



CARTE PLATEAUX REPAS

Automne-Hiver 2024 - 2025





CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

PLATEAUX REPAS

Cuisine fait maison.

Les plateaux repas sont préparés chaque jour dans notre laboratoire à base de **produits frais de qualité**.

Plateaux repas « Classiques » :

Recyclables avec couvercle en kraft, couverts en bambou, gobelet en fibre de bambou 100 % biodégradables.

Plateaux repas « Prestige » :

Coffret élégant, véritable écrin de couleur noire, orné d'un liseré blanc, avec fermeture aimanté. Couverts en inox et vraie verrerie.

Packaging écologique :

Assiettes en pulpe de canne à sucre assorties d'un couvercle en RPET (Plastique recyclé).
Matière compostable et 100% biodégradable.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFOS PRATIQUES page 3

LES MENUS CLASSIQUES pages 4-9

LES MENUS PRETISGE Pages 10-12

LES BOISSONS..... page 13

CONDITIONS GENERALES DE VENTES page 14



Automne – Hiver 2024/2025

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

À 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

À 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 : 40 € HT

Zone 3 : 50 € HT

Pour les livraisons le soir et le samedi : coût additionnel de 30 € HT
Pour une livraison à heure fixe sans créneau ou avec un créneau réduit :
coût additionnel de 15€ HT





Filet de poulet, crème de cèpes

Menu 1 – Filet de Poulet

30,00€ ht

Salade Waldorf à la pomme verte, céleri branche, raisin rose et noix de pécan, sauce à la moutarde à l'ancienne

Filet de poulet snacké, crème de cèpes, salsa de patate douce, champignons, airelles, noisettes grillées et persil, vinaigrette à l'huile de noisette

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Grillé aux pommes



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*



Halloumi grillé, salade d'endives carmines

Menu 3 - Végétarien



Sans gluten

30,00€ ht

Houmous de brocolis au tahiné et épices,
déclinaison de carottes caramélisées,
brocolis fleurettes et graines de sésame

Halloumi grillé, salade d'endives carmines, lentilles vertes,
butternut rôtie, herbes fraîches et éclats de noix
vinaigrette à l'huile de noix

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel sans gluten

Mousse à la crème de marron, éclats de marrons glacés



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



Filet de caille fumée

Menu 4 – Filet de caille

36,00€ ht

Œuf poché bio, poireaux fondants,
sauce ravigote aux herbes

Filet de caille fumée, crémeux de chou-fleur
à la fève de Tonka, carottes et oignons grelots caramélisés

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Tartelette au chocolat noir des caraïbes 66%,
sarazin torréfié



Le choix du sommelier
Vin Rouge Cheval noir St Emilion – 19,00 € 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



Filet de truite fumée

Menu 5 – Filet de Truite

36,00€ ht

Pain d'épices façon pain perdu, chantilly de chèvre frais
potimarron rôti, oignon grelot au balsamique
et éclats de noix de pécan

Filet de truite fumée, pesto de roquette, carpaccio
de betterave et salade de Charlotte à l'huile de noisette,
ciboulette et éclats de noisettes

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Tartelette Passion



Le choix du sommelier
Vin Blanc Chablis AOP- 22,00€ 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.





Filet de bœuf en tataki

Menu 6 – Filet de bœuf

49,00 € ht

Pétale de cécina de bœuf, crémeux de maïs, raisins et shiitakés poêlés au verjus du Périgord,

Filet de bœuf en tataki, réduction d'une sauce périgueux, mousseline de panais et mini légumes glacés

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Pavlova poire litchi, marron



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

Menu 7 – Langoustines

49,00 € ht

Gravelax de saumon, crème iodée au citron vert, œuf de truite fumée, finger de pain toasté au beurre salé

Langoustines rôties, réduction d'une bisque de homard, palets de butternut confit au safran, cornes de potimarron rôti, sarrasin torrifié

Brillat savarin, fruit moelleux, noix
Petits pains individuel bio

Galet chocolat 66%, caramélia



Langoustines rôties

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



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€



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 04
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 30/10/2024

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.