



CARTE REPAS INDIVIDUELS

Été 2024



01 42 04 24 40



commandes@lcvtraiteur.fr

WWW.LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS!
01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

REPAS INDIVIDUELS

Pour vos **déjeuners professionnels**, nous vous proposons deux gammes de solutions repas individuels :

Plateaux repas, destinés à être mangés assis.

ou

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 Poke bowls Salades	page 6-8
Les Box Plats à réchauffer	page 9
Les Box Salade Sandwichs Dessert	page 10
LES PLATEAUX REPAS.....	pages 11-20
LES BOISSONS.....	page 21
CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....	page 22



INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail : commandes@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 9h30 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités

RÈGLEMENT

A la confirmation de commande par carte, chèque ou virement
Possibilité d'ouvrir un compte Entreprise avec règlement différé
dès la deuxième commande

Contact pour la facturation et règlement : compta@lcvtraiteur.fr

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

A partir de 10h30 du lundi au vendredi pour les repas individuels

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2 heures est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 30 € HT

Zone 2 : 38 € HT

Zone 3 : 45 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 27 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit :
coût additionnel de 15€ HT



LES LUNCH BOX

11 Lunch Box à déguster froides

6 Lunch box avec grande salade composée, petit pain, dessert
bouteille d'eau 50 cl.

2 Lunch box avec plat froid
assiette anglaise, petit pain,
dessert bouteille d'eau 50 cl.

3 Lunch box avec petite salade,
2 Sandwichs, dessert,
bouteille d'eau 50 cl.

2 Lunch Box
avec plat à réchauffer,
petit pain, dessert, bouteille d'eau
50cl,

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr





Été 2024

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 Bouteille d'Evian 50 cl

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

BOX ASSIETTE ANGLAISE

1 Plat froid

1 Petit pain

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box encore plus **consistante pour les gourmands**

BOX SALADE - SANDWICHS - DESSERT

1 Petite salade

2 Sandwichs

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box permettant de varier les plaisirs.

BOX PLAT À RÉCHAUFFER

1 Plat à réchauffer

1 Petit pain

1 Dessert

1 Bouteille d'Evian 50 cl

Box encore plus **réconfortante**

Nos lunch box représentent une alternative originale
aux plateaux repas.



« Chicken Run »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

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

18,90€ HT



Box « Le Bonheur est dans le pré »

Billes de pâtes au pesto, salade verte, courgettes, patates douces, fèves, maïs, radis, houmous de légumes, féta, sésame
Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, compote de pomme



Box « Into The Wild »

Végétarien, sans gluten et sans lactose

Salade verte, riz et lentilles au cumin, petits pois, fèves, pois chiches à la tomate, carottes râpées, poivrons doux marinés, œuf dur

Duo de Compote de pommes à la cannelle et compote de rhubarbe

Box « Chicken run »

Salade verte, émincé de poulet rôti, coleslaw, cantal, œuf dur, tomates cerises, croustons, sauce au parmesan

Verrine cheese cake brisures d'Oréo, crème vanillée cream cheese, coulis de caramel au beurre salé, praliné

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« Le Grand Bleu »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

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

18,90 € HT

Box « La traversée de Paris »

Billes de pâtes à l'estragon, salade verte, jambon blanc,
Comté AOP, bacon, tomates confites

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

Box «Le Grand Bleu»

Salade verte, quinoa boulgour lentilles, tartare de poisson
sur toast, concombre, poivrons doux, betteraves,
patates douces, citron confits, ciboulette

Verrine façon tiramisu exotique

Box "Intouchables«

Poulet, Cantal AOP, oignons frits, maïs et riz, œuf poché

Verrine façon Snickers

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« L'Aile ou la cuisse »

BOX SALADE COMPOSÉE - DESSERT

C'est 1 plat froid de type assiette anglaise, 1 petit pain,
1 dessert et 1 bouteille d'eau.

Serviette et couverts en bambou inclus

19,50 € HT

Box « L'Aile ou la cuisse »

Assiette froide au poulet :

Salade verte, pâtes et sésame, émincé de poulet rôti, boulette de comté râpé, carottes râpées, œuf dur, sauce gribiche

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

Box «La Grande Vadrouille»

Assiette froide végétarienne :

Roquette, concombre, carotte râpée, petits pois, quinoa boulgour lentilles, tomates cerises, féta

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits rouge, granola rôti aux épices et au miel, amandes effilées

Minimum d'unités par type de box : 2 unités

Minimum de commande total : 5 box

Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



« Box végétarienne »

BOX PLAT A RÉCHAUFFER - DESSERT

C'est 1 plat à réchauffer, 1 petit pain, 1 dessert
et 1 bouteille d'eau.

Serviette et couverts en bambou inclus

20,00 € HT

Box « Viande »

Émincé de poulet à la moutarde à l'ancienne, Cantal,
pommes de terre grenailles rôties à l'ail et aux herbes
de Provence

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



Box « Végétarienne »

Polenta crémeuse aux petits pois, tomates cerises rôties,
petits pois, Feta, crumble salé à la tomate.

Verrine façon Kinder Bueno

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 11h la veille de la livraison



Box Terre

BOX SALADE - SANDWICHS- DESSERT

C'est 1 **salade**, 2 **sandwichs**, 1 **dessert** et 1 **bouteille d'eau plate**.
Le tout disposé dans une boîte kraft avec anse en tissu.
Serviette et cuillère en bambou incluses

18,90 € HT

Box Terre

- 1 Salade tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette vinaigrette à la moutarde au citron et au basilic
- 2 Pain tradition filet de POULET et tartare de légumes
- 1 Maxi cookie aux 3 chocolats

Box Mer

- 1 Salade de billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée
- 2 Pain au lait au sésame fromage frais, SAUMON FUME, concombre, aneth
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, compote de pommes à la cannelle, crumble

Box Vege

- 1 Salade de riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur
- 2 pain tradition, TAPENADE, concombres, féta
- 1 Verrine cheesecake, brisures de spéculos, coulis de fruits rouges

Minimum d'unités par type de box : 2 unités
Minimum de commande total : 5 box
Délais de commande : jusqu'à 11h la veille de la livraison



LES PLATEAUX REPAS

5 Menus « Classiques »
Renouvelés tous les 3 mois

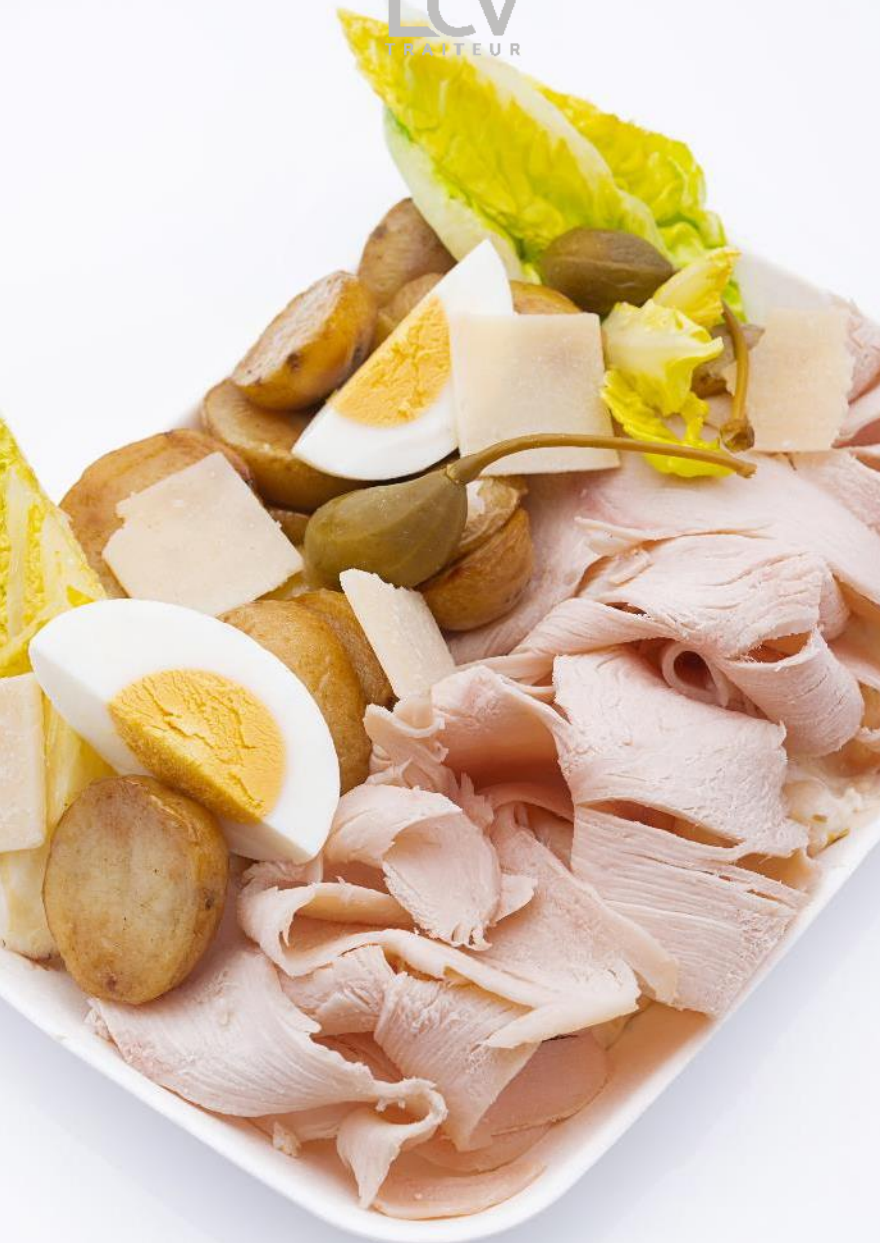
2 Menus « Prestige »

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR





Menu 1 – Effeillé de volaille

29,00€ ht

Burratina, tomates cœur de boeuf,
crème de balsamique et olives Leccino

Effeillé de volaille rôtie, sauce césar, copeaux de parmesan,
œuf dur et câpre à queue, sucrine, grenailles rôties

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Cheesecake NYC, coulis de fruits rouges



Evian 50 cl : 1,80 € h.t
Badoit 50 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 9h30 à J-1



Été 2024

Menu 2 – Filet de Maigre

29,00€ ht

Salsa de légumes à la Grecque, olives et ktipiti
(crème de poivrons confits à la féta et yaourt grec)

Filet de maigre nacré, sauce yaourt grec à la marjolaine,
salsa de tomates, oignons nouveaux, pont-neuf de polenta

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Moelleux chocolat, praliné noisette



Le choix du sommelier
Chardonnay Les Jamelles - 15,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Été 2024

Menu 3 - Végétarien



Sans gluten

29,00€ ht

Halloumi grillé, pastèque, pesto et pignons grillés

Œuf poché, aubergine rôtie au Zaatar et grenade, houmous de pois chiches, salade fraîche aux herbes

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel sans gluten

Dans l'esprit d'une pêche Melba
(crème vanille, pêche pochée, coulis de framboise, amandes)



Thermos de café pour finir le repas
Thermos de 1 Litre : 21,00€ ht

Minimum d'unités pour le menu végétarien : 1 unité
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Été 2024

Menu 4 – Veau

35,00€ ht

Salade de melon charentais, copeaux de cecina de bœuf IGP, céleri, vinaigrette praliné pistache, vinaigre de fruits rouges

Effeillé de veau rosé, caviar d'aubergine à la tomate, ravioles basilic, ravioles à l'ail noir, courgette, olives Leccino

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Lemon curd, framboises, spéculos



Le choix du sommelier

Bordeaux Lussac St Emilion – 20,00 € ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités

Minimum de commande total : 5 plateaux

Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Été 2024

Menu 5 – Ventrèche de Thon

35,00€ ht

Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP, miel et thym, figue, noix, pousses d'épinard et vinaigrette balsamique

Dans l'esprit d'une salade Niçoise : thon Germon, œuf dur bio, haricots verts, pommes de terre grenailles, cébette, tomate et olives Taggiasches

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Mousse légère à l'abricot, éclats de pistache torréfiés, gel abricot, praliné pistache et abricot rôti



Le choix du sommelier
Bourgogne Pinot Gris - 28,00€ ht

Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1

Coffret élégant, véritable écrin de couleur noire, orné d'un liseré blanc, avec fermeture aimantée. Il s'ouvre à plat pour se transformer en set de table.

Un verre
en verrerie

Un petit pain bio

Brillat savarin,
fruit sec, noix

Un dessert

Une entrée

Couverts
en inox

Un plat savoureux



Menu 6 – Filet de caille

49,00 € ht

Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberries, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette au praliné pistache et vinaigre de fruits rouges

Filet de caille fumée, chutney d'oignon rouge au miel et balsamique, crémeux de petit pois, pickles de carotte, pousses de petit pois

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Entremet façon fraisier revisité





Été 2024

Menu 7 – Turbot

49,00 € ht

Gambas en kadaïf, sauce façon tartare aux algues, salade de wakamé au sésame rose

Turbot poêlé, réduction d'une sauce vin jaune aux morilles, gnocchis Val Varaita poêlés, morilles et asperges vertes, mini carotte glacée

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Baba à l'amaretto, abricot rôti et crème mascarpone au sucre muscovado



*Minimum d'unités par type de menu : 5 unités
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : 72h*



BOISSONS

SOFTS

	Prix HT
Evian 50cl	1,80€
Badoit 50cl	1,80€
Evian 100cl	3,00€
Badoit 100cl	3,00€
Jus d'Orange Tropicana, Pamplemousse 100cl	5,00€
Jus de Pomme , Multi fruits Tropicana 100cl	5,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 150 cl	5,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl	
Bordeaux Château Janoy Bellevue	15,00€
Saumur Champigny Les Longes	16,00€
Bordeaux Lussac St Emilion Roc de Giraudon	20,00€

VINS BLANCS 75cl	
Chardonnay Les Jamelles	15,00€
Bourgogne Pinot Gris	28,00€

VIN ROSÉ 75cl	
Côtes de Provence Rosé & Clair	14,00€

CIDRE	
Bolée D'Armorique Brut ou Doux	8,00€
Loïc Raison, maison fondée en 1923	

CHAMPAGNE	
Brut Esterlin Eclat	28,00€

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	21,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	19,00€



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
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 23/08/2024

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

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 **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 plateaux repas & lunch box peut être annulée jusqu'à 11h 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 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 **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.