



# CARTE REPAS INDIVIDUELS

## Automne-Hiver 2024 - 2025



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr

[WWW.LCVTRAITEUR.FR](http://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 3 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 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](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)

En ligne sur notre site : [www.lcvtraiteur.fr](http://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](mailto: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 : 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



## 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

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

01 42 04 24 40  
commercial@lcvtraiteur.fr



WWW.LCVTRAITEUR.FR





## 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**



« Le Bonheur est dans le pré »

## 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

19,90€ 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 »

Vegan, sans gluten et sans lactose

Salade verte, riz basmati, pois chiche, maïs, petit pois, patates douces, concombre, carottes râpées, graines de courge

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

### Box « Chicken Run »

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

Verrine cheese cake crumble chocolat, 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

**19,90 € 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, taboulé au Boulgour, billes de thon aux herbes et au sésame, radis, betteraves, maïs, abricots secs, graines de courge et de tournesol torréfiées

Verrine façon Kinder Bueno

### Box « Intouchables »

Poulet, salade verte, 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

19,90 € HT

### Box « L'Aile Ou La Cuisse »

Assiette froide au poulet :

Salade verte, pâtes et sésame, émincé de poulet rôti, boulette de Comté, carottes râpées, œuf dur, sauce gribiche (mayonnaise aux herbes et capres)

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 exotiques, granola rôti aux épices et au miel, cacahuètes torréfiées

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



LCV Traiteur



« 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

20,50 € HT

### Box « Poulet »

Émincé de poulet rôti, pommes de terre Grenailles à l'ail et aux herbes de Provence, Cantal, sauce à la moutarde à l'ancienne

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



### Box « Végétarienne »

Polenta crémeuse à la tomate, patates douces et courgettes rôties, flan de courgette, sauce aux champignons

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

### Box « Bolognaise »

Pommes de terre grenailles rôties, Comté, sauce bolognaise, ciboulette

Maxi cookie aux 3 chocolats

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

LCV Traiteur



Lunch Box Salade Sandwichs Dessert

## 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

**19,90 € HT**

### Box Terre

- 1 Salade lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette vinaigrette
- 2 Sandwichs Pain tradition **POULET**, bacon grillé et oignons frits
- 1 Maxi cookie aux 3 chocolats

### Box Mer

- 1 Salade de billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomates marinées
- 2 Sandwichs Pain baltique, **SAUMON**, guacamole
- 1 Verrine Cheesecake, crumble chocolat, crème vanillée au fromage blanc, crème fouettée à la vanille

### Box Vege

- 1 Salade de riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur
- 2 Sandwichs Pain tradition, **TAPENADE** de tomate confite, chèvre, pousses d'épinard
- 1 Crème vanillée au fromage blanc, compote de pomme à la cannelle, crumble

*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  
commercial@lcvtraiteur.fr



[WWW.LCVTRAITEUR.FR](http://WWW.LCVTRAITEUR.FR)







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, aïelles, 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*



Dos de cabillaud au tandoori

## Menu 2 – Dos de Cabillaud

30,00€ ht

Mimosa d'œuf à l'avocat, cornes de potimarron rôti,  
graines de courges bio

Dos de cabillaud au tandoori, salsa de concombre,  
oignon rouge et coriandre, crème coco-curry,  
riz pilaf aux amandes

Fromage affiné et beurre  
Petit pain individuel bio

Brownie



Le choix du sommelier  
Vin Blanc Le Versan Viognier - 14,00€ 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**





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.



Un verre  
en verrerie

Un petit pain bio

Brillat savarin,  
fruit sec, noix

Un dessert

Une entrée

Couverts  
en inox

Un plat savoureux





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 torréfié

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](http://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.