

LG CREATION  
CUISINIER - TRAITEUR

*BUFFETS FROIDS*  
**Printemps / été 2025**

Les tarifs\* des buffets correspondent  
à la composition suivante :

2 ENTRÉES AU CHOIX

2 VIANDES AU CHOIX

1 POISSON AU CHOIX

3 SALADES AU CHOIX

Sauces et condiments compris  
( pain non compris)

**Minimum de commande 12 personnes**

**Pour des raisons d'organisation et  
d'approvisionnement merci de commander au  
moins 10 jours à l'avance.**

Forfait livraison :

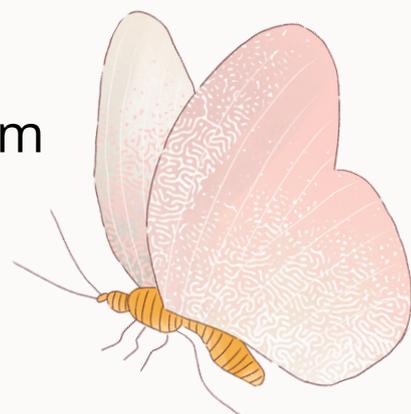
Varangéville / St Nicolas de Port

Dombasle / Haraucourt : gratuit

Entre 5km et 10 km : 10€

Entre 10km et 15km : 15€

au-delà de 15km : 1,50 du km



\*Tarifs TTC et par pers

# *Buffet Froid à 23€/Pers*

## **Les entrées**

- Verrine bavaroise de courgettes, tomates, confites maison, feta et pickles de légumes
- Verrine tiramisu parmesan tomates confites et pignons de pin
- Carré feuilleté mousse au curry, avocat et betterave chioggia
- Tartare de boeuf mariné au sésame et sauce ponzu
- Dôme de volaille aux herbes sur son cercle de pâte feuilletée et mousse au basilic
- Verrine tartare de pastèque, melon, feta et menthe
- Brushetta mozzarella et pêche rôties au romarin
- Terrine de campagne a la mirabelle
- Terrine de volaille aux herbes

## **Les viandes**

- Cœur de rumsteck, rosé, laqué miel et moutarde violette
- Rôti de porc mariné au citron et romarin
- Émincé de volaille aux épices douces, brisure de pistaches
- Médailon de volaille, farcie aux abricots et amandes

## **Les poissons**

- Brochette de gambas marinée citronnelle et lait de coco, zeste de citron vert
- Dos de lieu noir, mariné à l'huile d'olive fenouil et orange
- Pavé de saumon au Yuzu et graines de sésame

## **Les Salades**

- Salade de pépinettes à l'italienne
- Salade de pommes de terre, poulet au pesto et pignon de pin
- Taboulé de quinoa, agrumes et menthe fraîche
- Salade César
- Brochette de légumes confits aux herbes de Provence
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix
- Cubes de pastèque, concombres, fêta et menthe, fraîche
- Salade de penne, olives, artichauts et jambon, cru



# *Buffet Froid à 28€/Pers*

## **Les entrées**

Tartare de dorade aux fruits exotiques et basilic

Verrine bavaroise de petits pois à la menthe, œuf parfait,  
crumble noisettes et parmesan

Tartelette, caviar d'aubergine, échalote confite,  
fromage frais au miel et noisettes grillées

Plateau de charcuteries fines :

Chorizo ibérique, bresaola, jambon à la truffe, magret séché

## **Les viandes**

Magret de canard rosé au miel et soja.

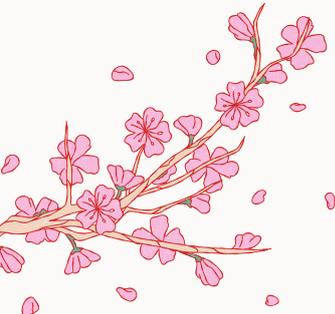
Fondant de veau mariné, citron et herbes du jardin

Filet de bœuf mariné à l'huile d'olive et piment d'Espelette

## **Les poissons**

Brochettes de thon, avocat et pamplemousse

Pavé de bar en croûte d'olive noire



## **Les Salades**

Salade de farfalles au poulet grillé, noix de cajou, sauce, yaourt et curry

Salade de mesclun aux légumes confits, croûtons, des de tomme Lorraine à  
l'italienne et parmesan

Salade de riz exotique : gambas, ananas, tomates, épices

Salade de boulgour, courgettes, grillées, tomates, confites maison et feta

Taboulé de chou-fleur, raisins secs et noix

# 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





## *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**

