



**LG CREATION**  
CUISINIER - TRAITEUR

## *PLATEAUX REPAS*

### **Printemps / été 2025**

Plateaux repas comprenant :  
entrée, plat, fromage, dessert,  
pain individuel, eau plate 50cl, kit couverts bois

**Minimum de commande  
5 PLATEAUX REPAS AVEC MENU IDENTIQUE**

### **Régimes et allergies alimentaires**

**Merci de nous préciser au moment de votre commande s'il y a des restrictions alimentaires à respecter (végétarien, vegan, sans gluten, sans lactose ...)**

**Nous pourrions ainsi adapter le menu en conséquence  
et vous proposer une variante.**

### **Nos délais de commande**

**Nous fabriquons tous nos plats "maison" à base de produits frais,  
ce qui nécessite un certain temps de fabrication et une anticipation des achats  
de matières premières.**

**Pour ces raisons merci de commander **au moins 4 jours à l'avance.****

**Pour les commandes à moins de 4 jours nous vous proposerons le plateau repas  
du moment selon nos arrivages et nos disponibilités.**

**Afin de gérer nos commandes, nos achats  
et de respecter le travail de nos cuisiniers  
**toute annulation à moins de 48h ne pourra être acceptée**  
Merci de votre compréhension**

# PLATEAUX REPAS "SAVEUR"

19,50€ HT hors livraison

## Entrées

- Verrine de Quinoa gourmand, légumes du soleil et œuf parfait\*
- Focaccia, maison, mousse au parmesan, tomates, confites, roquette\*
- Carpaccio de betterave Chioggia roquette et pickles de légumes\*\*\*
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix et noix torréfiées\*\*\*
- Salade de riz sauvage, avocat et mangue\*\*\*
- Salade de pois chiches, tomates, concombre et feta.\*\*
- Terrine maison du moment et condiments

## Plats Froids

- Cœur de rumsteck, sauce vierge et salade de Farfal au curry
- Émincé de poulet aux épices, salade de riz aux herbes et tomates cerises\*
- Rôti de porc, citron, romarin et salade de boulghour courgettes et tomates
- Tartare de concombre, pastèque, fêta et légumes croquant\*\*
- Omelette roulé aux herbes et légumes de saison en vinaigrette\*\*
- Taboulé de chou-fleur, raisins secs, noix et légumes de saison\*\*

## Plats Chauds

- Poulet rôti, sauce moutarde à l'ancienne et millefeuille de pommes de terre
- Sauté de bœuf, sauce vin rouge et duo de riz
- Pavé de poisson blanc en croûte d'herbe et légumes de saison
- Sauté de veau à la marinière et penne
- Lasagnes gratinées, légumes grillés et mozzarella\*
- Lasagnes poulet, courgettes et pesto
- Chili sin carne et riz à la tomate\*\*

## Part de fromage

## Desserts

- Dessert gourmand : assortiment de mignardises maison
- Salade de fruits frais jus citron menthe\*\*
- Tartelette de saison
- Éclair Craquelin du moment
- Crème aux œufs caramel\*
- Verrine mousse au chocolat noir Vegan\*\*

\*Végé

\*Sans gluten

\*Sans lactose

# PLATEAUX REPAS "PRESTIGE"

25€ HT hors livraison

## Entrées

Carpaccio de bresaola, pépites de foie gras, roquette noix et caramel de balsamique\*

Verrine bavaroise d'artichaut, burrata condiment truffé et pignons de pin\*\*

Gravelax de cabillaud, fenouil croquant, pickles de radis et vinaigrette à la vanille\*\*

## Plats Froids

Tataki de bœuf au basilic, parmesan, pignons de pin et légumes croquants\*

Mignon de porc mariné au paprika fumé, salade de boulghour, légumes et pistaches

## Plats Chauds

Quasi de veau sauce au porto et purée de patates douces

Pavé de bar sauce safranée et risotto d'épeautre aux herbes

## Part de fromage

## Desserts

Tartelette, coco, mangue, framboise :  
confit de mangue, ganache framboise, chantilly coco et framboises fraîches

Finger trois chocolats : biscuits, brownie au chocolat, noir, mousse, chocolat au lait et ganache chocolat blanc

L'opéra bergamote, Mirabelle

\*Végé

\*Sans gluten

\*Sans lactose

## Packaging éco responsable :

Plateaux (dessous et dessus)  
fabriqués par Smurfit kappa à Ludres  
Kits couverts en bois  
Gobelet biodégradable  
Barquette des plats en bambou

Les plats chauds de nos plateaux repas sont livrés  
en caisse isotherme pour le maintien au chaud.



Lorsque nous livrons vos plateaux repas en sac ou  
en caisse isotherme nos livreurs, les récupèrent **vides**  
les jours suivants en fonction de leur tournée

**Nous ne reprenons pas les déchets,**  
tout comme nos fournisseurs ne récupèrent pas les  
leurs.

Nous vous remercions donc de ne pas remettre les  
plateaux repas usagés dans les sacs,  
car nous ne pouvons gérer ces déchets dans nos  
poubelles dont la levée est payante.



## *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**

**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**

