



CARTE COCKTAIL

Automne/Hiver
2024-2025





Chou façon Paris – Brest

COCKTAILS

Nous sommes heureux de dévoiler notre carte Automne – Hiver 2024/2025, aux couleurs et saveurs de l'Automne et de l'Hiver.

Chez LCV Traiteur, nous vous garantissons de la qualité, de la fraîcheur, des mets faits maison, des sourires, du professionnalisme et de la ponctualité.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation et une excellente saison à venir !



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux
de l'environnement



Sourire et
Ponctualité

Prestations uniquement livrées ou réceptions avec personnel de service, nous saurons répondre à chacun de vos projets.

Contactez-nous pour recevoir un devis sur mesure
commercial@lcvtraiteur.fr

01 42 04 24 40

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 le cocktail sans service
Jusqu'à 11h, 5 jours avant la livraison pour le cocktail avec service ou
pour un cocktail sans service à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

Minimum de commande par type de pièce : 20 unités

Minimum de commande total : 200 pièces

TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement ou carte bancaire.
Possibilité de régler à réception de facture dès la 2ème commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h du lundi au vendredi

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison et 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 est assurée exclusivement
par l'équipe LCV Traiteur.*

Crème brûlée, pop-corn



Magret de canard fumé, finger de butternut

COCKTAILS

DEUX FORMATS DE COCKTAILS :

Réception avec service

Les pièces de cocktail sont alors mises en valeur sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.

Nos Maîtres d'hôtel mettent en scène votre réception avec soin.

Ou

Coffret cocktail livré et installé

Nous vous livrons les pièces de cocktail dressées dans des coffrets alimentaires à usage unique élégants et écoresponsables en bois de peuplier.

SOMMAIRE – NOS OFFRES

Coffret Cocktail - Les menus	Pages 6 à 11
Coffret Cocktail - Les plateaux	Pages 12 à 17
Coffret Cocktail - Les compléments .	Page 18 à 19
Cocktails avec service.....	Page 20
Les boissons.....	Page 21
Conditions générales de vente.....	Page 22

Pour les prestations avec service, un devis sur mesure vous sera adressé après échange sur vos besoins.



Coffret de pièces salées

PRÉSENTATION COFFRETS COCKTAILS

LE COFFRET COCKTAIL SANS SERVICE

Présentation « Classique-Chic »

Ces supports de 24 cm x 24 cm, nous permettent de dresser 25 à 30 pièces de cocktail par coffret.

100 % Écologique

Conditionnement étudié dans une démarche d'éco-conception.
Cette matière naturelle est en bois issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées (Certifié PEFC), permettant le contact alimentaire direct.

Prêt à déguster

Destinées à être mangées debout avec les doigts, les pièces de cocktail sont livrées avec des petites serviettes.

Nous ne nous contentons pas de livrer, notre équipe logistique met en place de façon professionnelle les plateaux sur votre table de buffet.

NOS RECOMMANDATIONS POUR COMPOSER VOTRE COCKTAIL

6 à 8 pièces / pers. pour un cocktail apéritif de moins d'1h

10 à 12 pièces / pers. pour un cocktail apéritif d'1h à 1h30

20 à 22 pièces / pers. pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire



Cheesecake à la betterave et saumon fumé

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif salé sucré 10 pièces – 17,50 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées

Rolls coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Pincée de carotte jaune, broccoletti, noisette grillée, fromage végétan au cajou

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Mini wrap au pastrami de bœuf, coleslaw aux graines de moutarde et cornichons

Cheesecake salé à la betterave et saumon fumé, betterave shiogga

Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

3 pièces de cocktail sucrées

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

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

Comme un Saint-Honoré

*Nous livrons et installons votre buffet.
Quand vos invités arrivent, tout est prêt à déguster!*



Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif salé 10 pièces – 17,50 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Rolls coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Rouleau d'omelette, wakamé et sésame wasabi

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Pincée de gambas en pétale de radis, pickle de gingembre

Croûton au beurre salé œufs de truite fumée,
crème citronnée au wakamé

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, raisin blond,
grenade, affila cress

2 pièces de cocktail salée valeur 1,5 pièces

Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron,
cumin et curcuma, sésame doré

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

Minimum de commande : 20 personnes

Délais de commande : 72h



Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail apéritif copieux 12 pièces – 22,00 € HT / pers.

7 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Sablé 100% végan, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais

Sablé parmesan quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan

Ecrasé de potimarron à la cacahuète, fromage frais à la truffe, pétale de parmesan

Betterave rouge et raifort en 2 façons relevée au yuzu

Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé

Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes

Sablé grué de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'Espelette

3 pièces de cocktail sucrées

Dome Dulcey, glaçage gourmand

Crousti coco passion, confit exotique

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

**Minimum de commande : 20 personnes
Délais de commande : 72h**



Burger pastrami, chutney d'oignon au miel

COFFRETS COCKTAILS

LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou d'îatoire 20 pièces – 35 € HT / pers.
Gamme Classique

9 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Frittata à la féta, herbes fraîches,

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche

Comme un poireau vinaigrette, sauce ravigote, germes de poireau

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette, fromage végétal

Mini wrap au pastrami de bœuf, coleslaw aux graines de moutarde

Mini blini, houmous de pois cassés citronné à l'aneth,
œufs de truite fumée

Comme une blanquette de volaille aux champignons

Pincée de gambas en pétale de radis, pickle de gingembre

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

Burger pastrami, chutney d'oignon rouge au miel

Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, sésame doré

1 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

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

6 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits

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

Mini cheese cake vanille passion

Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or

Rocher chocolat, crèmeux chocolat coulant

Macarons assortis

**Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 20 pièces – 37,50 € HT / pers.
Gamme Prestige**

11 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette, fromage végétal

Pasta crème d'artichauts au parmesan et tomatade, olive

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Risotto butternut, carotte, crème de pécorino, tomate confite

Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

Cheesecake salé à la betterave et saumon fumé, betterave shiogga

Mini chou au crabe façon Thaï

Bœuf Angus juste snacké, carotte et oignon grelot au balsamique

Croûton au beurre salé œufs de truite fumée, crème citronnée

Mini chou au foie gras de canard, magret de canard,
pignons de pin, noisette

Filet de caille fumée sur crostini, oignon frit, raisin blond,
grenade, affila cress

2 pièces de cocktail salée valeur 2 pièces

Wrap au fromage de cajou, coriandre, avocat, oignons frits,

Bun roll toasté effilochée de bœuf confit, sauce chili thaï

5 pièces de cocktail sucrées

Brochette de fruits

Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir

Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion,
moelleux à la vanille

Croustillant au chocolat au lait 42%, ganache chocolat, tonka

Comme un Saint-Honoré



Crousti coco passion

COFFRETS COCKTAILS LES MENUS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire 22 pièces – 38 € HT / pers.

11 pièces de cocktail salées valeur 1 pièce

Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche

Ravioli de betterave crue au fromage de cajou

Pincée de carotte, brocoletti, noisette, fromage végétal au cajou

Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais

Ecrasé de potimarron à la cacahuète, fromage frais à la truffe

Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde, cornichon

Cheesecake salé à la betterave et saumon fumé, betterave shiogga

Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes

Sablé grué de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

2 pièces de cocktail salées valeur 1,5 pièces

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

Pita de tartare de saumon gravé, céleri branche et citron vert

1 pièce de cocktail salée valeur 2 pièces

Pain nordique dinde fumée et brie, crème de moutarde à la noix,
endive, poire et brisures de pistache

6 pièces de cocktail sucrées

Brochettes de fruits exotiques

Quenelle citron, râpé de citron vert

Crousti coco passion, confit exotique

Biscuit noix, crème brûlée double vanille

Dôme Dulcey glaçage gourmand

Paris Brest cœur coulant, praliné 69%



Pièces de cocktail salées

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS



PLATEAU 125 Pièces salées végétariennes – 219 € HT

- 25 Roll's coleslaw de légumes de saison au curry rose, menthe fraîche, raisins blonds
- 25 Ravioli de betterave crue au fromage de cajou
- 25 Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette grillée, fromage végétal au cajou
- 25 Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan
- 25 Pompon de chou-fleur à la fève de tonka sur sablé au parmesan

PLATEAU 125 Pièces salées terre-mer – 222 € HT

- 25 Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde, cornichon aigre-doux
- 25 Cheesecake salé à la betterave et saumon fumé, betterave shiogga
- 25 Mini wrap au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard
- 25 Tagine de poulet aux olives picholines, épices orientales, citron confit, coriandre
- 25 Mini blini, sauce mangue, gambas tandoori, suprême de citron vert

Commandez plusieurs plateaux et composez vous-même le cocktail de votre choix!



Panacotta de haddock, sablé au curcuma

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 150 Pièces salées Prestige - 290 € HT

30 Pincée de carotte jaune, brocoletti, noisette grillée,
fromage végétal au cajou

30 Caviar de champignon à la truffe blanche sur sablé au parmesan

30 Panacotta de haddock, sablé au curcuma, gel citron, affila cress

30 Croûton au beurre salé œufs de truite fumée,
crème citronnée au wakamé

30 Mini chou au foie gras de canard, magret de canard,
pignons de pin, noisette

Plateau idéal pour un cocktail apéritif haut de gamme.
Pourquoi ne pas l'accompagner de Champagne?

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h



Mini chou au foie gras de canard,
magret de canard

COFFRETS COCKTAILS
LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 120 Mini Wraps & Mini Choux salés - 222 € HT

- 25 Mini wrap filet de dinde, sauce César, romaine
- 25 Mini wrap pastrami, coleslaw aux graines de moutarde, cornichon aigre-doux
- 25 Mini wrap au saumon fumé, crème au raifort, pousses d'épinard
- 25 Mini chou au crabe façon Thaï
- 25 Mini chou au foie gras de canard, magret de canard, pignons de pin, noisette

PLATEAU 125 Pitas et Burgers - 300 € HT

- 25 Pita houmous de pois chiche au tahiné, citron, cumin et curcuma, sésame doré
- 25 Pita libanaise shawarma de bœuf, oignon rouge, persil et sumac
- 25 Pita de tartare de saumon gravellax, céleri branche et citron vert
- 25 Burger pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée, chutney d'oignon rouge au miel
- 25 Burger chou rouge au fromage blanc, raifort et aneth, halloumi grillé

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h



Pièces sandwichs

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SALÉS

PLATEAU 125 Sandwichs taille Finger - 425 € HT

- 25 Club toasté mimosa d'œufs aux herbes, romaine
- 25 Wrap houmous de pois-chiche, avocat, pousses d'épinard, menthe, oignon rouge
- 25 Club pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits
- 25 Bun roll toasté effilochée de bœuf confit, sauce chili thaï, pickles d'oignon rouge
- 25 Club toasté, filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, œuf dur, romaine

Plus consistante et gourmande :
Une pièce sandwich = 1,5 à 2 pièces cocktail !

Minimum de commande : 1 plateau
Délais de commande : 72h



Comme un Saint-Honoré

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 125 Pièces sucrées - 210 € HT

- 25 Mini cheese cake vanille passion
- 25 Cube passion curd, chocolat blanc Ivoire, sésame noir
- 25 Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- 25 Rocher chocolat, crémeux chocolat coulant
- 25 Tartelette cacahuètes caramélisées, ganache chocolat au lait et praliné

PLATEAU 175 Pièces sucrées - 295 € HT

- 25 Brochette de fruits frais de saison
- 25 Mini cheese cake vanille passion
- 25 Tartelette citron revisitée, sablé spéculos, gel citron et zestes de citron vert
- 25 Ananas flambé au rhum et zestes de citron vert, gel passion, moelleux à la vanille
- 25 Gâteau tout chocolat en deux textures, feuille d'or
- 25 Comme un Saint-Honoré
- 25 Mini chou

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



Biscuit noix, crème brûlée double vanille

COFFRETS COCKTAILS LES PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU 250 Pièces sucrées - 418 € HT

- 25 Brochette de fruits frais de saison
- 25 Quenelle citron, râpée de citron vert
- 25 Harmonie de sésame noir et mangue fraîche
- 25 Crousti coco passion, confit exotique
- 25 Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
- 25 Biscuit noix, crème brûlée double vanille
- 25 Dôme Dulcey glaçage gourmand
- 25 Crème brûlée popcorn, cœur coulant caramel
- 25 Paris Brest cœur coulant, praliné 69%
- 25 Mendiants au chocolat

*N'oubliez pas de commander vos boissons en
accompagnement des pièces de cocktail.*



COFFRETS COCKTAILS
LES COMPLÉMENTS SALÉS À LA CARTE

DÉSIGNATION	Prix HT
Coffret mini tortillas garnies – 40 unités <i>Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé</i>	42,00€
Coffret mini club sandwiches – 40 unités <i>Poulet tikka sur pain aux épinards, Tzatziki sur pain nordique Poivrons, tomate sur pain aux noix, Avocat, tomate sur pain à la tomate</i>	42,00€
Corbeille de crudités – 1,2kg	42,00€
Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces Baguettes, sauces sucrées et salées incluses	82,00 €
Plateau Méditerranéen - 1,5 kg Mezzes, 50 mini pitas Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires, crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti	98,00 €
Plateau Italien - 1,4 kg Burratinas à la cuillère, tomates confites, pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis, câpres alcaparones et olives Taggiasches	98,00 €
Plateau de Charcuterie - 1 kg Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta, chiffonnade de jambon Serrano, chiffonnade de porchetta Tomates cerises, beurre AOP et pain	98,00 €

Compléments aux menus ou plateaux cocktails.
Ne peut être commandé seul.
Délais de commande : 48h

COFFRETS COCKTAILS
LES COMPLÉMENTS SUCRÉS À LA CARTE

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 de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	44,00 €
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€

*Compléments aux menus ou plateaux cocktails.
Ne peut être commandé seul.
Délais de commande : 48h*



COCKTAILS – RÉCEPTIONS AVEC SERVICE

Dans les pages qui précèdent, nous avons pensé pour vous des menus et plateaux cocktails livrés en entreprise.

Traiteur événementiel, nous sommes également **spécialisés dans la préparation de vos événements sur mesure.**

Contactez-nous pour échanger sur vos besoins ;
Un responsable événementiel dédié vous accompagnera de la prise de brief jusqu'à la réalisation de votre réception en passant par la composition des menus, le choix des boissons, la décoration des buffets et le service.

Cocktail, soirée, dîner, déjeuner d'affaires ou séminaire ...
Quel que soit votre événement, **nous mettrons en scène votre réception avec soin et élégance.**

Les Arts de la Table

Afin d'être en adéquation avec l'atmosphère que vous souhaitez créer pour l'occasion, nous sélectionnons les arts de la table adaptés.

Le Personnel de Service

Nos équipes sont régulièrement formées pour transmettre nos exigences et apporter des innovations en matière de service.

Nos directeurs de réception, maîtres d'hôtel et chefs cuisiniers mettent leur expérience à votre service.

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

Nos aspirations : veiller au bien être de vos convives et à la réussite de votre événement.

CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40 – commercial@lcvtraiteur.fr

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 2020	15,00€
Pic Saint Loup – Mas de l’Oncle 2022	18,00€
Bordeaux St Emilion Château Robin des Moines 20219	22,00€

VINS BLANCS 75cl

Bordeaux Château Gantonnet 2023	12,00€
Le Versan Viognier, Les Vignobles Foncalieu 2023	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

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 40
Email : commandes@lcvtraiteur.fr
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 20/11/24

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux cocktails.

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

1. Tarifications

La société **Les Croissants Volants - 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 cocktails peut être annulée: jusqu'à 11h, trois jours avant la livraison (jour ouvré).

Une commande de cocktails avec service Maître d'hôtel peut être annulée: jusqu'à 11h, cinq 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.