



**LCV**  
TRAITEUR

# CARTE GALETTES DES ROIS

Livrées au bureau  
du 03 janvier au 03 février 2025

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

01 42 04 24 40

[commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)





Galette des rois aux Pommes

## INFORMATIONS PRATIQUES

### COMMENT COMMANDER

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

Par mail : [commercial@lcvtraiteur.fr](mailto:commercial@lcvtraiteur.fr)

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

### DÉLAIS DE COMMANDE

Jusqu'à 10h00 la veille de la livraison

### MINIMUM DE COMMANDE

2 galettes

### TARIFS

Tous les prix indiqués sont Hors Taxe

### RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par virement.

Possibilité de régler à réception de facture dès la deuxième commande.

## INFORMATIONS DE LIVRAISON

### HEURES DE LIVRAISON

À partir de 7h00 du lundi au vendredi

Créneau minimum de livraison : 2 heures

### CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison de 2h minimum est demandé

### ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

### TARIFS LIVRAISON

Zone 1 : 30 € - Zone 2 : 40 € - Zone 3 : 50 €



*La livraison de vos galettes des rois est assurée  
exclusivement par l'équipe LCV Traiteur.*

Nous nous engageons à vous apporter la qualité gustative,  
un accueil souriant, compétent et réactif, une livraison ponctuelle  
et un sens du service irréprochable.



Galette Bordelaise en couronne

GALETTES DES ROIS

artisanales

**Galette des Rois frangipane**

**34 € HT**

*Livrée entière ou coupée en 8 parts sur demande.*

8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

Pâte feuilletée au beurre Normand,  
Frangipane 75% crème d'amande, 25% crème pâtissière.

**Galette des Rois au chocolat**

**34 € HT**

8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

Pâte feuilletée au beurre Normand,  
Crème d'amande au chocolat noir, couverture au grué  
de cacao.

**Galette des Rois aux pommes**

**30 € HT**

8 parts généreuses - (Poids 1 kg.)

Pâte feuilletée au beurre Normand,  
compotée de pommes et dés de pommes fraîches.

*Convient aux personnes allergiques, cette galette ne contient  
pas du tout d'amande.*

**Galette bordelaise en couronne**

**20 € HT**

8 /10 parts

Brioche moelleuse, parfumée à la fleur d'oranger, garnie  
de fruits confits, raisins et écorces d'orange.

*Galettes livrées avec couronne et serviettes en papier.  
Possibilité de commander un couteau en complément  
ainsi que des petites assiettes.*





**BOISSONS**

**Prix HT**

**Boissons softs**

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, Pêche de Vignes, Pamplemousse Rose	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Ananas	9,00€

**Boissons alcoolisées**

<b>CIDRE</b>	
Bolée D'Armorique Brut ou Doux	8,00€
Gérard Maeyaert, traditionnel Brut BIO	8,00€

**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€
Thermos 1 litre de Chocolat chaud	22,00€

**FRUITS**

Coffret de 10 à 12 clémentines	12,00€
Plateau 20 brochettes des fruits de saison	30,00€
Plateau 20 brochettes des fruits exotiques	34,00€

### LE MATÉRIEL

	PRIX HT
Gobelets (pack de 30)	4,00€
Petites assiettes rondes (pack de 30)	4,50€
Nappage papier effet tissu (dans la limite de 10 m.)	12,00€
Couteau	1,20€

Besoin de service ?



### PRÉSENTATION ET SERVICE

Les gallettes sont dressées sur des assiettes en porcelaine et/ou plateaux en bois.

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

Ils assurent de façon parfaitement professionnelle le service des boissons, le réapprovisionnement et le débarrassage du buffet.

Pour une dégustation optimale, nous vous proposons la location d'une étuve sur demande.

Cela permettra aux maîtres d'hôtel de réchauffer vos gallettes et les servir parfaitement chaudes, pour le plus grand plaisir de vos convives !

*Vous désirez du service avec présence de Maîtres d'hôtel pour vos réceptions avec gallettes des rois ?  
Contactez-nous au 01 42 04 00 01.*



**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](mailto:commandes@lcvtraiteur.fr)  
[www.lcvtraiteur.fr](http://www.lcvtraiteur.fr)

*Carte mise à jour le 12/12/24*

*Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr*

## **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

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

### 1. Tarifications

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur.

### 2. Annulations ou modifications

Toute commande de galettes des rois peut être annulée ou modifiée au plus tard la veille de la livraison avant 9h30 par email. 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 à Les 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.

### 5. Hygiène & santé

Nous recommandons de conserver les produits que nous livrons dans un endroit sec et frais. La société Les Croissants Volants 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.