

CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

Nos délais de commande

Minimum de commande 8 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.

FORFAIT SERVICE ET CUISINIER SUR DEMANDE

CARTE TRAITEUR PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

ENTRÉES FROIDES



Tomate mozzarella revisitée :
biscuit moelleux, mousseline au pesto rouge, * * 12€
billes de mozzarella buffala au pesto vert,
tomates confites maison, jeunes pousses et tuile de pain

Tataki de thon pomme verte et sésame * * 13,50€
sauce aigre douce et tagliatelles de légumes * *

Pressé de foie gras en robe de magret, * 15€
chutney fraise rhubarbe et fusette toastée



Mille feuille végétarien, mousse au curry dés d'avocat, * 11€
betterave chioggia, vierge de légumes et jeunes pousses *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

ENTRÉES CHAUDES

Saint jacques sautées à la vanille, * * * 16€
brunoise de légumes du soleil et tuile de chorizo

L'oeuf parfait : crème de parmesan et truffe, 12€
petits légumes de saison * * *
croustons de focaccia et tuile de pain



Végétarien



Vegan

CARTE TRAITEUR PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

PLATS

Médailillon de volaille farci aux herbes, * * 12€
sauce échalote et légumes de saison

Pavé de saumon en croute de riz noir, * * * 14€
beurre blanc au yuzu et risotto aux légumes

Magret de canard laqué, sauce miel romarin 15€
et tians de légumes du soleil * * *

Le veau en effiloché et son escalope de foie gras, 15€
tatin de pomme de terres persillée * * *

Filet de boeuf, sauce aux morilles, * * 16€
rattes aux thym et minis légumes

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Tians de légumes du soleil * 10,50€
gratiné à la mozzarella
polenta moelleuse au parmesan

Pavé de bar en croute de pistache * * * * 14€
et risotto crémeux au safran

 Végétarien

 VEGAN Vegan

CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

PLAT UNIQUE

Minimum 8 Pers

Paella Royale :

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

13€ /pers

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri



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
- Papy Paul (façon carré de, l' Est)
- Tomme à l'ail des ours



DESSERTS À PARTAGER

Entremets maison

6 pers minimum

**4,5€
la part**

Entremet amande abricot : biscuit amande, croustillant amande, mousse fleur d'oranger et confit d'abricot * * * *

Entremet peanut tentation : biscuit brownie, crémeux caramel mousse cacahuète glacage choco cacahuète * * * *

Entremet printanier : biscuit cuillère, biscuit génoise, crème diplomate vanillée au coquelicot et framboises * * * *

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

Number cake maison * * * *

6 pers minimum par chiffre * *

**5,5€
la part**

Fruits rouges

Fruits exotiques

3 chocolats

Pistache / framboise

DESSERTS INDIVIDUELS

7€

Choux coeur exotique : praliné noix de coco, * * * *
mouseline vanille, dés ananas caramélisés et brunoise de mangue

Sphère choco pistache : * * * *
biscuit chocolat noir, mousse pistache, coeur coulant chocolat, éclats de pistaches grillées

Dôme sablé aux fruits rouges : * * * *
pâte sablée, crème chiboust vanille, fraises et framboises fraîches, gel de mojito





MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

12€TTC

PLATS

Burger maison et rapé de pommes de terre

ou

Lasagnes bolognaises

ou

Filet de poulet et penne

ou

Nuggets de poulet et potatoes

DESSERTS

Verrine mousse au chocolat

ou

Éclair parfum au choix

ou

Moelleux au chocolat

ou

Financier au spéculos

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.

Jambon Salaisons Bentz à Jarville.

Fromages: GAEC du Breuil à Deuxville et GAEC du chauffour a Ville en Vermois

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.

Herbes, fleurs et aromates de notre potager à Varangeville

Pains : Boulangerie « Au bon pain de Valentin » à Varangéville.

