



CARTE PLATEAUX REPAS

HIVER 2025





CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commandes@lcvtraiteur.fr

PLATEAUX REPAS

Cuisine faite 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 – NOS OFFRES

INFOS PRATIQUESpage 3

LES PLATEAUX REPAS..... pages 5-12

LES BOISSONS..... page 13

CONDITIONS GENERALES DE VENTE.....page 14



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 10h00 la veille de la livraison

MINIMUM DE COMMANDE

5 Unités

RÈGLEMENT

À la confirmation de commande par 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 10h du lundi au vendredi

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

PLATEAUX REPAS CLASSIQUES



Un verre kraft



Fromage affiné



Un petit pain bio



Un dessert gourmand



Une entrée



Un plat équilibré

couverts
en bambou



Livré en coffret élégant, recyclable



Effeillé de bœuf laqué teriyaki

Menu 1 – Bœuf

30,00€ HT

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

Effeillé de bœuf laqué teriyaki, nouilles soba, légumes
croquants aux épices thaï, sauce au praliné cacahuètes

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Tropézienne



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



Pavé de saumon grillé

Menu 2 – Saumon

30,00€ HT

Crèmeux de fêta à l'huile de noix, salsa de betterave juste cuite aux herbes fraîches, grenade et éclats de noix

Pavé de saumon grillé, sauce verte & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Cake gourmand pistache et griottes



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



Brouillade d'œuf, salsa de patate douce

Menu 3 - Végétarien



Sans gluten

30,00€ HT

Taboulé de quinoa à l'orientale, butternut rôtie, orange, menthe, amandes torréfiées, cumin et raisins blonds

Brouillade d'œuf, salsa de patate douce, fêta, coriandre et graines de courge, salade de mâche et vinaigrette balsamique

Fromage affiné et beurre
Pain sans gluten

Salades de poires, framboises et baies de Timut, amandes, noix, raisins secs



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

Minimum d'unités pour le menu végétarien : 1 unité
Minimum de commande total : 5 plateaux
Délais de commande : Jusqu'à 9h30 à J-1



Effeillé de veau

Menu 4 – Effeillé de Veau

36,00€ HT

Burratina, salade d'endives carmine,
orange et éclats de pistache

Effeillé de veau, sauce estragon,
& pommes de terre grenailles, frisée fine

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Tarte citron meringuée déstructurée



Le choix du sommelier
Pic Saint- Loup Mas de l'Oncle 2022 – 18,00 € 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



Gravelax de saumon

Menu 5 – Filet de Bar Bio

36,00€ HT

Gravelax de saumon, rémoulade de céleri rave au cresson

Filet de bar bio snacké, vierge d'agrumes aux amandes torréfiées, crémeux de patate douce épicé à l'orange

Fromage affiné et beurre
Petit pain individuel bio

Cheese cake vanille 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 10h00 à J-1*



PLATEAUX REPAS PRESTIGE

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, éclats de noisette torréfiée

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

Brillat savarin, fruit moelleux, noix & petit pain individuel bio

Pavlova poire litchee marron



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



Langoustines rôties

Menu 7 – Langoustines

49,00 € HT

Gravelax de saumon, crème iodée au citron vert, oeuf 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 pain individuel bio

Galet chocolat 66%, caramélia



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



Hiver 2025

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, Pomme, Pêche, Pamplemousse	
Jus de fruits frais Orange, Pamplemousse, Pomme, 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

Gérard Maeyaert, traditionnel Brut	8,00€
Gérard Maeyaert, traditionnel Doux	

CHAMPAGNE

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

CHAMPAGNE

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

Carte mise à jour le 27/01/25

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.