



*Nos offres pour vos évènements professionnels*

# Sommaire

*La meilleure recette est celle  
qui vient du cœur.*

LAURENT HUMBERT



1

Notre entreprise

2

Nos valeurs

3

Nos services

4

Vos besoins

5

Nos propositions

6

Nous contacter



# Notre entreprise

## LVH Traiteur ?

C'est plus qu'un traiteur : c'est la nouvelle génération de Traiteur qui sera, non pas un simple cuisinier, mais un œil bienveillant sur tout votre événement, tout au long de votre mariage ou de votre soirée d'anniversaire ou encore de votre cocktail entreprise.

Spécialisé dans une gamme élevée avec un service à la hauteur de vos attentes, LVH Traiteur se démarque par la précision de son travail, tant dans le respect du produit que dans la qualité du service et de l'accueil des convives.



# Une histoire de famille

Frère et Sœur, dans la restauration depuis bientôt 30 ans, Véronique et Laurent ont créé LVH Traiteur dans leur maison familiale, dans la campagne Toulousaine.

A ce jour, ils officient pour que chaque prestation, chaque évènement, soit sur-mesure en fonction des convives, de leurs attentes, de leurs envies mais toujours dans le respect du produit et au gré des saisons.



## et des distinctions

Laurent Humbert se voit récompensé du titre de Chef Euro-Toques depuis 2022 grâce au travail de ses dernières années : le respect du produit et la recherche avec ses deux amis Meilleurs Ouvriers de France Eric Fabre et Dominique Bouchait.

Depuis 2024, il est également le 1er Chef Privé d'Occitanie à être entré dans le prestigieux guide du Gault et Millau Occitanie.



“

***La cuisine est multi-sensorielle.***

***Elle s'adresse à l'oeil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit.***

***Aucun art ne possède cette complexité.***

”

***Pierre Gagnaire***

# Nos valeurs

Notre travail reflète à chaque instant les valeurs de notre société.

Ainsi, la précision, le haut de gamme, et la qualité de nos produits et de notre service, n'ont d'égal que la convivialité, la bienveillance et l'adaptabilité dont nous faisons preuve à chaque instant pour nos clients et les vôtres.

Car chez LVH Traiteur il est essentiel que chacune de nos prestations soit à notre image et soit portée par chaque membre de notre équipe.



# Nos valeurs



## Qualité de service

Des prestations au plus près de l'excellence



## Producteurs locaux

Nous sélectionnons nos producteurs



## Proximité avec nos clients

Des prestations sur mesure



## 100% fait maison

Chaque préparation est faite dans notre labo



## L'art de la table

Le moindre détail compte



# Chef Laurent HUMBERT

## EURO-TOQUES FRANCE

Notre lobby, c'est le produit !

Les Chefs Euro-Toques sont dotés d'un **code professionnel d'autodiscipline** qui garantit à leurs clients la qualité et l'origine des produits utilisés, et que ceux-ci ont été transformés et cuisinés sur place. Les chefs Euro-Toques se mobilisent pour garantir aux consommateurs une alimentation saine et défendre l'Héritage Culinaire Européen.

*« Sécurité Alimentaire, Respect de la Qualité, Saveur des Produits »*

Notre passage dans le célèbre guide du Gault & Millau :

“ **Gault&Millau**



Derrière les trois lettres de LVH Traiteur, se cache un savoir-faire unique, le choix de produits de qualité et des recettes simples mais raffinées. Laurent Humbert est un Chef Euro-Toques France depuis 2022. Voilà dix ans que, aux côtés de sa sœur Véronique, il sublime les produits locaux issus de circuit-court. Entre les mains de LVH Traiteur, les plats déroulent le tapis rouge aux produits et au terroir.

Quel que soit l'évènement, les papilles des convives ne restent jamais de marbre. On raffole de sa souris d'agneau et de son célèbre foie gras travaillé avec soin. Le Chef conçoit des recettes au fil des rencontres et propose du sur-mesure. ”

# Nos *services*

LVH Traiteur existe avant tout autour d'une envie unique de rendre la Gastronomie accessible à tous.

C'est ainsi que nous vous proposons nos services pour les moments les plus importants de vos entreprises, afin de vous permettre de partager des moments de qualités avec vos collaborateurs, vos partenaires, vos clients.

LVH traiteur vous permet de découvrir la qualité de travail d'un chef Euro-Toques et son équipe dans le lieu que vous aurez choisi pour vous passer des instants sous le signe de l'excellence.



# Nos services

Pour faire de chaque réception un moment unique, nous construisons ensemble votre évènement, en vous proposant notre accompagnement dès votre prise de contact avec nous et, en fonction de vos besoins, jusqu'au choix de prestataires de qualités pour accompagner cette parenthèse d'exception.



- Cuisine Bistronomique et Gastronomique
- Accords mets et vins par notre sommelier
- Art de la Table
- Coordination de vos évènements
- Accueil et discrétion
- Création de réception sur mesure
- Accompagnement privilégié
- Ateliers culinaires innovants et créatifs
- Partenaires évènementiels sélectionnés

Mais aussi :

- Des cours de cuisine pour particuliers et entreprises
- Des repas privés sur-mesure avec notre chef
- Du consulting culinaire pour les nouveaux lieux

**Vos *besoins***

1

**Formules  
Petits déjeuner  
Self service**

Formule debout, comprenant  
18, 22, 25 ou 30 pièces  
et dessert

2

**Formules  
Déjeuner ou Dîner**

Plat, dessert  
Ou Entrée, plat et dessert

5

**Nos Eco-Box**

Plateaux repas individuel avec  
entrée, plat et dessert

3

**Formules  
Cocktails  
déjeuneratoire et  
dinatoire**

4

**Formule  
Dîner de Gala**

Pièces apéritives, entrée, plat  
et dessert

**Nos *propositions***

1

## Formules Petit-Déjeuner Self service



### **Commencer la journée avec douceur**

Nous vous garantissons des produits frais directement sur le lieu de votre petit-déjeuner en libre service, installé sur votre mobilier ou bien en simple livraison (décoration et nappage des buffets en supplément sur demande).

### **Ajustement de la prestation**

Cette prestation est une base, notre force de personnalisation est là pour s'adapter à vos besoins, n'hésitez pas à nous demander des "options" comme : chocolaines, jus de fruits spéciaux, service supplémentaire, etc.

1

## Tarifs:

à partir de **6,50€ HT/personne**  
à partir de **10 personnes**

## Inclus:

- Boissons chaudes: Café, Thé
- Boissons froides: Eau, jus d'orange
- Viennoiserie : un croissant par personne
- Gobelets en carton, cuillère en bois, sucre
- Livraison et récupération
- Installation (sous conditions)



## Attention pensez à :

- Mettre du mobilier à disposition
- Prévoir le nappage des buffets
- Prévoir deux prises à proximité
- Prévoir des poubelles à disposition pour les gobelets

## En options par exemple:

- Chocolatine  
-> **2€ H.T.** par personne
- Corbeille de fruits frais  
-> **3€ H.T.** par personne
- Plateaux fromages ou charcuterie  
-> **4€ H.T.** par personne
- Mange-debouts houssés blancs  
-> **4€ H.T.** par personne
- Service d'un maitre d'hôtel  
-> **5€ H.T.** par personne

2

## Formules Déjeuner

Plat et dessert



### **Saisonnalité et sur-mesure**

Nous vous proposons des menus adaptés à la saisonnalité des produits et nous vous proposons des menus adaptés à vos envies.

### **Servir vos convives**

Le service se fait à table à l'assiette par nos serveurs, dressées directement sur votre lieu de réception par nos Chefs. Les boissons choisies seront disposées sur les tables.

Le réassort et débarrassage seront assurés par notre équipe.

# 2

## Tarifs:

à partir de **25,45€ HT/personne**

à partir de **25 personnes**

## Inclus:

- Menu Déjeuner: Plat et Dessert
- Vaisselle et nappage: 3 couverts de l'entrée au dessert, 2 assiettes, 1 verre à eau et 1 verre à vin (si option vin choisie) par personne.
- Eau
- Service et débarrassage par nos serveurs



## Déroulé type

- 10h00 – 12h00 : arrivée sur place de notre équipe et mise en place
- 12h00 : arrivée de vos convives et service du repas
- 14h30 : départ de vos convives
- 16h00 : départ de notre équipe avec tout le matériel

## En options:

- Nappes blanche en coton (pour table 2 m)  
-> **18,04€ H.T.** l'unité
- Accord mets et vins par notre sommelier  
-> **5€ H.T.** par personne
- Verrerie si les vins sont à la charge du client  
-> **0,75€ H.T.** le verre à vin à l'unité
- Plateau de fromages Meilleur Ouvrier de France  
-> **7€ H.T.** par personne
- Café et thé par notre torréfacteur Di-Costanzo  
-> **2,50€ H.T.** par personne

# 2

## Le Déjeuner des chefs by LVH Traiteur

### Exemple de menu proposé en fonction de la saisonnalité des produits



#### Le Plat & son Accompagnement

- Suprême de volaille à la crème de poivrons (ou autre en fonction des saisons et des approvisionnements)
- Mille feuilles de saison (accompagnement composé de pommes de terre ainsi qu'un légume saisonnier)



#### Le Dessert

- Tatin de fruits en fonction de la saisonnalité
- ou
- Panacotta (aux fruits ou au caramel)

2

## Formules Dîner

Entrée, plat et dessert



### **Saisonnalité et sur mesure**

Nous vous proposons des menus adaptés à la saisonnalité des produits et nous vous proposons des menus adaptés à vos envies.

### **Servir vos convives**

Le service se fera à table à l'assiette par nos serveurs, dressées directement sur votre lieu de réception par nos Chefs. Les boissons choisies seront disposées sur les tables.

Le réassort et débarrassage seront assurés par notre équipe.

# 2

## Tarifs:

à partir de **34,36€ HT/personne**

à partir de **25 personnes**

## Inclus:

- Menu Diner avec Entrée, Plat et Dessert
- Vaisselle: 5 couverts de l'entrée au dessert, 3 assiettes, 1 verre à eau et 1 verre à vin (si option vin choisie) par personne.
- Eau
- Service et débarrassage par nos serveurs



## Déroulé type

- 17h00 – 19h00 : arrivée sur place de notre équipe et mise en place
- 19h00 : arrivée de vos convives et service du repas
- 22h00 : départ de vos convives
- 23h00 : départ de notre équipe avec tout le matériel

## En options:

- Nappe blanche en coton (pour table 2 m)  
-> **18,04€ H.T.** l'unité
- Accord mets et vins par notre sommelier  
-> **5€ H.T.** par personne
- Verrerie si les vins sont à la charge du client  
-> **0,75€ H.T.** le verre à vin à l'unité
- Plateau de fromages Meilleur Ouvrier de France  
-> **7€ H.T.** par personne
- Café et thé par le torréfacteur Di-Costanzo  
-> **2,50€ H.T.** par personne

# 2

## Le Déjeuner des chefs by LVH Traiteur

### Exemple de menu proposé en fonction de la saisonnalité des produits



#### L'entrée

- tartare de crevette et rouget au pamplemousse doux et gingembre juste dosé



#### Le Plat & son Accompagnement

- Suprême de volaille à la crème de poivron (ou autre en fonction des saisons et des approvisionnements)
- Mille feuilles de saison (accompagnement composé de pommes de terre ainsi qu'un légume saisonnier)



#### Le Dessert

- Tatin de fruits en fonction de la saisonnalité
- ou
- Panacotta (au fruits ou au caramel)

3

## **Formules Cocktails déjeunatoire et dinatoire**

Comprenant 18, 22, 25  
et 30 pièces



### **Saisonnalité et sur mesure**

Nous vous proposons des pièces cocktails adaptées à la saisonnalité des produits et nous vous proposons des suggestions adaptées à vos envies.

### **Servir vos convives**

Le service se fera au plateau, sur un buffet, dressées directement sur votre lieu de réception par nos Chefs. Les boissons seront disposées sur des buffets ou servis dans notre atelier Bar à Vin en fonction de vos choix.

Le réassort et débarrassage seront assurés par notre équipe.

# 3

## Tarifs:

18 pièces à partir de **21€ HT/personne**

22 pièces à partir de **31€ HT/personne**

25 pièces à partir de **45€ HT/personne**

30 pièces à partir de **56€ HT/personne**



## Inclus:

- Fingers Food à la française by LVH Traiteur  
14/18/21/26 pièces salées par personne et 4 pièces sucrées
- Service cocktail en libre service buffet : plateaux de services et petit matériel (serviettes, socles...)
- Mise en place du buffet et débarrassage par notre personnel
- Verrerie si les boissons sont à notre charge

## Le petit + by LVH Traiteur

### Découvrez nos ateliers des Chefs

Inclus dans votre tarif, 4 pièces peuvent être remplacées par 2 de nos ateliers des Chefs : découpe de charcuteries et dégustation d'huîtres, sans supplément.

### En options:

- Cocktail apéritif  
-> **6€ H.T.** par personne
- Bar à vins (blanc et rouge)  
-> **5€ H.T.** par personne
- Nappes blanches en coton (pour table 2 m)  
-> **18,04€ H.T.** l'unité
- Verrerie si les vins sont à la charge du client  
-> **0,75€ H.T.** le verre à vin à l'unité
- Mange-debouts houssés blancs  
-> **4€ H.T.** par personne
- Café et thé par le torréfacteur Dicostanzo  
-> **2,50€ H.T.** par personne



# 3

## Les Fingers Food à la française by LVH Traiteur

**Suggestions de 14 pièces salées par personne,  
7 saveurs différentes maximum**



*Exemple de Fingers Food, sous réserve de modification au choix du Chef et en fonction des la saisonnalité des produits*



- **Le Plagnolais** : Pain grillé, tomme de chèvre affinée de producteur et cerise noire mixée
- **L'Irrésistible** : Focaccia à l'huile d'olive, fromage frais d'algues et St Jacques rôties au beurre
- **Le Montagne** : Sablé parmesan, fromage frais et fromage frais de Roquefort, groseille
- **L'Outre Atlantique** : Buns poulet moelleux façon yakitori, concombre
- **Le Financèpe** : Financier aux cèpes (ou autre champignon suivant saison)
- **La Navette sud-ouest** : demi-Brioche fromage frais au piment d'Espelette et magret séché
- **Le Choumon** : Choux salé, mousseline de saumon à l'aneth

3

## Les pièces sucrées by LVH Traiteur

**Suggestions de 4 pièces sucrées par personne, 3 saveurs différentes maximum**

*Exemple de 3 pièces sucrées, sous réserve de modification au choix du Chef et en fonction des la saisonnalité des produits*



- **L'éclair de génie** : Eclair à la Mousseline de fleur d'oranger
- **Le financier chocolat** : Financier chocolat
- **Le bordelais** : Cannelé de Bordeaux



## Les ateliers des Chefs by LVH Traiteur

**Suggestion de 2 ateliers représentant 4 pièces par personne de votre cocktail**

*Exemple d'ateliers que nous pouvons vous proposer*



- **La découpe de l'Artcutier** : découpe de charcuteries du Sud-Ouest devant vos convives
- **Le bar à Huîtres** : ouverture d'huitres marennnes d'oléron n°3 devant vos convives et dégustations avec condiments assortis

4

## Formules Dîner de Gala

Pièces apéritives, entrée, plat,  
dessert



### **Saisonnalité et sur mesure**

Nous vous proposons des menus adaptés à la saisonnalité des produits et nous vous proposons des menus adaptés à vos envies.

### **Servir vos convives**

Le service se fera au plateau autour de mange-debout pour les finger-foods et les boissons seront servies sur notre Atelier Bar à Vin et soft. Le service à table se fera à l'assiette par nos maîtres d'hôtels en gants blancs, dressées directement sur votre lieu de réception par nos Chefs. Les boissons choisies seront disposées sur les tables.

Le réassort et débarrassage seront assurés par notre équipe.

# 4

## Tarifs:

à partir de **85€ HT/personne**

à partir de **25 personnes**

## Inclus:

- Pièces apéritives composées de fingers food (7 pièces par personne)
- Menu complet avec Entrée, Plat et Dessert
- Vaisselle et nappage: 5 couverts de l'entrée au dessert, 3 assiettes, 1 verre à eau et 1 verre à vin par personne, ainsi qu'une nappe blanche par table adaptée au format de votre choix.
- Service cocktail: Plateaux de services et petit matériel (serviettes, verrines...)
- Eau plate, eau pétillante
- Service et débarrassage par nos maîtres d'hôtel

## Déroulé type

- 17h00 – 19h00 : arrivée sur place de notre équipe et mise en place
- 19h00 : arrivée de vos convives et service de l'apéritif
- 19h45 : service du repas
- 22h30 : départ de vos convives
- 23h30 : départ de notre équipe avec tout le matériel



## En options:

- Cocktail apéritif  
-> **6€ H.T.** par personne
- Accords mets et vins par notre sommelier  
-> **5€ H.T.** par personne
- Plateaux de fromage Meilleur Ouvrier de France  
-> **7€ H.T.** par personne
- Café et thé par le torréfacteur Dicostanzo  
-> **2,50€ H.T.** par personne

# 4

## Les Fingers Food à la française by LVH Traiteur

**Suggestions de 7 pièces salées par personne, 7 saveurs**



*Exemple de Fingers Food, sous réserve de modification au choix du Chef et en fonction de la saisonnalité des produits.*



- **Le Plagnolais** : Pain grillé, tomme de chèvre affinée de producteur et cerise noire mixée
- **L'Irrésistible** : Focaccia à l'huile d'olive, fromage frais d'algues et St Jacques rôties au beurre
- **Le Montagne** : Sablé parmesan, fromage frais et fromage frais de Roquefort, groseille
- **L'Outre Atlantique** : Buns poulet moelleux façon yakitori, concombre
- **Le Financèpe** : Financier aux cèpes (Ou autre champignon suivant saison)
- **La Navette sud-ouest** : demi-Brioche fromage frais au piment d'Espelette et magret séché
- **Le Choumon** : Choux salé, mousseline de saumon à l'aneth

# 4

## Le Dîner des chefs by LVH Traiteur

Exemple de menu proposé en fonction de vos envies et de la saisonnalité des produits



### L'Entrée

- St Jacques et gambas en tartare à la japonaise

### Le Plat & son Accompagnement

- Souris d'agneau confite et son mille feuilles saisonnier



### Le Fromage (si option choisie)

- Plateaux de fromages préparés par notre partenaire Meilleur Ouvrier de France Fromager : Dominique BOUCHAIT - Plateau de 3 différents fromages en fonction des recommandations du M.O.F.



### Le Dessert

- Pot de crème vanille, "mouillette" de pain d'épice fait au miel de producteur

5

## Nos Eco-Box

Plateau repas individuel avec  
entrée, plat et dessert



### **Un concept innovant et responsable**

L'Eco-Box LVH Traiteur c'est un plateau repas complet entrée, plat (chaud) et dessert livré mais avec un concept écoresponsable « zéro déchet » ménager !

### **Un repas bon pour vous et pour la planète**

Le contenu entier de la box, après votre dégustation, va dans la poubelle de tri jaune et absolument rien dans les ordures ménagère !

En plus d'avoir un excellent repas fait maison avec des produits sains, tout l'emballage se recycle et les couverts en amidon de maïs sont biodégradables (ils peuvent aller dans votre compost!)

Un bon repas et un geste pour la planète !



**0% plastic**





## Tarifs:

de **22€ HT** à **28€ HT/personne**

## Inclus:

- Entrée, plat et dessert
- Pain
- Couverts
- Plateau repas 100% recyclable
- Livré sur le lieu de votre choix

## Règles de commande:

- Minimum de 10 plateaux identiques commandés
- Végétarien et végétalien en supplément sans minimum
- Commande au plus tard 5 jours avant
- Livraison en chaud ou froid en fonction des menus

## En options:

- Bouteille de vin 75cl (en accord met et vin)  
-> **15€ H.T.** l'unité
- Bouteille d'Eau Evian 75cl  
-> **1,90€ H.T.** l'unité
- Autre boissons  
-> **sur demande**





## **Les menus des Eco-box**

**Pour découvrir les menus du moment, saisonnalité des produits oblige, cliquez sur le lien ci-dessous ou scanner ce QR code !**

**[www.lvhtraiteur.fr/ecobox](http://www.lvhtraiteur.fr/ecobox)**



# Nous *contacter*

Notre Chef Laurent Humbert et notre chargé évènementiel se tiennent à votre disposition pour échanger sur vos envies et vos besoins.

Nous créons votre évènement avec vous, pour vous et pour vos convives.

Chaque point de cette proposition est adaptable, modulable en fonction de vos envies, de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité, tout en respectant la déontologie qui est la nôtre pour vous offrir une prestation Haut de Gamme à l'image de vos valeurs.



*Laurent HUMBERT*

contact@lvhtraiteur.fr

06.85.22.09.27



***Merci*** pour votre confiance