LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET FROID
BUFFET CHAUD

Automne / Hiver 2026/2027

Les tarifs* des **buffets froids** 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)
Le tarif du **buffet chaud** correspond à la composition suivante :
2 ENTRÉES AU CHOIX
1 PLAT CHAUD AU CHOIX
(VIANDE + GARNITURE OU POISSON + GARNITURE)
FROMAGE
1 DESSERT AU CHOIX
(Pain non compris)

Minimum de commande 12 personnes
Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins 1 semaine à l'avance.

Pour toute commande nous dressons les plats sur de la vaisselle non jetable (plats /saladiers/ramequins..) le tout conditionné en poly isotherme

la vaisselle utilisée pour le dressage du buffet est à nous retourner propre sour 4 jours

Pour les commandes de buffet chaud le plat est livré en gastro avec un système de maintien au chaud (chafing dish) a disposer sur le buffet .

merci de nous préciser si le lieu de l'évènement est équipé d'un grand four professionnel pour la réchauffe du plat avant la mise en maintien en température ou si nous devons livrer en liaison chaude

Forfait service et cuisinier sur devis

Forfait livraison :
Varangéville / St Nicolas de Port / Dombasle / Haraucourt : gratuit
Entre 5km et 10 km : 10€ht / 15€ht en liaison chaude
Entre 10km et 25km : 18€ht / 25€ht en liaison chaude

*Tarifs TTC et par pers

Buffet Froid Saveur 25€/Pers

composition : 2 entrées / 2 viandes / 1 poisson / 3 salades

LES ENTRÉES

Carré feuilleté butternut, chèvre et noix

Éclair salé, mousse de champignons ciboulette et feuille de comté

Dome de volaille sur son blinis maison mayonnaise maison au curry

Verrine guaccamole d'avocat crevettes aux épices douce suprême d'agrumes

Focaccia mousse au pesto rouge, bresaola et fleur de tête de moine

Terrine de campagne aux noisettes

Terrine de volaille aux herbes

Tartelette confit de poireaux et dés de saumon

LES VIANDES

Ballotine de volaille aux champignons

Émincé de volaille tandoori doux, graines de sésame

Roti de porc mariné au pesto vert

Coeur de rumsteck rosé, herbes fraiches

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

Buffet Froid Saveur 25€/Pers

LES POISSONS

Dos de saumon en croûte d'herbes

Pavé de truite saumonnée et zestes de citron vert

Filet de limande en croute d'olives noires

Brochette de gambas rôties, potimarron, éclats de noisettes

LES SALADES

Taboulé à l'orientale

Salade de choux chinois
moutarde à l'ancienne et croutons de focaccia à l'ail

Salade forestière au poulet
pennes, poulet rôti, champignons et noix

Salade de boulgour automnale
Boulgour, courge rôtie, cranberries et graines de courge

Salade montagnarde
pommes de terre, chou blanc mariné, comté cornichons et oignons crispy

ALLERGÈNES
- gluten
- lait
- fruits à coques
- poisson
- crustacés
- oeufs
- arachides
- moutarde
- soja
- sésame
- céléri

Végétarien

Vegan

Buffet Froid Prestige

33€/Pers

composition : 2 entrées / 2 viandes / 1 poisson / 3 salades

LES ENTRÉES

Tartare de saumon, pomme verte, roquefort et aneth

Finger sablé chèvre frais, miel et noix

Tarte fine, bavaroise de topinambour, lamelles de carotte et condiment truffé

Pressé de volaille et légumes d'hiver

LES VIANDES

Magret de canard rosé au paprika fumé

Quasi de veau grémolata

Mignon de porc lardé

Ballotine de pintade aux herbes

LES POISSONS

Terrine de saumon et st jacques

Roulade de cabillaud farcie

LES SALADES

Salade de courge rôtie, quinoa, noisettes torréfiées

Salade nordique: pommes de terre, saumon, gambas, echalotes

Tagliatelles de panais et carottes, huile de noix, oigons rouges

Salade francomtoise: riz, saucisse de morteau, comté et pickles de légumes

Salade de pennes lardons potimaron et noix

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

Buffet chaud Saveur

31€/Pers

composition : 2 entrées / 1 plat chaud / fromages / 1 dessert

LES ENTRÉES

Carré feuilleté butternut, chèvre et noix

Éclair salé, mousse de champignons ciboulette et feuille de comté

Dome de volaille sur son blinis maison mayonnaise maison au curry

Verrine guacamole d'avocat crevettes aux épices douce suprême d'agrumes

Focaccia mousse au pesto rouge, bresaola et fleur de tête de moine

Terrine de campagne aux noisettes

Terrine de volaille aux herbes

Tartelette confit de poireaux et dés de saumon

LES PLATS CHAUDS

Confit de boeuf sauce marchand de vin et spaetzles

Roulade de volaille aux herbes et riz pilaf aux légumes de saison

Sauté de poulet curry/coco et écrasé de patate douce

Filet de limande sauce citron ciboulette et risotto aux légumes

Sauté de porc a la moutarde et mille feuille de pommes de terre

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

Buffet chaud Saveur
31€/Pers

FROMAGES LOCAUX

Tomme à l'italienne

Chèvre frais

Papy Paul (type carré de l'est)

Munster vosgien

LES DESSERTS

Part d'entremet au choix
(entremet agrumes / entremet écureuil /
entremet hiver tropical / entremet 3 chocolats) ✳✳✳

Tartelette myrtille crème de marron ✳✳✳

Paris brest (praliné / pistache / façon bueno) ✳✳✳

Verrine tiramisu (café / pommes speculos / poire chocolat) ✳✳

Part d'opéra (café / litchi vanille / poire chocolat) ✳✳✳

ALLERGÈNES
- ✳ gluten
- ✳ lait
- ✳ fruits à coques
- ✳ poisson
- ✳ crustacés
- ✳ oeufs
- ✳ arachides
- ✳ moutarde
- ✳ soja
- ✳ sésame
- ✳ céléri



Végétarien

Vegan

Buffet Chaud Prestige

39€/Pers

composition : 2 entrées / 1 plat chaud / fromages / 1 dessert

LES ENTRÉES

Tartare de saumon, pomme verte, roquefort et aneth

Finger sablé chèvre frais, miel et noix

Tarte fine, bavaroise de topinambour, lamelles de carotte et condiment truffé

Pressé de volaille et légumes d'hiver

LES PLATS CHAUDS

Suprême de pintade farci aux cèpes et mille feuille de pomme de terre truffé

Éffiloché de veau confit, jus corsé et grenailles au thym

Pavé de saumon beurre blanc yuzu et légumes verts glacés

Trilogie océane : saumon, gambas, cabillaud sauce safrannée et risotto aux petits légumes

FROMAGES LOCAUX

Tomme à l'italienne
Chèvre frais
Papy Paul (type carré de l'est)
Munster vosgien

LES DESSERTS

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

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

Finger praliné passion :
Biscuit brownie, croustillant praliné, mousse praliné, gelée passion, éclats de nougatine

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

Suppléments

PLATEAU DE CHARCUTERIES

6€/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

5€/pers

- Tomme à l'italienne
- Chèvre frais
- Papy Paul (type carré de l'est)
- Munster vosgien





DESSERTS À PARTAGER

Entremets maison

6 pers minimum

4,5€ la part

Entremet agrumes : Biscuit cuillère, biscuit génoise, crème diplomate vanillé , mandarines, clémentines, orange. ✳✳✳

Entremet écureuil : Biscuit madeleine éclat de noisettes, croustillant petit beurre, crémeux bueno et mousse noisette. ✳✳✳✳

Entremet hiver tropical : Biscuit madeleine, croustillant coco, mousse coco, et crémeux chocolat ✳✳✳

ALLERGÈNES

- ✳ gluten
- ✳ lait
- ✳ fruits à coques
- ✳ poisson
- ✳ crustacés
- ✳ oeufs
- ✳ arachides
- ✳ moutarde
- ✳ soja
- ✳ sésame
- ✳ céléri

Number cake maison

6 pers minimum par chiffre

5,5€ la part

Passion praliné ✳✳✳✳

Fruits exotiques ✳✳✳

3 chocolats ✳✳✳

Poire speculos ✳✳✳

DESSERTS INDIVIDUELS

7€

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

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

Finger praliné passion : ✳✳✳✳
Biscuit brownie, croustillant praliné, mousse praliné, gelée passion, éclats de nougatine







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 « Fournil de Berte » à Varangéville.

