

LCV
TRAITEUR

CARTE BUFFETS

Automne/Hiver
2024-2025



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr



CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40

commercial@lcvtraiteur.fr

DEUX GAMMES DE BUFFETS

Pour vos repas à partager nous vous proposons :

Le **BUFFET PORTIONNÉ** à partir de **20 personnes**:

Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail.

Tous les éléments sont portionnés individuellement et destinés à être mangés debout.

Nous avons constitué 6 menus gourmands.

Vous pouvez tout aussi bien composer votre menu à la carte.

Le **BUFFET SANDWICHS** à partir de **10 personnes**:

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité.

Composé de salades fraîcheur, sandwichs aux pains variés cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-18
Les Menus	pages 5-7
À la carte	pages 8-18
BUFFETS SANDWICHS	pages 19-23
LES BOISSONS	page 24
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 25

Prestation livrée et installée ou prestation avec service Maître d'hôtel pour la gestion de votre événement de A à Z, nous saurons répondre à chacun de vos besoins.



Automne Hiver 2024-2025

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT COMMANDER

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

Par mail : commercial@lcvtraiteur.fr

En ligne sur notre site : www.lcvtraiteur.fr

DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 11h, 3 jours avant la livraison pour les buffets portionnés

Jusqu'à 10h la veille de la livraison pour les buffets sandwiches

Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service ou buffet à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes pour le buffet portionné

10 personnes pour le buffet sandwiches

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

A la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

A partir de 10h du lundi au vendredi pour les buffets

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h30 est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Jusqu'à 50 convives

Zone 1 : 30 € HT / Zone 2 : 40 € HT / Zone 3 : 50 € 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



La livraison de votre buffet est assurée
exclusivement par l'équipe LCV Traiteur.



LE BUFFET PORTIONNÉ

Faites votre choix

Parmi 6 Menus

Ou

À la carte





Menu Canal Saint Martin

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU CANAL SAINT MARTIN

25,50 € HT

Salade de légumes de saison au curry rose,
menthe fraîche et raisins blonds

Tartine, effeuillé de volaille rôtie, sauce césar,
copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

Wrap sauce végétale au fromage de cajou, coriandre, avocat,
oignons frits, chou chinois

Pain brioché, saumon fumé, crème légère au raifort,
pousses d'épinard

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

Lingot sablé dans l'esprit d'une pissaladière provençale

Tarte au chocolat ou tarte citron

MENU SACRÉ COEUR

26,50 € HT

Salade crème de burrata, tubetti au pesto vert,
pignons grillés, olives Leccino

Burger, Brie de Meaux, mascarpone aux noix, chutney de figue,
pousses d'épinard

Club pain polaire, thon, sauce légère au curry, œuf dur,
chou chinois et oignons frits

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

Brochette de poulet à la libanaise mariné aux épices tchi-tawook

Salade de fruits de saison

Financiers

Minimum de commande : 20 personnes par menu

Délais de commande : 72h



Menu Pont des Arts

BUFFETS PORTIONNÉS

LES MENUS

MENU PONT DES ARTS

27,00 € HT

Salade de ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix

Salade sots l'y laisse de volaille, sucrine, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce César

Tartine, chèvre Sainte Maure de Touraine AOP comme un chèvre chaud au miel et thym frais, chutney de figue

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

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

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison
Ou

Salade de fruits exotiques

Macarons



MENU JARDIN DES PLANTES

28,00 € HT

Salade de ravioles de la Drôme IGP, radis rose, noix

Tartine dentelles de tête de moine, pickles de chou rouge, duo framboise et baies de timut

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge

Burger chou rouge au fromage blanc, raifort, aneth, halloumi

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

Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre-poireau

Salade de fruits de saison

Financier

Minimum de commande : 20 personnes par menu

Délais de commande : 72h



Menu Pont Mirabeau

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU PONT MIRABEAU

30,00 € HT

Salade bœuf Angus maturé, sauce chimichurri au chou rave, panais, fregola sarda

Tartine burratina crémeuse, pesto au basilic, cornes de potimarron, pignons grillés

Club toasté filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre-poireau

Brochettes gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Riz au lait, caramel au beurre salé, chouchou

Brochettes de fruits

MENU PONT NEUF

31,50 € HT

Salade gambas, asian noodles, râpé de céleri rave, citron vert, piment, sauce soja, coriandre

Tartine saumon fumé, avocat au citron vert et huile de sésame, graines de sésame

Bun roll, effilochée de bœuf confit, sauce chili thai, pickles d'oignon rouge, sésame doré

Lingot sablé aux champignons, potimarron rôti et éclats de noix

Brochette de magret de canard rosé, halloumi grillé, pomme Gala laquée au miel, thym frais

Plateau de fromage tranché & pain

Moelleux pistache, compotée de griottes, panna cotta à la pistache, éclats de pistache torréfiée

Macarons



BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES SALADES GOURMANDES - 110 gr 5,00€

- 🌿 Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche et raisins blonds
 - 🌿 Chou rouge, clémentine, amandes, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel
 - 🌿 Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan
 - 🌿 Nouilles soba, légumes croquants aux épices thaïes, sauce au praliné cacahuètes
- 🌿 Crème de burratina, tubetti au pesto, pignons grillés, olives Leccino
 - 🌿 Ravioles de la Drôme IGP, radis rose, pousses d'épinard, noix
- 🌿 Planted végan, lentilles épicées au curry et gingembre, muscade, céleri et paprika doux, patates douces

LES SALADES PRESTIGE - 110 gr 6,00€

- Sucrine, sots l'y laisse de volaille, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César
- Tagliata de bœuf Angus mûré, sauce chimichurri, aubergines confites et fregola sarda
- Ventrèche de thon Germon et anchois de Cantabrie à l'Escabèche
- Asian noodles, gambas, râpé de céleri rave, citron vert, piment, sauce soja, coriandre
- 🌿 Taboulé de quinoa, orange, menthe, coriandre, amandes torréfiées, raisins blonds

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Tous les prix de la carte sont indiqués en HT



Tartine Chèvre sainte maure

— BUFFETS PORTIONNÉS —
— À LA CARTE —

LES TARTINES PAIN BIO SANS GLUTEN - 60 gr 3,90€

- 🌿 Houmous de brocolis au tahiné et épices, déclinaison de carottes caramélisées
- 🌿 Mimosa d'œuf à l'avocat, potimarron rôti, pousses de coriandre
- 🌿 Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP au miel et thym frais, chutney de figue

Conviennent parfaitement aux régimes alimentaires végétarien et sans gluten.

Pain à base de maïs et graines de lin.

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h




Les Tartines

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE


LES TARTINES GOURMET - 60 gr

3,60€

Base Pain Poilâne

 Salsa de légumes aux herbes fraîches, houmous de pois chiche au tahiné et épices

Effeillé de volaille rôtie, sauce César, copeaux de parmesan, œuf dur et câpre à queue

 Burratina crémeuse, pesto de roquette, cornes de potimarron rôti

Gambas tandoori, salsa de concombre, oignon rouge et coriandre, crème coco-curry


LES TARTINES PRESTIGE - 60 gr

4,60€

Base Pain Poilâne

Saumon fumé, avocat citronné, huile de sésame et graines de sésame

Jambon à la truffe, copeaux de pecorino au poivre, beurre demi-sel

 Dentelles de tête de moine, pickles de chou rouge, duo framboise et baies de timut

Magret de canard fumé, pamplemousse, chimichurri au chou rave, menthe, persil, coriandre, ciboulette, fromage de cajou

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h




Les Sandwichs

**BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE**


LES BURGERS PAIN BRIOCHÉ - 30 gr 2,80€

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

 Chou rouge au fromage blanc, raifort et aneth, halloumi grillé

LES PAINS POLAIRES - 40 gr 2,80€

 Houmous de brocolis au tahiné, confit d'oignon,
julienne de carottes sautées

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

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr 2,80€

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

 Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine


**Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h**



Bun roll toasté au saumon mi-cuit


BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES WRAPS - 50 gr 3,50€

 Houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

 * Sauce végétale au fromage de cajou, coriandre, avocat, oignons frits, chou chinois

LES PAINS BRIOCHÉS - 40 gr 3,50€

 Pesto de roquette, burratina, shiitakés, éclats de noisette grillée

Saumon fumé, crème légère au raifort, pousses d'épinard

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 50 gr 3,60€

Effilochée de bœuf confit, sauce chili thaï, pickles d'oignon rouge, sésame doré

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

Emballage élégant et éco responsable.
Pour les buffets livrés, sans service Maître d'hôtel,
les produits sont dressés dans des boîtes blanches
et/ou sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h





Magret de canard rosé, halloumi, pomme

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMET - 40 gr 3,80€

Poulet à la libanaise, taille lunch marinée aux épices tchi-tawook

 Patate douce, tofu fumé, panais glacé à la mélasse de grenade, oignon au balsamique de Modène IGP

 Halloumi grillé, patate douce, tahiné, sauce sriracha, oignon rouge

LES BROCHETTES PRESTIGE - 40 gr 4,20€

Gambas sautées aux graines de fenouil et aneth, céleri branche rôti

Bœuf Angus maturé façon bœuf carotte

Magret de canard rosé, halloumi grillé, pomme Gala laquée au miel, thym frais

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Les tartellettes salées


BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES TARTELETTES - 55 gr

4,90€

 Lingot sablé dans l'esprit d'une tarte chèvre-poireau

Lingot sablé confit d'oignon, anchoïade,
pétale de tomate confite, olives Taggiasche

 Lingot sablé aux champignons, potimarron rôti et éclats de noix



Véritable pièce coup de cœur de l'équipe LCV Traiteur !
Confectionnée à partir d'une délicate pâte sablée, succombez à
sa texture croustillante et sa garniture savoureuse.

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Assortiment de pièces asiatiques

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE


 **Corbeille de crudités avec sauce** – 1,2 Kg 42€


 **Plateau de fromages tranchés** – 1 Kg 58€
Accompagné de pain

Coffret de mini tortillas garnies - 40 pièces 42 €
Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé

Coffret de mini club sandwiches - 40 pièces 42 €
Poulet tikka sur pain aux épinards, Tzatziki sur pain nordique
Poivrons, tomate sur pain aux noix,
Avocat, tomate sur pain à la tomate

Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces 82 €
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

 **Plateau Méditerranéen** - 1,5 Kg 98€
Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

 **Plateau Italien** - 1,4 Kg 98€
Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert,
tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones
et olives Taggiasches

Plateau de Charcuterie - 1 Kg 98 €
Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,
chiffonnade de jambon Serrano, chiffonnade de porchetta
Tomates cerises, beurre AOP et pain

Plateaux salés à partager en complément des produits portionnés individuellement.



Tarte au chocolat

**BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE**

LES TARTES & MOELLEUX – 90 à 120 gr 3,30€

Tarte au chocolat

Tarte façon Crème brûlée

Tarte citron

Tarte Normande aux pommes

Brownie

LES FRUITS COUPÉS – 150 gr 4,60€

Salade de fruits de saison

Salade de fruits exotiques

Bodega de fruits coupés ananas

N'hésitez pas à commander des compléments sucrés avec vos desserts : macarons, financiers, brochettes de fruits etc.

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Riz au lait, caramel au beurre salé,

BUFFETS PORTIONNÉS
À LA CARTE

LES DESSERTS GOURMET 90 – 110 gr 4,60€

Compote de pomme bio, crumble noisette

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

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

Chocolat noir caraïbe 66 %, caramel blanc

Riz au lait, caramel au beurre salé, chouchou

LES DESSERTS PRESTIGE 90 – 110 gr 5,60€

Trifle à la crème de marron

Mousse au chocolat

Comme une tarte au citron

Pana cotta noix de coco mangue

Moelleux pistache, compotée de griottes, panna cotta à la pistache,
éclats de pistache torréfiée

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



DÉSIGNATION

Prix HT

Coffret de 16 mini tropéziennes	24,00 €
Coffret de 20 mini beignets assortis <i>Fruits rouges, chocolat noisette</i>	26,00 €
Plateau de 20 brochettes de fruits frais	30,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	34,00€
Coffret 25 mini choux <i>Chocolat, vanille, café, caramel</i>	37,00€
Coffret de 36 financiers assortis <i>Chocolat, amande, pistache</i>	39,00€
Coffret de 36 mini cakes ronds assortis <i>Chocolat, framboise, myrtille</i>	39,00€
Coffret de 36 canelés	39,00€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	44,00 €
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	39,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	55,00€

*Minimum de commande : 1 unité
Délais de commande : 72h*



LE BUFFET SANDWICHS

2 Formules Proposées





Thon-mayonnaise, avocat

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.

Les sandwichs sont préparés le matin même
par notre artisan boulanger.

4 Pains différents vous sont proposés.

Les sandwichs sont accompagnés de salades copieuses,
d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

19,20 € HT

1 Salade (à choisir en page 21)

2 Sandwichs (à choisir en page 22)

1 Dessert (à choisir en page 23)

33 cl.de boissons softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS

20,20 € HT

Ajout du café de fin de repas

Minimum de commande : 10 personnes

*Minimum : 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type
de salade et dessert*

Délais de commande : 24h



Salade Riz basmati



LES PROPOSITIONS DE SALADES

Taboulé au boulghour, tartare de légumes confits,
carottes râpées, fèves

Carottes râpées, cranberries, citrons confits

Riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois,
olives noires, ciboulette, œuf dur

Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta,
roquette, tomate marinée

Lentilles, fèves, tartare de légumes, ciboulette, œuf mollet, roquette

Toutes les salades proposées dans notre buffet sandwichs
sont végétariennes et/ou véganes !

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h



Les Sandwichs

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE SANDWICHS

Pain tradition

Filet de poulet, oignons frits, bacon grillé

🌿 Tapenade de tomate confite, fromage frais

🌿 Guacamole, chou rouge, tomate cerise

🌿 Tapenade de tomate confite, chèvre, pousse d'épinards

Pain viennois aux graines de sésame

Thon-mayonnaise, avocat

🌿 Houmous, carottes, concombres, chou rouge

Pain baltique

Saumon, guacamole

Pain au maïs

Filet de poulet, tartare de légumes, pousses d'épinards

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h



Les desserts

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Verrine façon Kinder Bueno

Verrine façon Snickers

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel, compote de pomme

Verrine brisures de spéculos, crème vanillée cream cheese, coulis de fruits rouges

Verrine cheesecake, crumble chocolat, coulis de caramel au beurre salé, praliné

Duo de Compote de pommes à la cannelle et framboises

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola, cacahuètes torréfiées, noix de coco râpée

Verrine façon tiramisu exotique

Graines de chia au lait de coco et au chocolat, coco râpée

Maxi cookies aux 3 chocolats



À noter : les desserts vous seront livrés dans des emballages en kraft éco-responsables, respectueux de l'environnement.

Minimum de commande : 10 personnes
Minimum : 5 unités par type de sandwich
Minimum : 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h



BOISSONS

SOFTS

Prix HT

Evian et Badoit 100cl	3,00€
Coca-Cola 125cl , Coca-Cola Zéro 125 cl	5,00€
Ice Tea 150 cl	5,00€
Jus Tropicana Orange, Pamplemousse, Pomme 100cl	5,00€
Jus de fruits Alain Milliat 100cl	8,00€
Orange Blonde D'Espagne, Pomme , Poire Williams, Abricot Bergeron, Peche de Vignes, Pamplemousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Ananas 100cl	9,00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Côtes de Bourg AOP - Château Escalette	15,00€
Pic Saint Loup – Mas de l’Oncle 2022	18,00€
Bordeaux St Emilion Château Robin des Moines	22,00€

VINS BLANCS 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Le Versan Viognier, Les Vignobles Foncalieu	14,00€
Chablis AOP - Château de Fleys 2023	22,00€

VIN ROSÉ 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
---------------------------------	--------

CIDRE

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

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	28,00€
---------------------	--------

PROSECCO

Perlino ou Deangeli	12,00€
---------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

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



SARL 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 24/10/24

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux buffets.

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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h quatre jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwichs jusqu'à 11h deux jours avant la livraison (jour ouvré).

Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

Possibilité d'ajuster le nombre de participants à la hausse pour les buffets sandwichs jusqu'à 11h la veille de la livraison (jour ouvré) et jusqu'à 11h trois jours ouvrés avant la livraison pour les buffets portionnés.

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 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.