

Commande acceptées jusqu'au **19/12**
Pour des raisons d'approvisionnement et
d'organisation aucune modification ne sera
acceptée à moins de **72H**.

**RÉSERVATION UNIQUEMENT PAR MAIL
OU PAR TÉLÉPHONE.**

Afin d'organiser au mieux le retrait de votre commande merci de nous préciser un créneau horaire lors de votre réservation :
9h30 - 10h30 / 10h30 - 11h30 / 11h30 - 12h30
12h30 - 13h30 / 13h30 - 14h30 / 14h30 - 15h30
15h30

**Retrait des commandes le mercredi 24/12
à l'adresse ci-dessous**

Plats dressés en vaisselle non jetable, à nous retourner la semaine suivante.

Règlement le jour du retrait
(chèque, espèces, CB).

**1 commande = 1 chance de gagner votre
repas (dans la limite de 100€)
tirage au sort effectué juste avant Noel**

03 83 45 40 47
contact@lg-creation.fr
61 rue Jules Ferry 54110 varangéville

LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

Carte de Noël

ANNÉE 2025



Pièces cocktails :

5/pers : 8€

**BLINIS DE ST JACQUES, CRÈME CITRON VERT
GINGEMBRE ET PICKLES D'OIGNON ROUGE**

**BROCHETTE DE CANARD AU MIEL
ET POMME CARAMELISÉE**

**TARTELETTE CRÈME DE PANNAIS TRUFFÉE,
BRUNOISE DE MORRILLES
ET CHIPS DE PATATE DOUCE**

PIÈCES CHAUDES :

SPHÈRE D'ALIGOT À LA TRUFFE

NEM DE GRENOUILLES

Entrées :

CRÈME BRULÉE DE BUTTERNUT: 9,50€

Cromesquis de chèvre lorrain et noix torréfiées

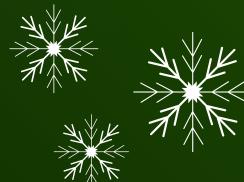
BALLOTIN DE SAUMON FUMÉ : 12€

Blinis maison, mousseline citronnée, éclats d'avocat et suprêmes d'agrumes

FOIE GRAS EN ROBE DE MAGRET 14€

chutney pomme cannelle et fusette toastée

: Végétarien



Pâts :

BALLOTIN DE VOLAILLE FARCI: 10,50€

Farce au potimarrons, jus corsé des sous bois, lingots de polenta aux cèpes et minis légumes

SOURIS DE CERF CONFITE: 14€

Jus aigrelettes romarin, lingots de polenta aux cèpes et minis légumes

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER: 24€

Beurre blanc yuzu ciboulette, zitones farcies gratinées et minis légumes

GNOCCHE DE POTIRON SAUCE TRUFFÉE: 10€

Minis légumes et tuile de parmesan

Desserts :

FINGER CHOCO PRALINÉ : 4,30€

Biscuit crumble, chocolat noir, ganache chocolat au lait, chantilly pralinée et éclats de noisettes caramélisées

BUCHE POMMES CARAMEL: 4,80€ LA PART

Biscuit amandes, croustillant spéculos, mousse caramel, pommes fondantes, glaçage caramel

UNIQUEMENT EN BUCHE DE 4 pers OU DE 6 pers

GALET AU CITRON FAÇON NORVEGIENNE : 6€

Biscuit brownie citron, mousse citron, cœur confit de mandarine, meringue

: Végétarien