet » n°1

Crozets aux lardons de volailles, filet de poulet, comté, haricots verts fondants, sauce champignons

Verrine façon Snickers

Box « Poulet » n°2

Poulet pané, pâte crémeuse au fromage comté parfumé au paprika, oignons frit

Crumble compote de pomme

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 canette 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 de légumes, pousses d'épinard,

1 Maxi cookie au chocolat

Box Mer

1 Salade de billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame féta roquette, tomate marinée

2 Sandwichs Pain baltique, SAUMON, guacamole

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

Box Végé

1 Salade boulgour, fève, butternut rôti, ciboulette parfumée au cumin, courge grillée, roquette et vinaigrette moutarde au miel

2 sandwichs pain tradition, TAPENADE de tomate confite, chèvre, pousses d'épinard

1 Crumble compote de pomme

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 « Volaille »

BOX SALADE – QUICHE - DESSERT

C'est **1 salade, 1 quiche, 1 dessert** et **1 canette d'eau plate.**
Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

19,50€ HT

Box Volaille

1 Salade tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette

1 Quiche lardons de volailles, champignons, oignons et comté

1 Panna cota aux fruits rouges

Box Saumon

1 Salade Boulgour, fève, butternut rôti, ciboulette parfumée au cumin, courge grillée, roquette et vinaigrette moutarde au miel

1 Quiche saumon, épinard, fêta, comté et épices tandoori

1 Crumble compote de pomme

Box Végé

1 Salade de lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette vinaigrette

1 Quiche Poireaux, maïs, oignons, courgettes et comté

Verrine Oreo

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

7 Menus

Renouvelés
tous les 3 mois

WWW.LCVTRAITEUR.FR



GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Un petit pain bio

Fromage affiné

Un dessert gourmand

couverts
en bambou



Une entrée

Un plat équilibré

Livré en coffret élégant, recyclable



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 1 – Poulet mariné

30,00€ HT

Salade de courge butternut rôtie à l'huile d'olive et curry, sur lit de pousses d'épinard, jus de citron, sésame noir

Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay, nid de vermicelles de riz au chou et carotte émincé, sauce cacahuète, menthe, coriandre et cacahuètes pilées.

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Tropézienne



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, 3 jours ouvrés avant la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 2 – Bœuf rôti

30,00€ HT

Salade Waldorf, pomme verte, céleri, raisin,
noix de pécan, moutarde ancienne

Bœuf rôti, ketchup de betterave, salsa de betteraves
aux pousses d'épinard, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Tropézienne



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, 3 jours ouvrés avant la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 3 – Filet de Lieu

30,00€ HT

Salade de betterave à la féta et pommes granny,
noix de Grenoble

Filet de lieu noir confit à l'huile d'olive, sauce gremolata
(persil, ail, citron, zestes de citron), mousseline de panais
et granola salé aux graines de fenouil

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Poire pochée, crémeux chocolat Caraïbe,
gel poire, crumble chocolat-noisette

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, 3 jours ouvrés avant la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 4 – Végétarien 1

Sans gluten

30,00€ HT

Taboulé vert, amandes, brocolis, raisins,
pois chiche, grenade et herbes

Brouillade d'œufs et poêlée de champignons, mezzé manica
et shimeji, pousses d'épinards, vinaigrette à la crème
de champignons et pignons grillés

Fromage affiné AOP, pain individuel sans gluten et beurre

Cheesecake passion sésame noir – Kiwi jaune



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, 3 jours ouvrés avant la livraison



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 5 – Picanha de veau

37,00€ HT

Duo de carottes miel-cumin, chèvre frais aux herbes,
pickles de carottes violettes, amandes au zaatar

Picanha de veau, sauce tonnato, câpres à queue,
artichauts marinés, parmesan, fregola sarda au pesto rosso

Fromage affiné AOP, pain individuel et beurre

Tartare d'ananas, coulis mangue-passion,
copeaux de noix de coco et graines de chia

Le choix du sommelier
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier– 18,00 € HT

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 10h30, 3 jours ouvrés avant la livraison



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 6 – Filet de Bar bio

37,00€ HT

Œuf poché bio, poireaux fondants,
sauce ravigote aux herbes

Filet de bar bio snacké, vierge de poire, citron vert,
baies roses, fenouil à l'aneth et pilaff de riz vénéré

Fromage affiné AOP et beurre
Petit pain individuel bio

Marrons vanillés, éclats de meringue

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, 3 jours ouvrés avant la livraison

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Visuel à titre indicatif, se référer au détail du menu

Menu 7 – Végétarien 2

Sans gluten

30,00€ HT

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

Halloumi grillé, salade de lentilles corail, carottes rôties,
raisins golden, herbes fraiches, graines de pavot, vinaigrette
miel orange

Fromage affiné AOP, pain individuel sans gluten et beurre

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



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, 3 jours ouvrés avant la livraison

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 17/11/2026

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.