

LG CREATION

CUISINIER - TRAITEUR

## CARTE TRAITEUR

**Printemps / été 2025**

### Nos délais de commande

**Minimum de commande 6 pers avec menu identique**

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 1 semaine à l'avance.**

**Pour les commandes hors délais, nous pourrons vous faire  
des suggestions en fonction de nos arrivages.**

**Pour passer commande merci de nous envoyer un mail à [contact@lg-creation.fr](mailto:contact@lg-creation.fr),  
un devis pour validation vous sera envoyé.**

**Retrait des commandes au 61 rue Jules Ferry à Varangéville  
(du lundi au samedi 9H/17H)**

**Livraison possible matin ou apres midi (tarif sur demande)**



### 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 pourrons ainsi adapter le menu en conséquence  
et vous proposer une variante.**



## Entrées Froides

Tartare de bar, avocat, citron, orange, sauce aigre, douce 13€

Tiramisu estival : biscuits, moelleux, légumes, confits,  
pesto vert et tuile de parmesan 11€

Foie gras enrobé d'amandes concassées, gelée de vin blanc,  
chutney aux fruits rouges et fusettes toastées 13,50€

Gravelax de saumon maison mariné gin/betterave, aneth et pickles de légumes 14€

Oeuf parfait : Crème de parmesan truffée, brunoise de légumes de saison,  
croutons et tuile de lard 12€

Mille feuille végétarien : Mousse citron ciboulette, lamelles de courgettes et carottes,  
pickles de légumes, sauce vierge 10€

## Entrées Chaudes

Cassolette de fruits de mer, petits légumes et beurre blanc vanille 13,50€

Vol au vent de poulet rôti et ris de veau, sauce aux morilles  
et pommes de terre grenailles au beurre 14€

Croustillant de légumes de saison, émulsion de chèvre Lorrain  
herbes du potager et noisettes grillées 11€

## Plats

Ballotine de poulet aux herbes, jus corsé miel et thym légumes glacés 12€

Filet de boeuf en croute d'herbes, sauce au porto  
et riz vénéré aux petits légumes 15€

Effiloché de veau confit, sauce à la mirabelle  
et tatin de pomme de terre persillées 13€

Magret de canard Rossini, tians de légumes du soleil 16€

Tatin de légumes grillés, sauce au pesto et arancini 12€

## Plats uniques

Couscous, trois viandes : 12€

Boulettes de bœuf et agneau, merguez, poulet, semoule, légumes, sauce piquante à part

Couscous de la mer : 13€

Cabillaud, saumon, gambas, semoule, légumes

Paella Royale : 13€

Riz safrané, légumes, poulet, chorizo, gambas, fruits de mer



# Suppléments

## Plateau de charcuteries

4,50€/pers

- Jambon Lorrain (1 tranche/pers)
- Chorizo (2 tranches/pers)
- Terrine maison du moment (1 tranche:pers)
- Bresaola (2 tranches/pers)

## Plateau de fromages locaux

4,50€/pers

- Tomme à l'italienne
- Chèvre frais
- Petit breuil (façon camembert)
- Tomme à l'ail des ours



# Desserts à partager

## *Entremets maison*

**6 pers minimum**

**4,50€ la part**

Entremet 3 chocolat Valrhona : Biscuit brownie chocolat noir, croustillant praliné, mousse chocolat au lait et ganache chocolat blanc

Entremet façon framboisier

Entremet façon fraisier

Entremet gourmand: biscuit cookie, crémeux caramel, mousse vanille pop corn, biscuits cuillère

Entremet printanier : Biscuit madeleine, croustillant, biscuit pistache, mousse vanille et mousse griotte

## *Number cake maison*

**6 pers minimum par chiffre**

**5,50€ la part**

Fruits rouges

Fruits exotiques

3 chocolats

Pistache / framboise

# Desserts

## individuels

Dome sablée aux fruits rouges : 6€  
pâte sablée, crème chiboust vanille,  
fraises et framboises fraîches, gel de mojito)

Crumble de pêches et amandes grillées,  
chantilly légère au romarin 5,50€

Verrine bavaroise framboise, ganache pistache,  
crème légère vanille et éclats de nougatine maison 6€

