



CARTE REPAS INDIVIDUELS

Hiver 2025



01 42 04 24 40



commercial@lcvtraiteur.fr

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

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

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

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

LCV Traiteur



« 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
courage 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 torrifiées

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





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*



LCV
TRAITEUR

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 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.