

CARTE TRAITEUR

AUTOMNE-HIVER 2026/2027

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

LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

AUTOMNE-HIVER
2026/2027

ENTRÉES

DUO DE FOIE GRAS CRÈME BRULÉE ET TRUFFE À LA
FÈVE DE TONKA, CHUTNEY OIGNONS ET BRIOCHE* **15€**

PROFITEROLES TERRE MER, MOUSSE DE CHÈVRE **14€**
FRAIS EFFEUILLÉ DE SAUMON FUMÉ***

🌿 L'OEUF PARFAIT, CRÈME DE PARMESAN ET TRUFFE PETITS
LÉGUMES ET CROUTONS DE FOCACCIA (TIÈDE)*** **12€**

🌿 CRUMBLE DE BUTTERNUT, PARMESAN ET FRUITS SECS*** **11€**

TERRINE DE VEAU ET CANARD AUX PISTACHES ET
COGNAC* **11€**

ALLERGÈNES

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



🌿 Végétarien

🌿 VEGAN Vegan

CARTE TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2026/2027

PLATS

MÉDAILLON DE VOLAILLE FARCI AUX HERBES, * * 13€
SAUCE ÉCHALOTE ET LÉGUMES DE SAISON

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, SAUCE MIEL SOJA 15€
MOUTARDE, LÉGUMES THAÏ *

LE VEAU EN EFFILOCHÉ ET SON ESCALOPE DE * * * 15€
FOIE GRAS, TATIN DE POMME DE TERRES
PERSILLÉE

CASSOLLETTE FEUILLETÉE DE VOLAILLE ET 14€
SIFFLETS DE LÉGUMES SAUCE POULETTE * *

SOURIS DE BOEUF CONFIT 12€
SAUCE MARCHAND DE VIN ET GRATIN DAUPHINOIS

ARANCINI BROCOLIS ET MOZZARELLA, 12€
MOUSSELINE DE CELERI AUX HERBES * *

PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE DE RIZ NOIR 14€
BEURRE BLANC YUZU ET LÉGUMES VERTS
GLACÉS * * *

ALLERGÈNES

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

 Végétarien

 Vegan

CARTE TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2026/2027 PLAT UNIQUE

Minimum 8 Pers

Couscous 3 viandes :

13€ /pers

Semoule, légumes, poulet, merguez, boulettes de boeuf, sauce piquante *

Paella Royale :

13€ /pers

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

ALLERGÈNES

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



Suppléments

PLATEAU DE CHARCUTERIES

6€/pers

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

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX

5€/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

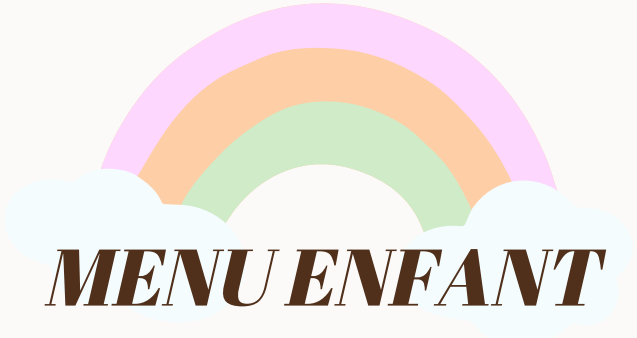
7€

Choux coeur exotique : praliné noix de coco, * * * *
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





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 « Fournil de Berte» à Varangéville.

