LG CREATION

CUISINIER - TRAITEUR

COCKTAILS

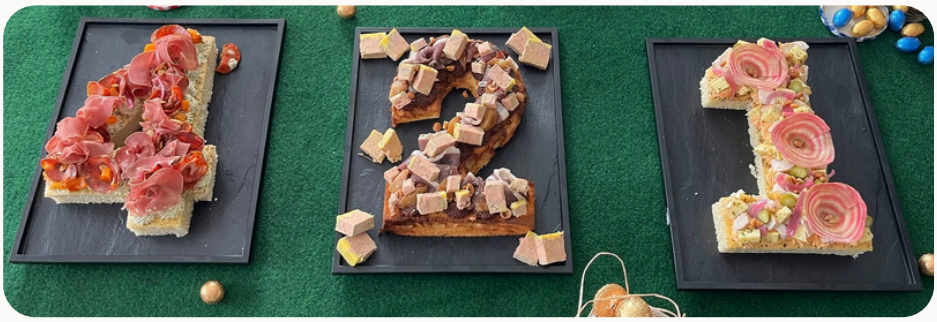
Printemps / été 2025

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces par pers
Cocktail apéritif + entrée : 9 à 12 pièces par pers
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire : 14 à 22 pièces par pers (salé et sucré)

Minimum de commande 12 personnes

Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins une semaine à l'avance.

Pour l'apéritif de vos fêtes d'anniversaire laissez vous tenter par le NUMBER CAKE SALÉ



NUMBER CAKE ITALIEN : 5,50€ LA PART
Pain à focaccia maison, mousse au pesto vert, charcuteries, pickles de légumes et légumes confits

NUMBER CAKE GOURMAND : 6,50€ LA PART
Pain brioche maison, chutney de figue, poires confites dés de foie gras maison et magret séché

NUMBER CAKE VÉGÉTARIEN : 4,50€ LA PART
Pain à focaccia maison, mousse au curry, avocat, betterave Chioggia et légumes confits

Pièces cocktails "Saveur"

1,30€ la pièce

Pièces Froides

VERRINES

Verrine mousse de courgette, chantilly citronnée et éclats de pistache
Verrine bavaroise de poivron rouge, fromage frais aux herbes
et crumble noisettes
Verrine Little Italy (panna cotta parmesan, bavaroise tomate et pesto vert)
Verrine Lorraine (panna cotta aux lardons, chantilly salée et oignons crispy
Verrine gaspacho de concombre, menthe et pignons de pin

BROCHETTES

Brochette de courgette rôtie, mozza bille et tomate cerise
Brochette tomme italienne et tomate confite maison
Brochette de pomme de terre grenaille, tomme Lorraine et bacon grillé
Brochette de légumes confits aux herbes de Provence
Brochette de gambas thai et ananas roti
Brochette de porc façon BBQ, pomme et oignon rouge
Brochette de poulet roulé aux herbes et crème de curry vert
Brochette de boeuf mariné au thym et comté

MAURICETTES

Mauricette houmous et légumes confits
Mauricette mousse de chèvre Lorrain et tomate confite
Mauricette courgette confite, fromage frais et jambon cru
Mauricette tapenade d'olive, chorizo et pickles de poivrons
Mauricette jambon Lorrain et comté
Mauricette bresaola, mousse au pesto vert et roquette
Mauricette crème de citron ciboulette et saumon fumé

Pièces cocktails "Saveur"

1,30€ la pièce

Pièces Froides

CLUBS SANDWICHS

Club polaire betterave Chioggia et pesto vert
Club polaire chèvre Lorrain, courgette confite
Club polaire houmous et légumes confits
Club polaire fromage frais ciboulette, jambon Lorrain, emmental

Autres pièces froides

Tartelette ricotta et tomate confite
Tartelette fromage frais au curry et pois chiches grillés au paprika
Wrap (kebab/jambon/poulet/végé)
Choux chèvre Lorrain, miel et noix
Choux mousse de poivrons et pétale de chorizo
Macaron chèvre Lorrain et miel
Focaccia maison, mousse au curry et dés de poulet à la cacahuète
Focaccia fromage frais aux épices et dés de cabillaud au sésame
Cracker's de parmesan gromage frais au pesto et tomate confite
Cracker's de parmesan fromage frais aux herbes et poulet roti

Pièces chaudes

Mini taquitos (nem de riz aux légumes)
Cassolette de risotto petits pois ricotta et menthe
Cassolette façon moussaka
Cassolette façon ratatouille
Cannelé au fromage
Mini croque jambon mozza
Mini pizza du moment
Mauricette façon tarte flambée

Pièces cocktails "Prestige"

1,60 € la pièce

Pièces Froides

Verrine de ricotta à la menthe, tomates confites et pignons de pin
Verrine guacamole d'avocat, crabe royal et perles de yuzu
Verrine tartare de boeuf à l'italienne
Tartare de saumon à l'aneth et crème de Wasabi
Pic de thon rouge au sésame et avocat
Brochette de cabillaud, st Jacques et lard grillé
Brochette de magret de canard au miel et pêche rotie au thym
Tartelette chèvre frais Lorrain et dés de saumon
Macaron foie gras et piment d'Espelette
Bun's de foie gras et chutney fruits rouges
Tataki de dorade crème citron ciboulette

Pièces chaudes

Nem de ris de veau
Croustillant de canard confit au romarin
Cassolette de St Jacques sauce safranée
Cassolette de risotto truffé et parmesan
Arancini forestier

Pièces lunch
2 à 3 fois plus gros qu'une pièce cocktail
2,80€ la pièce

Pièces Froides

Brushetta de saumon fumé maison, avocat et agrumes
Brochette de poulet et patate douce confite
Brochette de magret de canard comté et tomate confite
Brochette de légumes grillés et mozzarella fumée
Croissant pesto et tomates confites
Mauricette au pesto rouge et bresaola
Bun's de bresaola et duxelle de champignons
wrap jambon cru comté et roquette
Club polaire bacon grillé et guacamole d'avocat
Mauricette chèvre jambon cru
Mauricette thon mayonnaise maison et crudités
Verrine saumon avocat et agrumes

Pièces chaudes

Vol au vent végétarien
Vol au vent de poulet et ris de veau
Croissant jambon emmental
Burger façon bouchère et cheddar
Cassolette de risotto poulet curry coco
quiche courgette et miel

Pièces cocktails sucrées

1,30€ la pièce

Les tartelettes

Tartelette aux fruits de saison
Tartelette façon “bueno”
Tartelette citron meringuée
Tartelette façon bounty
Tartelette framboise choco
Tartelette passion choco
Tartelette mangue framboise
Tartelette fraise rhubarbe
Tartelette noix de Pécan sirop d’Érable
Tartelette milka fruits rouges

Les St Pierre

biscuit meringué amandes et crème au beurre

St Pierre praliné
St Pierre coco
St Pierre pistache

Les opéras

Opéra au café
Opéra choco coco
Opéra bergamote mirabelle
Opéra fruits rouges

Pièces cocktails sucrées

1,30€ la pièce

Les Brownies

Brownie au citron
Brownie chocolate coco
Brownie pistache

Les autres pièces

Cube framboise
(mousse framboise, biscuit pistache, glaçage choco blanc)
Assortiment de choux craquelin
(vanille, chocolat, spéculos, hibiscus, coquelicot, pistache, café, amande, miel, sirop d'érable...)
Sucette de guimauve maison chocolat noir* et coco
Cannelé bordelais
Assortiment de mini cookies
Assortiment de macarons
Mini financier au spéculos
Brochette de fruits frais
Nid de fourmis au chocolat* (spécialité Arménienne)

*Chocolat Valrhona

Nos fournisseurs locaux

Œufs de poules élevées en plein air GAEC des Neiges à Varangéville

Bresaola maison : viande de bœuf GAEC des Neiges à Varangéville J

ambon Salaisons Bentz à Jarville

Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : GAEC du Breuil à Deuxville

Fromage de chèvre GAEC des Caprine à Sommerviller

Farine : l'Épicerie d'Isa situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.

Légumes de saison BIO : « Les Jardins du Papi » à Varangéville

Pains : Boulangerie « Au bon pain de Valentin » à Varangéville