



alain milliat
AVS DE DEGUSTATION
JUS
ORANGE BLONDE
ESPAGNE
BLOND ORANGE
JUICE
SPAIN
FRANCE
1000 ml 33.8 fl.oz

alain milliat

LCV
TRAITEUR

CARTE BUFFETS PRINTEMPS-ÉTÉ 2025



WWW.LCVTRAITEUR.FR



01 42 04 24 40



COMMERCIAL@LCVTRAITEUR.FR



CONTACTEZ-NOUS!

01 42 04 24 40
commercial@lcvtraiteur.fr

DEUX GAMMES DE BUFFETS

Pour vos repas sous forme de buffet en entreprise,
nous vous proposons :

Le BUFFET PORTIONNÉ à partir de 20 personnes :

Convivial, élégant, copieux, le buffet portionné
offre des pièces plus généreuses qu'un cocktail.

Tous les éléments sont portionnés individuellement
et destinés à être mangés debout.

Nous avons constitué 6 menus gourmands.

Vous pouvez aussi composer vous-même votre menu à la carte.

Le BUFFET SANDWICHS à partir de 10 personnes :

Pour un repas sur le pouce en toute simplicité.

Composé de salades fraîcheur, sandwichs aux pains variés
cuits le matin même, desserts savoureux & boissons.

NOS GARANTIES POUR VOUS



100% fait
maison



Produits
de saison



Gourmand
et équilibré



Packaging
respectueux de
l'environnement



Sourire et
Ponctualité

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES	page 3
BUFFETS PORTIONNÉS	pages 4-19
Les Menus	pages 5-7
À la carte	pages 8-19
BUFFETS SANDWICHS	pages 20-23
LES BOISSONS	page 24
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	page 25

Prestation livrée et installée ou prestation avec service
Maître d'hôtel pour la gestion de votre événement de A à Z,
nous saurons répondre à chacun de vos besoins.



Printemps – Été 2025

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 les buffets portionnés

Jusqu'à 10h la veille de la livraison pour les buffets sandwiches

Jusqu'à 5 jours ouvrés avant la livraison pour les prestations avec service ou buffet à partir de 100 personnes

MINIMUM DE COMMANDE

20 personnes pour le buffet portionné

10 personnes pour le buffet sandwiches

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 deuxième commande.

INFORMATIONS DE LIVRAISON

HEURES DE LIVRAISON

À partir de 10h du lundi au vendredi pour les buffets

CRÉNEAUX DE LIVRAISON

Un créneau de livraison installation de 1h30 est demandé

ZONE DE LIVRAISON

Paris et sa première couronne

TARIFS LIVRAISON

Jusqu'à 50 convives

Zone 1 : 33 € 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 de votre buffet est assurée
exclusivement par l'équipe LCV Traiteur.**



LE BUFFET PORTIONNÉ

Faites votre choix

Parmi 6 Menus

Ou

À la carte





Menu Pont des Arts

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU CANAL SAINT MARTIN

25,80 € HT

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

Tartine de burratina crémeuse, pesto au basilic,
tomates cerises rôties, pignons grillés

Wrap houmous de pois-chiche, avocat, menthe et oignon rouge

Mini burger au pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge

Club pain polaire thon, sauce légère au curry, œuf dur,
chou chinois et oignons frits

Club toasté mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora,

Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchous

Financiers

MENU PONT DES ARTS

26,50 € HT

Salade de tomates cerises, billes de mozzarella et pesto basilic

Tartine effeuillé de volaille rôtie, sauce césar,
copeaux de parmesan, œuf dur et câpre

Wrap houmous, avocat, épinard, menthe, oignon rouge

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

Mini burger Brie de Meaux, mascarpone au noix, chutney de figue

Brochette de poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay,
cacahuètes torréfiées

Brochette 5 fruits

Cake taille lunch



Menu Jardin des Plantes

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU JARDIN DES PLANTES

27,20 € HT

Salade de haricots et petits pois, amandes

Tartine de radis, petits pois frais, brocolettis, cébette,
fromage végétal au raifort frais

Tartine burrata crémée, pesto au basilic,
tomates cerises rôties, pignons grillés

Focaccia chèvre pesto de roquette et légumes grillés

Burger aux concombres et courgettes tricolores, tzatziki

Mister cheesecake chocolat blanc aux fruits exotiques
et citron vert

Macaron

MENU SACRÉ CŒUR

29,00 € HT

Salade crème de burrata, tubetti au pesto vert, pignons grillés,
olives Leccino

Salade Asian noodles, gambas, râpé de céleri rave, citron vert,
piment, sauce soja et coriandre

Wrap écrasé d'avocat au citron vert et coriandre,
poivrons aux épices cajuns et oignons frits

Focaccia, chèvre pesto de roquette et légumes grillés

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

Brochette de gravelax de saumon, pomme Granny-Smith,
zestes de citron vert et poivre

Tarte au chocolat ou tarte façon crème brûlée

Brochettes de 3 fruits exotiques

Minimum de commande : 20 personnes par menu

Délais de commande : 72h



Menu Pont Mirabeau

BUFFETS PORTIONNÉS LES MENUS

MENU PONT MIRABEAU

30 € HT

Salade tagliata de bœuf Angus maturé, sauce chimichurri, aubergines et fregola sarda

Tartine gambas grillée aux épices cajuns, caviar de poivrons pousses de coriandre et poivrons grillés

Bun roll toasté, caviar de poivrons, mozzarella di bufala, roquette et poivrons confits

Navette au charbon végétal, crème légère au raifort, saumon fumé

Gaufre provençale crème d'artichaut, tapenade de tomatade

Pain bao, effiloché de bœuf confit, carottes thai

Salades de fruits rouges

Mini choux craquelin

MENU PONT NEUF

32,50 € HT

Salade Asian noodles, gambas, râpé de celeri rave, citron vert, piment, sauce soja et coriandre

Bun roll toasté, caviar de poivrons, mozzarella di bufala, roquette et poivrons confits

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

Pain bao effiloché de bœuf confit, carottes façon thai

Brochette billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite et légumes d'été grillés

Brochette gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert et poivre

Plateau de fromage tranché avec pain

Duo de chocolat au lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion, sésame noir



LES SALADES VÉGÉTARIENNES - 110 gr 5,00€

Légumes de saison au curry rose, menthe fraîche
et raisins blonds

Nouilles Soba, légumes croquants aux épices thaïs,
sauce au praliné cacahuètes

Crème de burratina, tubetti au pesto, pignons grillés,
olives Leccino

Taboulé de quinoa aux légumes, herbes fraîches,
pignons de pin

Tomates cerises, billes de mozzarella et pesto basilic

Légumes verts en salade (haricots verts et petits pois)
et amandes

LES SALADES VIANDE OU POISSON - 110 gr 6,00€

Tagliata de bœuf Angus maturé, sauce chimichurri,
aubergines confites et fregola sarda

Sucrine, sots l'y laisse de volaille, œuf dur, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce césar

Asian noodles, gambas, râpé de céleri rave, citron vert, piment,
sauce soja, coriandre



Tartine Déclinaison de légumes croquants

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES TARTINES PAIN BIO SANS GLUTEN - 65 gr 3,70€

🌿 Déclinaison de légumes croquants
(radis, petits pois frais, brocolettis, cébette),
fromage vegan au raifort frais

🌿 Mimosa d'œuf à l'avocat, tomates cerises rôties,
pousses de coriandre

LES TARTINES - 65 gr 3,70€

Base Pain de campagne Label Rouge

🌿 Salsa de légumes aux herbes fraîches, houmous
de pois chiche au tahiné et épices

Effeillé de volaille rôtie, sauce César, copeaux de parmesan,
œuf dur et câpre à queue

🌿 Burratina crémeuse, pesto au basilic, tomates cerises rôties,
pignons grillés

Gambas grillées aux épices cajun, caviar de poivrons,
pousses de coriandre et poivrons grillés

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Les Pièces Sandwichs

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES MINI BURGERS PAIN BRIOCHÉ - 30 gr 2,90€

Pastrami de bœuf, mayonnaise moutardée,
chutney d'oignon rouge au miel, cornichon aigre doux

🌿 Brie de Meaux, mascarpone aux noix, thym frais et huile de noix,
chutney de figue, pousses d'épinard

LES PAINS POLAIRES - 40 gr 2,90€

🌿 Houmous de petit pois au tahiné, citron, menthe et coriandre,
confit d'oignon, julienne de carottes sautées au cumin

Thon, sauce légère au curry, œuf dur, chou chinois et oignons frits

LES CLUBS TOASTÉS - 40 gr 2,90€

Filet de dinde, comté, mayonnaise estragon, tomate, romaine

🌿 Mimosa d'œufs aux herbes et moutarde savora, romaine

Chiffonnade de porchetta, beurre balsamique,
provola fumée, oignons confits

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Wrap houmous de pois chiche

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES WRAPS - 40 gr

3,40€

🌿 Houmous pois chiche, avocat, pousse d'épinard, menthe, oignon rouge

🌿 Écrasé d'avocat au citron vert et coriandre, poivrons aux épices cajuns et croustillant d'oignons frits

LES BUNS ROLL TOASTÉS - 40 gr

3,60€

🌿 Caviar de poivrons, mozzarella di bufala fumée, roquette et poivrons confits

Saumon mi-cuit sésame-soja grillé à la flamme, mayonnaise wasabi, concombre, coriandre

Emballage élégant et éco responsable.
Pour les buffets livrés, sans service Maître d'hôtel, les produits sont dressés dans des boîtes blanches et/ou sur des plateaux alimentaires en bois de peuplier.

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Brochette antipasti de légumes grillés

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES BROCHETTES GOURMET - 40 gr 3,80€

Poulet mariné au yaourt grec, citron et épices satay,
cacahuètes torréfiées

🌿 Antipasti de légumes grillés, artichaut confit, pétale de tomate
confite et oignon au balsamique de Modène IGP

🌿 Billes de mozzarella di bufala, pétale de tomate confite
et légumes d'été grillés au pesto vert

LES BROCHETTES PRESTIGE - 40 gr 4,20€

Bœuf Angus mûré snacké, tomate cerise, courgette grillée,
origan de Sicile

Gambas sautées aux épices cajun, coriandre fraîche,
pétales de poivrons

Gravelax de saumon, pomme Granny-Smith, zestes de citron vert
et poivre Sichuan

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*



Pain Bao, effiloché de bœuf

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES NOUVEAUTÉS

GAUFRE - 40 gr 3,50€

 Gaufre provençale crème d'artichaut, tapenade et tomatade

LES PAINS BAO - 40 gr 3,50€

Gambas et salade de wakame

Effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï

NAVETTE - 40 gr 3,60€

Gaufre Navette au charbon végétal, crème légère au raifort, saumon fumé et pousses d'épinard

LES BURGERS CONSISTANTS - 55 gr 4,50€

Gambas et salade de wakame

Effiloché de bœuf confit, carottes façon thaï

 Concombre et courgettes tricolores, tzatziki

Chez LCV Traiteur, il nous tient à cœur de vous offrir des options de déjeuner variées et toujours plus gourmandes.

Cette saison, nous ne vous proposons pas 1, mais 4 nouveaux types de pièces sandwiches !

LES NOUVEAUTÉS

LES FOCACCIAS - 40 gr

3,50€

🌿 Chèvre, pesto de roquette et légumes grillés

Magret de canard fumé et melon, pesto basilic

Focaccia façon pissaladière, parmesan, anchois et olives

Voyagez entre l'Italie et le Sud-Ouest avec nos focaccias moelleuses et généreusement garnies !

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h

Les focaccias



Plateau de charcuterie

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

 **Corbeille de crudités avec sauce** – 1,2 Kg 42€

 **Plateau de fromages tranchés** – 1 Kg 58 €
Accompagné de pain

Coffret de mini tortillas garnies - 40 pièces 42 €
Poulet, jambon serrano, légumes-chèvre et saumon fumé

Coffret de mini club sandwiches - 40 pièces 42 €
Poulet tikka sur pain aux épinards, Tzatziki sur pain nordique
Poivrons, tomate sur pain aux noix,
Avocat, tomate sur pain à la tomate

Coffret Sushis, makis, California - 50 pièces 82 €
Baguettes, sauces sucrées et salées incluses

Plateau Méditerranéen - 1,5 Kg 68 €
Mezzes, 50 mini pitas
Houmous de pois chiche, tapenade d'olives noires,
crème d'artichaut au parmesan et tomatade ktipiti

 **Plateau Italien** - 1,4 Kg 98 €
28 focccias + Burratinas à la cuillère, tomates confites,
pesto vert, tapenade d'olives noires, crostinis,
câpres alcaparones et olives Taggiasches

Plateau de Charcuterie - 1 Kg 88 €
Chiffonnade de mortadelle, chiffonnade de pancetta,
chiffonnade de coppa, andouille de Bretagne, saucisson à l'ail fumé
et beurre AOP, cornichons et oignons blancs

Plateau de Charcuterie d'Exception - 1 Kg 130 €
Chorizo de bœuf de Galice AOP, Coppa, pancetta, fuet ibérique
de Bellota, jambon Italien à la truffe d'été, chutney d'oignons
rouges, mini légumes pickles de la conserverie Lachaud



Nos tartes sucrées

BUFFETS PORTIONNÉS À LA CARTE

LES TARTES & MOELLEUX – 90 à 120 gr 3,30€

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Tarte façon crème brûlée

Brownie

SALADES DE FRUITS – 150 gr 4,70€

Fruits de saison

Fruits exotiques

Fruits rouges

Ananas

N'hésitez pas à commander des compléments sucrés
avec vos desserts : macarons, financiers, brochettes de fruits etc.

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*

LES NOUVEAUTÉS

LES DESSERTS LUNCH – 80 gr

3,70€

Duo de chocolat au lait et chocolat noir en lingot

Cheesecake passion et sésame noir

Citron meringué au basilic

Notre nouveauté desserts de la saison. Un délicieux lingot gourmand ou fruité.

*Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h*

Les Desserts Lunch

LES DESSERTS GOURMET - 90 à 110 gr 4,70€

Pudding healthy aux graines de chia bio,
lait de coco et sirop d'agave bio

Fromage blanc, nougat de fruits secs

Yaourt grec, granola bio sans gluten, fruits de saison

Riz au lait, caramel au beurre salé et cacahuètes chouchous

Crème prise menthe verveine aux 3 melons

LES DESSERTS PRESTIGE - 90 à 110 gr 5,70€

Mousse au chocolat noir 66%

Comme une tarte au citron

Panna cotta noix de coco et mangue

Crème pistache griotte aux cerises noires

Mister cheesecake chocolat blanc aux fruits exotiques
et citron vert

Pavlova coco fraise, gelée de pomme verte Manzana

Les desserts en woodinettes

Minimum de commande : 20 unités par type de produit
Délais de commande : 72h



Brochettes de fruits rouges

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	31,00€
Plateau de 20 brochettes de fruits exotiques	35,00€
Coffret de 36 macarons assortis <i>Pistache, vanille, chocolat, café, framboise</i>	44,00 €
Coffret de 50 mendiants	50,00 €
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€
Corbeille en zinc 1,2 Kg de fruits de saison	39,00€
Corbeille en zinc 2 Kg de fruits de saison	55,00€

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



LE BUFFET SANDWICHES

2 Formules Proposées





Les Sandwichs

BUFFETS SANDWICHS

Pour un repas complet, simple et bon
à partir de 10 personnes.

Les sandwiches sont préparés le matin même
par notre artisan boulanger.

4 Pains différents vous sont proposés.

Les sandwiches sont accompagnés de salades copieuses,
d'une grande fraîcheur ainsi que de desserts savoureux.

FORMULE 5 ÉLÉMENTS

19,20 € HT

1 Salade (à choisir en page 22)

2 Sandwichs (à choisir en page 23)

1 Dessert (à choisir en page 24)

33 cl.de boissons softs par personne
(Eau plate, eau gazeuse, jus, sodas)

FORMULE 6 ÉLÉMENTS

20,20 € HT

Ajout du café de fin de repas

Minimum de commande : 10 personnes

*Minimum : 5 unités par type de sandwich et 3 unités par type
de salade et dessert*

Délais de commande : 24h



LES PROPOSITIONS DE SALADES

Tomates, concombre, féta, olives noires, origan, roquette

Riz basmati, poivrons rouges et verts, maïs, petits pois, olives noires, ciboulette, œuf dur, vinaigrette balsamique

Billes de pâtes, olives noires, ciboulette, sésame, féta, roquette, tomate marinée

Coleslaw de carottes, choux blanc et rouge, pomme, coriandre

Lentilles, fèves, tartare de légumes confits, ciboulette, œuf mollet, roquette

Taboulé au boulghour, tartare de légumes confits, carottes râpées, fèves

Toutes les salades proposées dans notre buffet sandwichs sont végétariennes et/ou véganes !



LES PROPOSITIONS DE SANDWICHES

Pain tradition

Filet de poulet, oignons frits, bacon grillé

🌿 Tapenade de tomate confite, fromage frais

🌿 Guacamole, chou rouge, tomate cerise

🌿 Tapenade de tomate confite, chèvre, pousse d'épinards

Pain viennois aux graines de sésame

Thon-mayonnaise, avocat

🌿 Houmous, carottes, concombres, chou rouge

Pain baltique

Saumon, guacamole

Pain au maïs

Filet de poulet, tartare de légumes, pousses d'épinards

Minimum de commande : 10 personnes

Minimum : 5 unités par type de sandwich

Minimum : 3 unités par type de salade et dessert

Délais de commande : 24h



Les desserts

BUFFETS SANDWICHS

LES PROPOSITIONS DE DESSERTS

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

Verrine façon Kinder Bueno

Crème vanillée au fromage blanc, crumble, crème fouettée
au chocolat et praliné

Graines de chia au lait de coco, coulis de fruits rouges,
framboises et granola

Graines de chia au lait de coco, coulis de fruits exotiques,
mangue et granola

Graines de chia au lait de coco, caramel au beurre salé,
noix de coco râpée

Fromage blanc 0%, granola rôti aux épices et au miel,
compote de pomme

Verrine cheese cake brisures de spéculos,
coulis de fruits rouges

Duo de compote de pommes à la cannelle et framboise

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits exotiques, granola rôti
aux épices et au miel, cacahuètes torréfiées

Tapioca au lait de coco, coulis de fruits rouges, granola rôti
aux épices et au miel, amandes effilées

Verrine façon tiramisu exotique

Maxi cookie aux 3 chocolats

**Minimum de commande : 10 personnes - 5 unités par type de
sandwich et 3 unités par type de salade et dessert
Délais de commande : 24h**



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, Peche de Vignes, Pamplemousse Rose	
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€

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€
Cidre Gérard Maeyaert Brut ou Doux	8,00€

CHAMPAGNE

Brut Esterlin Eclat	29,00€
---------------------	--------

PROSECCO

Perlino ou Deangeli	12,00€
---------------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Thermos 1 litre de café 100% Arabica	22,00€
Thermos 1 litre de thé Bio	19,00€



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
www.lcvtraiteur.fr

Carte mise à jour le 16/04/25

Photos : Laurent Belmonte / foodimages.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ces conditions générales de vente s'appliquent aux solutions repas individuels. 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 buffet portionné peut être annulée jusqu'à 11h trois jours avant la livraison (jour ouvré), une commande de buffet sandwiches jusqu'à 10h la veille de la livraison (jour ouvré). Toute commande annulée après ces délais sera facturée intégralement.

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.