LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

PLATEAUX REPAS & LUNCH BAG

Automne / Hiver 2026/2027

PLATEAUX REPAS COMPRENANT :

Entrée, plat, fromage, dessert à choisir
pain individuel, eau plate 50cl, kit couverts en bois.

Minimum de commande :
5 PLATEAUX REPAS AVEC MENU IDENTIQUE (hors allergie)

POUR LES PLATEAUX REPAS SAVEUR

AU MOMENT DE VOTRE COMMANDE MERCI DE PRÉCISER IMPÉRATIVEMENT LA FORMULE CHOISIE (ESSENTIELLE, ÉQUILIBRE OU COMPLÈTE)
ET DE NOUS PRÉCISER LE MODE DE LIVRAISON SOUHAITÉE POUR LES PLATS CHAUDS
(PLATS A RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS OU PLATS LIVRÉS CHAUDS)

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 pourrons ainsi adapter le menu en conséquence et vous proposer une variante.

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Livraison gratuite : Varangéville / St Nicolas de Port / Dombasle sur Meurthe
Fleville / Ludres / Houdemont / Rosières aux Salines : 12€HT
Nancy et alentours / Luneville et alentours : 17€HT

NOS DÉLAIS DE COMMANDE

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 72h à l'avance.
Pour les commandes à moins de 72h nous vous proposerons le menu du chef selon nos arrivages et nos disponibilités.

Afin de gérer nos commandes, nos achats et de respecter le travail de nos cuisiniers **toute annulation de devis à moins de 48h sera facturée a 50%**
Merci de votre compréhension.

LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

COMPOSITION & TARIFS

LUNCH BAG



1 entrée au choix
1 sandwich au choix
1 dessert au choix

10,91€HT
12€TTC

Comprenant :
Eau plate 50 cl
Kit couverts

PLATEAU REPAS SAVEUR

Comprenant :
Pain
Eau plate 50 cl
Kit couverts

Essentielle
1 plat au choix
Part de fromage
1 dessert au choix

15,45€HT
17€TTC

Equilibre
1 entrée au choix
1 plat au choix
1 dessert au choix

18,50€HT
20,35€TTC

Complète
1 entrée au choix
1 plat au choix
Part de fromage
1 dessert au choix

20,50€HT
22,55€TTC

Supplément de 0,50€HT/plateau pour la livraison en liaison chaude

PLATEAU REPAS PRESTIGE

1 entrée au choix
1 plat au choix
Part de fromage
1 dessert au choix

26€HT
28,60€TTC



“LUNCH BAG”

en sachet kraft individuel

1 Entrée, 1 sandwich et 1 dessert

Comprenant :
Eau plate 50 cl
Kit couverts

ENTRÉE

SALADE DE CAROTTES ET POMME VERTE ET VINAIGRETTE CITRONNÉE
OU
SALADE DE CHOUX CHINOIS, DÉS DE COMTÉ ET ÉCHALOTES ✳
OU
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

SANDWICH

DEMI BAGUETTE TRADITION,
FROMAGE FRAIS AU NOIX, BLANC DE POULET ROTI CHUTNEY D’OIGNON,
SALADE ✳
OU
CLUB SANDWICH,
FROMAGE FRAIS LORRAIN AUX HERBES, LÉGUMES CONFITS DE SAISON,
FEUILLE DE COMTÉ , SALADE VERTE ✳
OU
WRAP JAMBON EMMENTAL SAUCE FROMAGE FRAIS CHOU BLANC ✳✳✳

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

DESSERT

1 GROS COOKIE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC
OU PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR ✳✳✳
OU
1 CRÈME AUX OEUFS ✳✳
OU
1 PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ✳

Végétarien
Vegan

PLATEAUX REPAS "SAVEUR"

plat/fromage/dessert
ou
entrée/plat/dessert
ou
entrée/plat/fromage/dessert

Comprenant :
Pain
Eau plate 50 cl
Kit couverts bois

ENTRÉES

Tournedos de butternut confit chèvre frais lorrain jeunes pousses et graines de courges ✳

Terrine forestières aux herbes, ✳✳✳
jeunes pousses et pickles de légumes

Focaccia mousseline forestière pickles de légumes et feuille de comté ✳✳

Quiche aux légumes de saison et jeunes pousses ✳✳✳

Demi wrap végétarien aux légumes et crudités ✳

PLATS FROIDS

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

Suprême de volaille curry et salade de riz aux légumes ✳

Salade montagnarde : pommes de terre, jambon cru comté cornichons ✳✳✳

Coeur de rumsteck mariné miel soja sésame ✳✳✳
Salade de choux chinois, moutarde à l'ancienne

Végétarien

Vegan

VEGAN Salade de boulgour automnale : ✳✳
boulgour , courge rôtie cranberrie et graines de courges

PLATEAUX REPAS "SAVEUR"

plat/fromage/dessert
ou
entrée/plat/dessert
ou
entrée/plat/fromage/dessert

PLATS CHAUDS

Sauté de boeuf sauce marchand de vin et spaetzles

Brouillade d'oeufs aux champignons et spaetzles

Boulette de bœuf façon bourguignonne, purée de patate douce

Falafels sauce tomate , purée de patate douce

Millefeuille de légumes d'hiver gratiné au fromage

Risotto aux légumes de saison, poulet et parmesan

PART DE FROMAGE

DESSERTS

Tarte fine pommes spéculos

Verrine tiramisu café

Assortiment de mignardises

Salade de fruit frais jus citron menthe

Riz au lait de coco et ananas rôti

Crème aux oeuf coulis caramel

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

PLATEAUX REPAS "PRESTIGE"

(Entrée / plat / fromage / dessert)

ENTRÉES

Finger sablé aux herbes champignons rôti et fleur de tête de moine

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

Terrine de veau et canard aux pistaches et cognac, jeunes pousses et pignons de pin

Profiteroles terre/mer: mousse de chèvre frais effeuillé de saumon fumé et suprêmes d'agrumes

PLATS FROIDS

Magret de canard laqué sauce miel soja et salade de boulgour aux légumes

Vitello tonnato : fines tranches de veau, sauce crémeuse au thon, citron, ciboulette, câpres et jeunes pousses

PLATS CHAUDS

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

Pavé de saumon beurre blanc bergamote et fondue de poireaux

PART DE FROMAGE

DESSERTS

Macaron exotique

Finger praliné passion

Tartelette pécan érable

ALLERGÈNES

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

Végétarien

Vegan

LG CREATION
CUISINIER - TRAITEUR

PACKAGING ÉCO RESPONSABLE :

Plateaux (dessous et dessus) fabriqués par Smurfit kappa à Ludres.
Kits couverts en bois.
Gobelet biodégradable.
Barquette des plats en bambou.

Pour les liaisons chaudes les plats chauds de nos plateaux repas sont livrés à part en caisse isotherme pour le maintien au chaud.



Lorsque nous livrons vos plateaux repas en sac ou en caisse isotherme nos livreurs, les récupèrent **vides** les jours suivants en fonction de leur tournée

Nous ne reprenons pas les déchets, tout comme nos fournisseurs ne récupèrent pas les leurs.

Nous vous remercions donc de ne pas remettre les plateaux repas usagés dans les sacs