

# 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**, 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 après 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 fusette toastée 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

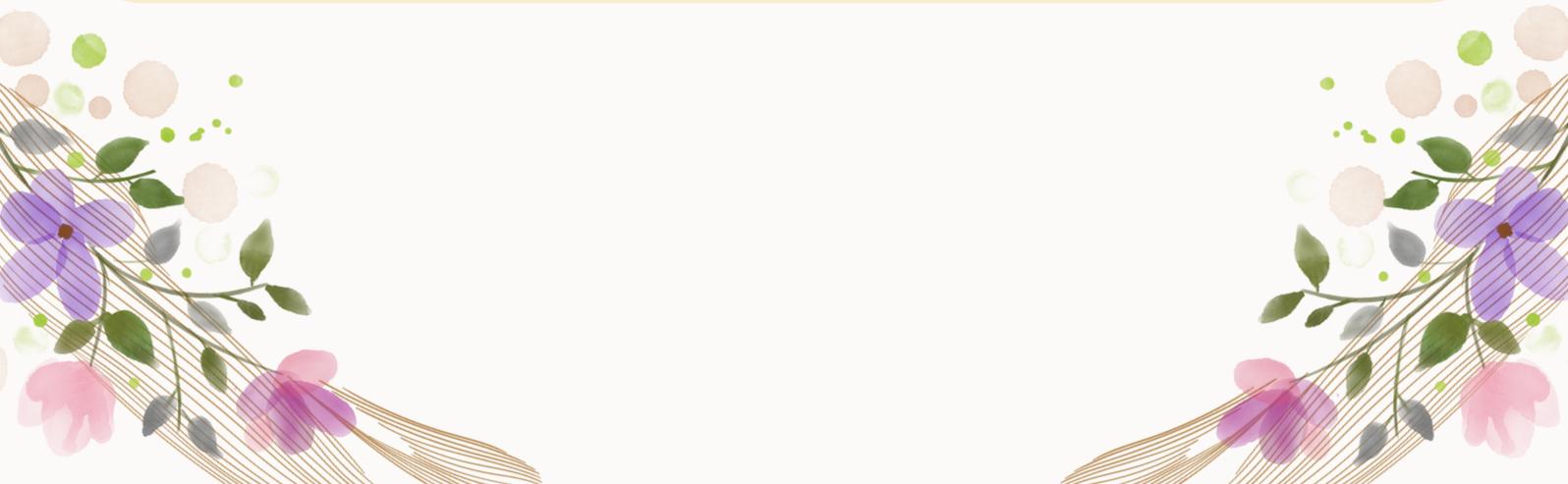
- Cassolette de fruits de mer, petits légumes et beurre blanc vanille 13,50€
- Vol au vent de poulet rôti et ris de veau, sauce aux morilles et pommes de terre grenailles au beurre 14€
- Croustillant de légumes de saison, émulsion de chèvre Lorrain, herbes du potager et noisettes grillées 11€



## PLATS

- Ballotine de poulet aux herbes, jus corsé miel et thym légumes glacés 12€
- Filet de boeuf en croûte d'herbes, sauce au porto et riz vénéré aux petits légumes 15€
- Effiloché de veau confit, sauce à la mirabelle et tatin de pommes de terres 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 (Boulettes de bœuf et agneau, merguez, poulet, semoule, légumes, sauce piquante à part) : 12€
  - Couscous de la mer (Cabillaud, saumon, gambas, semoule, légumes) : 13€
  - Paella Royale (Riz safrané, légumes, poulet, chorizo, gambas, fruits de mer) : 13€
- 

# *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, biscuit 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

- Dôme sablé 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€

