

# ***CARTE TRAITEUR***

**Automne / hiver 2025-26**

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



# **MENU** *ESSENTIEL*

*(min 6 pers avec menu identique hors allergies)*

## **TARIFS TTC**

### **ENTRÉE AU CHOIX**

- Crème brulée végétarienne \*  
(crème de potimarrons noix torréfiées et cromesquis de chèvre.  
frais) **9,5€**

**OU**

- Focaccia maison, mousse au pesto, effeuillé de bresaola  
légumes confits et jeunes pousses **9€**

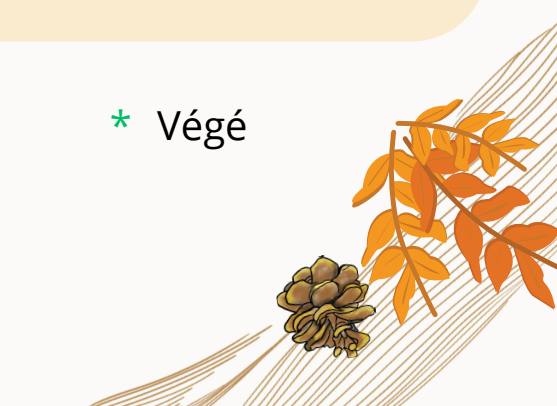
### **PLAT AU CHOIX**

- Sauté de boeuf sauce marchand de vin et polenta crémeuse au  
parmesan **10,50€**

**OU**

- Suprême de poulet en croute de parmesan, sauce forestière,  
mille feuille de pommes de terre **10,50€**

\* Végé



# MENU SAVEUR

(min 6 pers avec menu identique hors allergies)

TARIFS TTC

## ENTRÉE AU CHOIX

- Profiteroles forestière  
(choux garni d'une mousseline aux champignons, fleur de tête de moine, effeuillé de magret séché, jeunes pousses et tomates confites) **13€**
- OU**
- Tartare de boeuf à l'italienne  
(boeuf coupé au couteau, capres, tomates confites, pignons de pin, assaisonnement pesto tabasco, ciboulette, échalotes et tuile de pain) **13€**
- OU**
- Gravelax de saumon mariné gin/betterave, fromage frais citron ciboulette, pickles d'oignons rouges, et focaccia maison **15€**

## PLAT AU CHOIX

- Magret de canard laqué miel/soja/sirop d'érable, fondue de choux chinois et légumes Thai **15€**
- OU**
- Ballotin de volaille farcie aux herbes, sauce forestière et risotto aux petits légumes **12€**
- OU**
- Effiloché de veau confit, sauce marchand de vin et tatin de pomme de terre et minis légumes **14€**
- OU**
- Crumble salé de butternut, oignons confits, noisettes et parmesan \* **11€**

\* Végé

# ***MENU D'EXCEPTION***

*(min 6 pers avec menu identique hors allergies)*

## ***TARIFS TTC***

### **ENTRÉE AU CHOIX**

- Raviole de homard, bisque au lait de coco butternut confit et graines de courges grillées **22€**  
**OU**
- Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe et au poivre de Sichuan, agrumes et perles de yuzu **21€**  
**OU**
- Médaillon de foie gras maison en robe de magret séché, chutney d'oignons et morilles, brioche toastée **20€**  
**OU**
- Ravioles de champignons sauvages, crème à la truffe et réduction de balsamique noir \* **16€**

### **PLAT AU CHOIX**

- Pigeon en 2 façons : cuite basse température et croustillant de cuisse confite, sauce au chocolat, frite de polenta et légumes glacés **26€**  
**OU**
- Pluma de porc ibérique, mousseline de panais, jus au porto et oignons rouges confits **25€**  
**OU**
- Carré d'agneau en croute d'herbes, jus corsé au romarin, **27€**  
pommes de terre grenailles confites et minis légumes glacés

\* Végé



# ***PLAT UNIQUE***

***Minimum 6 Pers***

## **PAELLA ROYALE**

### Paella Royale :

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

**13€** /pers



# *Suppléments*

## PLATEAU DE CHARCUTERIES

***5,50€/pers***

- Jambon Lorrain (1 tranche/pers)
- Rosette (2 tranches/pers)
- Terrine maison du moment (1 tranche/pers)
- Jambon Cru (1 tranche/pers)

## PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX

***4,50€/pers***

- Tomme à l'italienne
- Chèvre frais
- Petit breuil (façon camembert)
- Munster





## DESSERTS À PARTAGER

4,50€  
la part

### *Entremets maison*

6 pers minimum

- Entremet 3 chocolat : Biscuit brownie chocolat noir, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait et mousse chocolat blanc
- Entremet Praliné passion : biscuit brownie, croustillant praliné, mousse praliné et crémeux passion
- Entremet poire chocolat : biscuit madeleine, croustillant speculos, confit de poire, mousse chocolat et dés de poires
- Entremet gourmand: biscuit cookie, crémeux caramel, mousse vanille pop corn, biscuit cuillère

### *Number cake maison*

6 pers minimum par chiffre

5,50€  
la part

- Poire/choco
- Fruits exotiques
- 3 chocolats
- choco/praliné

## DESSERTS INDIVIDUELS

6,50€

- Macaron exotique : bavaroise coco, dés d'ananas rôtis, brunoise de mangue et coulis exotique
- Dome sablé, confite de pommes à la vanille, crème caramel et pommes caramélisées
- Verrine façon poire Belle Helène

