
GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU
CARTE RÉCEPTIONS
AUTOMNE-HIVER
2026-2027
01 42 04 00 01
COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR
COMMERCIAL@ROUSSEAUEVENT.FR
WWW.LCVTRAITEUR.FR



À PROPOS DE NOUS

Traiteur dédié aux entreprises, nous organisons des réceptions haut de gamme avec un budget maîtrisé.

30 ANS D'EXPERTISE

Le groupe LCV TRAITEUR et ROUSSEAU met à votre service son savoir-faire.

Traiteurs depuis 1996 la complémentarité de nos expertises nous permet de répondre avec précision à l'ensemble de vos besoins avec la même exigence de qualité et de service.

Nous concevons des prestations sur mesure, adaptées à chaque format d'événement et à tous les budgets.

NOTRE SAVOIR FAIRE

Nous maîtrisons tous les formats, du petit-déjeuner aux pauses gourmandes, en passant par les cocktails déjeunatoires ou dînatoires et les repas assis.

De 20 à 2 000 convives, nous concevons et organisons vos réceptions dans le lieu de votre choix, à Paris et en Île-de-France.

Avec plus de 600 événements professionnels orchestrés chaque année, le Groupe LCV Traiteur & Rousseau s'impose comme un acteur de référence dans l'univers du traiteur événementiel.

Cocktail, convention, congrès, séminaire, lancement de produit ou soirée de gala… chaque réception est pensée comme une expérience unique.

Le GROUPE LCV TRAITEUR - ROUSSEAU EVENT
C'est l'assurance d'un événement réussi.



UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

UNE ÉQUIPE DISPONIBLE & INVESTIE

Les équipes du groupe LCV Traiteur et Rousseau travaillent en parfaite synergie sur chaque projet afin de garantir un accompagnement précis, réactif et sur mesure.

La coordination entre les pôles commercial, cuisine, logistique, service et administratif assure une organisation fluide et une exécution maîtrisée à chaque étape de votre événement.

Dynamisme, convivialité, agilité, fiabilité, sens du détail animent l'ensemble de nos équipes, réunies par une même passion : L'art culinaire et l'événementiel.

À l'écoute de vos objectifs, nous vous proposons des solutions adaptées à chacune de vos occasions, qu'il s'agisse de vos collaborateurs ou de vos clients.

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE

Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre évènement en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le service.

DEVIS SUR MESURE

Contactez-nous pour concevoir votre événement sur mesure. Nous nous adaptons à vos besoins, à votre lieu de réception et à votre budget.

Notre engagement : être en parfaite adéquation avec vos attentes, avec rigueur, professionnalisme… et bonne humeur.

Chaque prestation est unique, un devis personnalisé récapitulant l'ensemble de votre événement vous sera adressé.



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr

NOS PRODUITS & NOTRE CUISINE

LE LABORATOIRE ESCAPADES SAVEURS

Le Groupe LCV TRAITEUR et ROUSSEAU détient un laboratoire de production situé à Ennery, à 45 minutes de Paris.
Grâce à notre Laboratoire Escapades Saveurs nous garantissons une traçabilité totale et un contrôle quotidien de toutes nos matières premières, ainsi que le respect de la chaîne du froid de la production à la livraison.
Nos chefs, y créent et concoctent chaque jour des produits frais, de saison et d'excellence.

QUALITÉ DES PRODUITS

Soucieux de suivre la saisonnalité des produits, nous renouvelons nos gammes tous les 6 mois pour vous suggérer des collections culinaires au diapason du temps et des tendances.

Nos créations salées et sucrées se déclinent en plus de 200 pièces RAFFINÉES et GOURMANDES.

Notre savoir-faire et notre expérience se reflètent dans une cuisine traditionnelle et moderne mettant en valeur des PRODUITS de notre terroir, FRAIS et de QUALITÉ.

SAVOIR -FAIRE D'ICI / MANGEONS LOCAL EN ILE DE FRANCE

Notre laboratoire de production Escapades Saveurs s'engage pour des causes en lien avec notre métier.

Notre Chef de cuisine, met l'accent sur une sélection rigoureuse de fournisseurs et choisit avec soin la matière première.

Sa perpétuelle recherche pour identifier les producteurs qui s'engagent à cultiver le savoir-faire local et à protéger l'environnement régional, est toujours couronnée par la joie que procure la découverte d'un met unique, savoureux, travaillé de façon artisanale.



SERVICE & ARTS DE LA TABLE

LES ARTS DE LA TABLE

Nous prévoyons l'ensemble du matériel nécessaire au bon déroulement de votre évènement.

Les Arts de la Table sont sélectionnés avec soin pour créer ensemble un univers qui vous ressemble.

Pour mettre en valeur vos buffets, nous nous adressons à un designer pour élaborer des compositions florales sur mesure selon votre thématique.

Le matériel de réception est prévu en nombre pour le confort de vos convives en service et pour notre personnel en back office.

LE PERSONNEL DE SERVICE

Le service est assuré par une équipe de **Maitres d'Hôtel** qui travaillent régulièrement pour le groupe.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service pour assurer un accompagnement souriant, chaleureux et compétent.

Ce qui caractérise nos équipes :
disponibilité, courtoisie, adaptabilité et attention.

Notre mot d'ordre :
veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

Possibilité de proposer des animations culinaires salées ou sucrées. Faîtes nous part de vos besoins.

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Pièces Cocktail

NOS RECOMMANDATIONS

18 à 24 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr





CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
-
commercial@rousseauevent.fr

COCKTAILS

Le Cocktail Déjeunatoire (18 à 24 pièces)

Alliant légèreté, flexibilité, raffinement, élégance et grande diversité gastronomique, ce Cocktail est particulièrement adapté aux déjeuners ou dîners professionnels.

C'est la solution idéale pour un repas favorisant les échanges entre convives, efficace et raffiné.

Conçu pour être dégusté debout, le cocktail déjeunatoire ou dînatoire est équilibré et complet.

Il peut être composé de pièces cocktail salées et sucrées, de pièces lunch, de salades individuelles et/ou des mini plats chauds.

Le cocktail déjeunatoire ou dînatoire offre ainsi une sélection de pièces variées et peut être agrémenté d'animations culinaires classiques ou plus originales, toujours couronnées de succès et pensées pour s'intégrer à votre cadre de travail.

Idéal pour les réunions, séminaires, conférences et comités de direction, ce format allie raffinement culinaire et légèreté, pour préserver la dynamique de la journée.

Le Cocktail apéritif copieux (10 à 12 pièces)

Cocktail apéritif généreux, idéal pour une durée de 1h à 1h30.

Composé de 10 à 12 pièces par personne, il peut proposer une sélection uniquement salée ou mêlant salé et sucré, sans toutefois constituer un apport suffisant pour représenter un repas complet.

Le Cocktail apéritif (6 à 8 pièces)

Format court et dynamique, généralement organisé en amont d'un déjeuner ou d'un dîner.

Il permet d'accueillir les invités dans une atmosphère conviviale, de créer du lien rapidement et de lancer l'événement avec élégance.



Pincée de carotte, houmous de patate douce

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces véganes

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

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote
et germes de poireau

Pincée de tofu frit et mariné au wakamé

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

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

Sablé 100% végan, houmous de betterave à l'olive de kalamata

Aumonière Thaïlandaise

Pic de légumes, betterave rouge et carotte,
pâte de fruit aux agrumes

Nous nous engageons à vous offrir des options à la fois
savoureuses et adaptées à un maximum de régimes alimentaires.



Pièces végétariennes

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces végétariennes

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

Croustille céréale, crémeux oignon fumé au Comté

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

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

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Œuf de caille au pesto rosso, céleri croquant & olive noire
taggliache, sablé au charbon végétal et parmesan

Blini duxelle de champignons

Roulé de fromage et perle noire

Sablé quinoa avoine, fromage battu à l'olive,
tomate cerise confite à l'origan

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

Ecrasé de potimarron avoine et truffe à l'amande fumée



Pièces cocktail salées

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces viande

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

Bonbon de volaille confite au sel fumé,
pain aux céréales, sauce tartare, cornichon, persillade en chapelure

Esprit tartiflette, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon

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

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

Magret de canard fumé sur palet de pomme granny,
céleri et pâte de noix

Bœuf confit sur palet de patate douce,
sauce tartare à l'estragon, persil et cébette, poivre sarawak

Mini bruschetta épinards, ail noir et bœuf Angus façon thaï

Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

Pic de poulet et ananas à la cacahuète

Polenta aux cèpes, crème de moutarde
à la noix et magret de canard fumé



Lentilles vertes au sésame

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces poisson

Croustini cacao, thon, poivron, sésame noir

Galette sarasin de rillettes de saumon au wakamé

Rouget snacké, rouille sétoise, gel bouillabaisse,
biseau de carotte au bouillon, croûton safrané

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

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

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

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

Bouché de saumon au raifort & œuf de truite

Lentilles vertes au sésame,
crème acidulée au citron calamansi et lieu fumé

Conchiglie à la mousseline de cabillaud, perles de hareng

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Mini burger pastrami de bœuf

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 1,5 pièces

Les Mini Burgers

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 Pitas

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

Saumon, céleri branche, concombre,
cream cheese à l'aneth

Crevette et radis daikon, pulpe d'avocat,
tomate, jalapenos et coriandre

Crevette panée coco cajun, fromage frais
mangue et curry

Les Pains polaires

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les Buns

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Les Club toastés

Mimosa d'œufs aux herbes
et moutarde savora, romaine

Filet de volaille, comté,
mayonnaise estragon, œuf dur, romaines

La Schiacciata

Jambon de dinde fumée à la ricotta,
pesto rosso aux olives, pecorino, asperge et roquette

Les Buns

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

Black bun à l'encre de seiche, thon crémeux et œuf dur

Yellow bun curry, effeuillé de volaille,
duo de carottes et mayonnaise curry

Betterave, émietté de cabillaud à l'huile de cameline

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

Le Bun Roll Toatsé

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



Les mini entrées en coupelles

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES

Les pièces salées
Valeur 2 pièces

Les mini entrées en coupelles

Carpaccio de betterave rouge et chioggia, fromage de cajou aux câpres, noix de cajou à l'ail noir, vinaigrette moutardée

Truite fumée, macédoine de choux fleurs, pesto d'oseille

Noix de Saint-Jacques juste snackée,
achards de légumes à la réunionnaise

Foie gras, topinambour, poire à la flamme & gel de porto

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h
10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30
20 à 24 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les pièces cocktail chaudes

COCKTAILS
LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les pièces salées
Valeur 1 pièce

Les pièces cocktail chaudes

Mini pizza mozzarella, champignons bruns,
origan, olives noires Leccino

Croque à la crème de tomate confite,
mozzarella et origan de Sicile

Croque au jambon rôti aux herbes,
cream cheese pistache, provola fumée et éclats de pistache grillée

Mini pissaladière à la Provençale

Croque monsieur au comté, crème de champignons à la truffe,
chutney d'oignon rouge au miel et balsamique

Gougère Mornay épinards & parmesan

Quichette champignons des bois, persillade, noisette

La location d'étuve est obligatoire pour vos pièces chaudes.
Nos maîtres d'hôtel assurent l'installation et la gestion du
maintien en température, pour un service tout en sérénité.

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pièces cocktail sucrées

COCKTAILS
LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Brochette de fruits frais

Carré croustillant praliné passion au sésame noir, gel de menthe

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

Pavlova ananas pomme verte

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

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

Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée

Cheesecake cubik passion, sésame

Comme un rocher coco, coco-ananas aux sésames blonds et noirs



Pièces cocktail sucrées

COCKTAILS
LES PIÈCES SUCRÉES

Les fruitées

Tartelette aux fruits de saison, frangipane

Douceur croquante aux noix de pécan namelaka dulcey

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

Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille Bourbon

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

Harmonie de sésame noir et mangue

Crousti coco passion, confit crunchy exotique

Comme un Panettone, confit de clémentine de Corse

Tatin de pomme caramélisée, sablé noisette

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Pièces cocktail sucrées

COCKTAILS
LES PIÈCES SUCRÉES

Les délices

Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant

Carré chocolat lait, feuilleté croustillant noisette

Chou vanille-caramel-spéculos

Chou Mont Blanc

Chocolat croquant, caramel beurre salé à la vanille,
éclat feuille d'argent

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

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

Crème brulée pop corn, cœur coulant caramel

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Notre interprétation du Bounty

100% carambar

Gâteau tout chocolat en deux textures,
glaçage miroir au cacao, feuille d'or

Crémeux café, chantilly mascarpone,
cacao en poudre, pomponette chocolat

Amateurs de chocolat, caramel et autres saveurs gourmandes ?
Optez pour nos pièces « délices ».



Les mini desserts en coupelles

COCKTAILS
LES PIÈCES SUCRÉES

Les pièces sucrées
Valeur 2 pièce

Les mini desserts en coupelles

Crumble citron noisette destructuré

La vanille et le caramel façon Saint honoré

Casse noisette, fruits du mendiant

Passionement coco ananas aux zestes de citron vert

Douceur Ispahan framboise, litchee, meringue à la rose

NOS RECOMMANDATIONS

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h
10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif copieux d'1h à 1h30
20 à 24 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire

COCKTAILS SALÉS
VISUELS



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



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



Les Mini club sandwich



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



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



Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan



Blini sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert



Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

COCKTAILS SALÉS
VISUELS



Fondant chocolat praliné au café moulu pur arabica



Mini cheesecake cubik passion, sésame



Rocher au chocolat au lait Jivara 42% , crémeux chocolat coulant



Quenelle citron, râpé de citron vert



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



Croustillant coco, crémeux yuzu, pétale de fleur séchée



Dôme crémeux café blanc & biscuit chocolat amer



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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Pièces Lunch

Déjeuner ou dîner format lunch, pour représenter un repas complet et équilibré, nous recommandons :

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive

Les pièces lunch peuvent également compléter votre cocktail afin d'apporter de la variété.

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

commercial@rousseauevent.fr



GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
-
commercial@rousseauevent.fr

LES PIÈCES LUNCH

Les pièces cocktail lunch

Ce sont des pièces conçues pour être mangées débout,
tout en constituant un véritable repas.
Elles sont proposées en formats équivalents à des valeurs dîtes
de 2,3,4 ou 5 pièces cocktail.

Elégantes et généreuses, les pièces cocktail lunch se dégustent
facilement, à l'aide de couverts ou en plusieurs bouchées,
sans nécessiter d'assise.

Pensé pour les environnements professionnels, ce format associe
praticité, convivialité et qualité gastronomique.
Il favorise les échanges entre convives tout en assurant
un rythme dynamique

La prestation s'articule autour de Pièces cocktail lunch salées,
froides et chaudes, en service circulant ou libre accès :

- Petites salades individuelles en woodinettes,
fraîches et équilibrées,

- Variété de sandwichs taille lunch consistants
et faciles à déguster debout

- Desserts gourmands et raffinés
pour finir sur une note sucrée

Idéal pour : séminaires, réunions, déjeuners d'affaires,
événements corporate nécessitant efficacité et standing
alliés à un budget maîtrisé.

**Pour représenter un repas complet et équilibré,
nous recommandons :**

5 à 6 éléments salés, 1 dessert, 1 complément sucré par convive



Tataki de bœuf Angus maturé

LES PIÈCES LUNCH

Les pièces salées
Valeur 4 pièces

Les Salades ou Mini Plats froids

Taboulé vert aux amandes, brocolis, raisins blancs, grenade et raisins secs, huile d'olive citronnée

Conchiglies au pesto, crème de burratina, tomates cerises, pignons grillés, olive leccino

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

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

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

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

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

Filet de caille et moutarde au curry, pommes grenailles, oignons grelots et carottes

Utility Box

Pièces véganes

Pièces végétariennes



Les Focaccias

LES PIÈCES LUNCH

Les Focaccias – 40 gr

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

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

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

Champignon brun à la tartufata en persillade, mozzarella

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

Les Buns - 30 gr

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

Betterave, émietté de cabillaud à l'huile de cameline

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

Les Tapas - 40 gr

Saumon fumé, crème au vinaigre de calamansi, aneth et baies roses

Les Club Pain Polaire - 40 gr

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU



Les Pièces sandwichs

LES PIÈCES LUNCH

Les Mini burgers briochés - 30 gr

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

Pain aux graines - 40 gr

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

Le Bun roll toasté - 40 gr

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

Les Club toastés - 40 gr

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, tomate, romaine

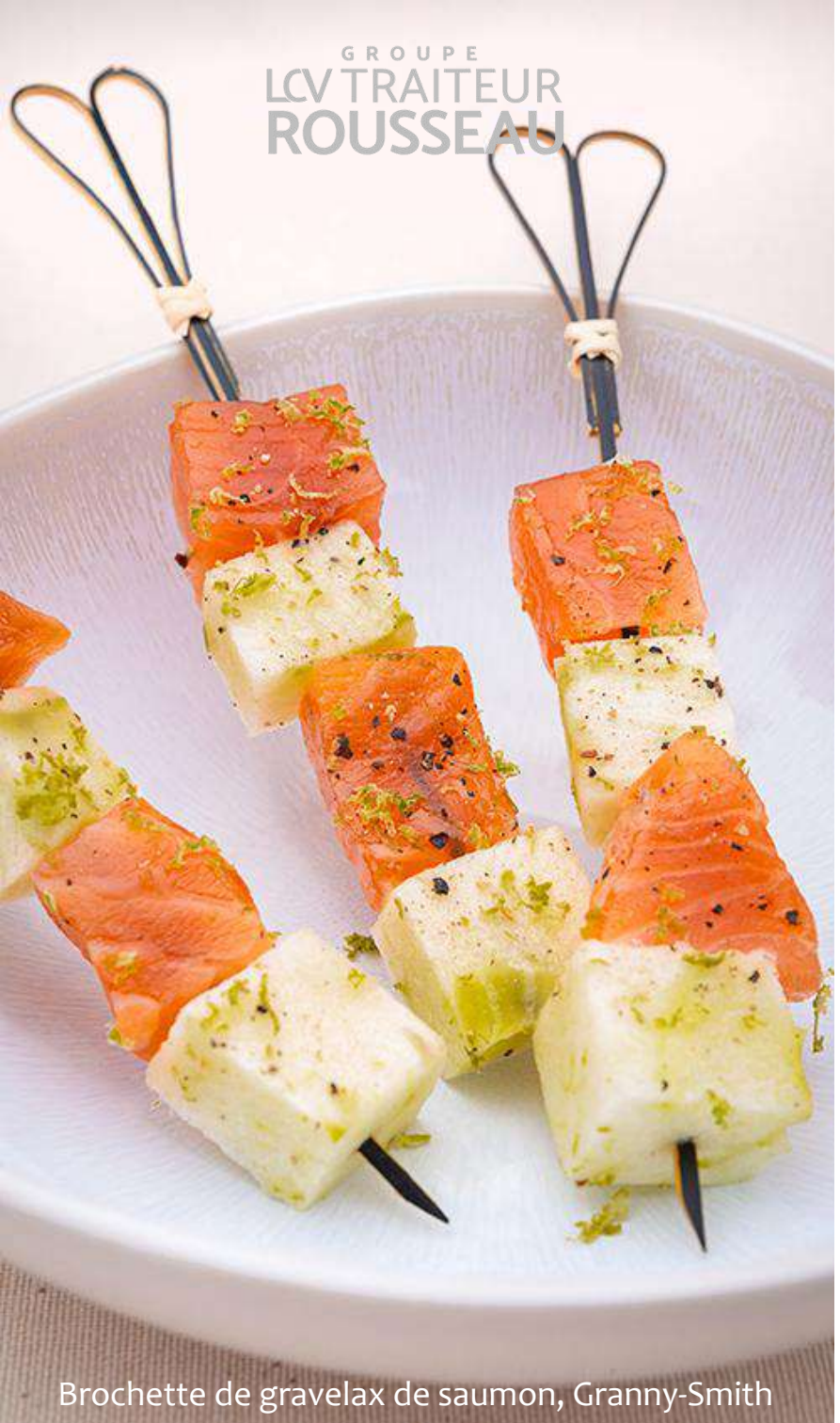
Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Les Malicettes - 50 gr

Jambon de bœuf poivré à l'emmental,
cream cheese moutarde et pickles

Schiacciata - 40 gr

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



Brochette de gravelax de saumon, Granny-Smith

LES PIÈCES LUNCH

Les Tartines – 60g
Base pain poilane

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

Les Tartines Sans gluten – 60g
Base pain bio au maïs et graines de lin - Sans gluten

Houmous de brocolis au zaatar, déclinaison de carottes caramélisées, sésame

Comme un chèvre chaud au miel et thym, chutney aux figues

Les Brochettes Lunch - 40 gr

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

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



LES PIÈCES LUNCH

Les pièces salées
Valeur 4,5 pièces

Les mini plats à réchauffer

Sauté de bœuf, sauce au poivre, conchiglies

Blanquette de sot l'y laisse, oignons grelots,
lardons de volaille, champignons

Paleron de veau, poêlée de légumes oubliés, jus de veau au romarin

Parmentier de canard à l'oignon, écrasé de pommes de terres,
chapelure d'olives noires aux zestes d'oranges

Pavé de saumon à l'oseille, riz vénéré, sarrasin torréfié

Cabillaud et lieu fumé, jus de moule crémé, risotto pomme fenouil

Filet de daurade, mousseline de carottes au curry,
quinoa croustillant aux herbes, zestes de citron vert

Filet de bar bio snacké, risotto crémeux
au chorizo de bœuf de Galice AOP

Crumble de butternut et céleri rave aux flocons d'avoine,
crème d'Isigny, raisin de Corinthe et parmesan

Ravioles du dauphiné au chèvre frais, pleurotes et épinards

Curry végan aux lentilles corail, riz basmati
(curry, curcuma, coriandre, gingembre, cumin, paprika, piment rouge)

Orzo façon risotto au chèvre frais, tombée d'épinards
et quenelle de chèvre aux fines herbes



Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

LES PIÈCES LUNCH

Les desserts en woodinette - 100 à 120 gr

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

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

Crème double vanille, chantilly caramel beurre salé

Mousse chocolat pure plantation passionato 62%

Les desserts finger – 30 à 60 gr

Duo de chocolat lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion sésame noir

Chou Mont Blanc

Tartelette poire noisette, fève de tonka

Tartelette Bourdaloue

Tartelette citron chantilly au thé earl grey

Tartelette chocolat bio, chantilly choco miel,
croquant au grué de cacao



Mendiants au chocolat

LES PIÈCES LUNCH

Les Compléments sucrés – 15 à 30 gr

Brochettes de fruits de saison

Brochettes de fruits exotiques

Mini beignets

Mini Tropéziennes

Mendiants au chocolat

Tartelettes au caramel beurre salé

Macarons assortiment de saveurs

Financiers assortiment de saveurs

Cannelés

Mini cakes ronds assortiment de saveurs

Cakes gourmands pistache-griotte, citron-pavot,
vanille- framboise, chocolat

NOS ATELIERS GASTRONOMIQUES



Atelier « Banc d'écailler »
Dégustation d'huîtres
et leurs accompagnements



Atelier « Nordique »
Découpe et dégustation de saumon
et accompagnements



Atelier « Fontaine de chocolat »

Un événement est un grand moment de convivialité et de partage.
L'occasion parfaite pour éblouir davantage vos convives.

Créez des souvenirs grâce à nos ***ateliers gastronomiques*** conçus autour des produits incontournables de la gastronomie française. Le Gaspacho, les Huitres, les fromages d'exception et pour le côté sucré, les crêpes party, la fontaine au chocolat et bien d'autres encore.

Faites nous parts de vos envies et nous vous accompagnerons dans la réalisation de votre atelier.

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

Petits déjeuners
&
Pauses café

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
commercial@rousseauevent.fr





PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

PROFESSIONNEL DU PETIT DÉJEUNER

Depuis 30 ans, nous mettons en place 70 000 petits déjeuners chaque année !

L'ESTHÉTISME

Nous accordons une attention particulière à la présentation de nos buffets.
Chaque détail est pensé pour valoriser les produits, éveiller l'appétit et offrir une expérience visuelle élégante, en cohérence avec vos environnements professionnels.

PRÉSENTATION ET MATÉRIEL

Thermos en inox pour le café, thermos blanc pour le thé
Agitateurs en bois
Plateaux de rassemblement et réhausses en bambou
Viennoiseries, brochettes de fruits et fours moelleux dressées sur des plateaux en bois élégants et/ou assiettes blanches en porcelaine.
Serviettes en papier
Coffrage du buffet à l'aide d'un nappage tissu blanc, gris clair ou écru, norme M1

Pour vos réceptions, 3 options possibles pour vos boissons :

Gobelets EarthCup en carton blanc 15 cl recyclables et biodégradables pour vos boissons chaudes

Tasses et sous tasses en porcelaine véritable

Tumblers



CONTACTEZ-NOUS !

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr
-
commercial@rousseauevent.fr

PETITS DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

QUALITÉ DES PRODUITS

Boissons chaudes

Café 100% Arabica Maison Richard
Thé Noir et Thé Vert Bio Comptoir Richard
Sucre, lait en dosette, cuillères en bambou

Boissons fraîches

Jus de fruits Allain Milliat
Orange, Pomme, Pèche, Pamplemousse, Abricot, Poire
Bouteilles d'Eau minérale Evian en verre
Fontaine de jus

Alimentaire

Mini viennoiseries fabriquées de manière artisanale
par notre artisan boulanger avec du beurre AOP.
Brochettes de fruits de saison et/ou brochettes de fruits exotiques.
Fours moelleux savoureux et variés : financiers, canelés, macarons,
mini cakes, mini cookies, brownies.

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

GROUPE
LCV TRAITEUR
ROUSSEAU

LES BOISSONS

Boissons softs

Boissons alcoolisées

Boissons chaudes

01 42 04 00 01
commercial@lcvtraiteur.fr

commercial@rousseauevent.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR



Pour vos réceptions nous proposons un forfait à la personne pour les boissons softs, le vin ainsi que les boissons chaudes.

Le Champagne et le vin sont facturés à la consommation.

BOISSONS

SOFTS
Evian & Badoit - bouteille en verre consigné
Jus de fruits et Nectar Alain Milliat (Orange, Pomme, Pêche de vigne, Abricot Bergeron, Poire Williams, Thé Citron Menthe Bio ….)
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea
Alain Miliat Bio Bonbonne 5 litres Gingembre-Citron
Alain Milliat Bio Bonbonne 5 litres Fruits de la Passion

CHAMPAGNE
Esterlin Brut Eclat

VINS ROUGES
Bordeaux Château Gantonnet
Saint-Émilion – Lajarde Montarlier
Le B par Maucaillou
Côtes-Du-Rhône E,Guigal
Saumur Champigny AOP Bio – Les Calcaires
Et aussi : Saint Amour, Pic Saint Loup, Givry 1 er Cru

VINS BLANCS
Le Versant Viognier, Les Vignobles Foncalieu
Bourgogne Givry Domaine Sarrazin Michel & Fils
Chablis AOP – Château de Fleys 2023

VIN ROSÉ
Celliers de Ramatuelle – Côtes de Provence

CIDRES
Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux

PROSECCO
Deangeli Extra Dry

BIÈRES Brasserie LA PARISSIENNE Bouteilles & Fût
Bière Blonde La Parisienne IPA & Pils
Bière Blonde La Parisienne Pale Ale Sans Alcool

COCKTAILS
Spritz, Mojito, Moscow Mule, Negroni…

BOISSONS CHAUDES
Café 100% Arabica
Thé noir et vert Bio Comptoir Richard

QUELQUES UNES DE NOS RÉALISATIONS EN IMAGES









VOS INTERLOCUTEURS



Zunami Ibanez
Responsable Événements

« Construire une relation de confiance avec nos clients est essentiel.
Vous accompagner à chaque étape pour partager ensemble la satisfaction d'une réception réussie est pour moi la plus belle récompense de ce métier. »



Océane Gardelle
Cheffe de projet

« Travailler avec vous dans l'organisation d'un événement , c'est créer des moments mémorables et relever des défis avec passion.
La satisfaction de voir un projet aboutir et d'apporter des sourires est incomparable. »



Sophie Rousseau
Responsable Commerciale

« Ce qui m'anime profondément, c'est de tisser avec vous une relation de confiance et privilégiée. Être à l'écoute de vos besoins, en saisir les nuances, et vous accompagner avec exigence et simplicité.
Mon engagement : vous offrir une expérience fluide et sereine, vous décharger de l'aspect organisationnel, afin que vous puissiez profiter pleinement d'une réception réussie.. »



Jean-Yves Lebret
1er Maître d'hôtel

« La satisfaction du client est notre priorité,
nous sommes reconnaissants de pouvoir servir dans la confiance, l'amabilité et la qualité. »



Claire Wagner
Directrice Commerciale

« La clef d'un événement réussi passe par la compréhension de vos besoins et attentes. C'est ensemble que nous construisons une offre sur mesure pour faire de votre événement un moment unique»



Jean-Philippe Verdier
Gérant fondateur

« Dans l'exercice d'une activité où tout doit être maîtrisé avec la plus grande précision, la qualité, plus qu'une philosophie, est pour moi une exigence de chaque instant et une promesse sur le long terme. »

VOS AVIS

★★★★★

Valérie
Syndifrais

« Une très belle prestation réalisée pour un cocktail déjeunatoire de 65 personnes. Dès le début, les échanges ont été fluides avec la commerciale. Océane a été très à l'écoute et nous fait du sur-mesure. Un grand merci à elle ! Le jour J, un dressage des buffets et une décoration impeccable. Service professionnel irréprochable avec 2 maitres d'hôtel à l'écoute et très attentionnés. »

★★★★★

Anna
Protocol Labs

«LCV a vraiment surpassé nos attentes en matière de service de restauration. Ils ont su s'adapter à nos besoins spécifiques avec une compréhension exceptionnelle de nos exigences, ce qui était essentiel pour notre événement. Le service était incroyable, la nourriture délicieuse, et je les recommande vivement.»

★★★★★

Chloé

« Océane nous a accompagnée avec patience pour créer la formule idéale pour notre évènement. Nous avons eu de nombreux compliments sur la présentation et le goût; les convives ont trouvé le cocktail déjeunatoire original ! Notre maître d'hôtel était très professionnel.
Je recommande vivement ».

★★★★★

Isabelle
Sensata

« Accueil, ponctualité, présentation, qualité ... tout est au RDV chez LCV - Très bonne prestation globale»

★★★★★

Sandra
Sorbonne

« Nous avons sollicité le prestataire LCV pour organiser les pauses café et les cocktails lors du colloque de notre institut. Nous n'avons eu que des retours positifs des convives, car les mets qui composaient ce buffet étaient tous succulents. Mention spéciale au maître d'hôtel d'un professionnalisme exemplaire et gentil, sans oublier les serveurs souriants.»

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Institut 17 95 de France
ENS École normale supérieure
Université Paris Cité
bpifrance
Albin Michel
cpme Confédération des PME
Dematheiu Bard
Wavestone
Dauphine | PSL Université Paris
Chambre des notaires de Paris

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 10/11/2026

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions :

1. Tarifications
La société **LCV Traiteur – ROUSSEAU Event** 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 réception avec service Maître d'hôtel peut être annulée jusqu'à 5 jours ouvrés avant événement. Pour toute annulation au-delà de ces délais, l'intégralité de la prestation est facturée. Une commande ou un complément de commande passé(s) 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 – ROUSSEAU Event 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 **LCV Traiteur – ROUSSEAU Event** 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.