

CREATEUR D'EVENEMENTS

CEE 54 323 025 FR Agrément Européen



Carte Gourmande 2018

Zone artisanale du Petit Breuil Zone N1

54400 LONGWY

tel 03.82.89.99.05

E-mail : commercial@eg2concepttraiteur.fr (Secrétariat Général)

secretcom@eg2concepttraiteur.fr (laboratoire)

Site : www.traiteur-longwy.fr

QUELQUES SPÉCIALITÉS « Maison »

| | |
|--|---------------------------|
| <i>Foie gras de canard "Maison" (possibilité ballotin de 600 gr)</i> | <i>12.00 € les 100 gr</i> |
| <i>Foie gras de canard « Maison » au pain d'épices</i> | <i>13.00 € les 100 gr</i> |
| <i>Foie gras de canard « maison » aux truffes de Meuse</i> | <i>18.00 € les 100 gr</i> |

POUR L'APERITIF ou Cocktail dinatoire....

| | |
|--|------------------|
| Réductions salées à chauffer assorties (quiche, oignons, pizza, dominos, Little buns ,) | 1.00€ la pièce |
| <i>Bouquet d'asie</i> (aumonière fruit de mer, crevettes en chemise, croustillants De légumes, bouchée de la mer en chemise, accras de morue) | 1.00 € la pièce |
| <i>Beignets de crevettes, crevettes tempura</i> | 1.00 € la pièce |
| Pain surprise campagnard (40 toasts) | 45.00€ la pièce |
| Pain surprise italien (40 toasts) | 46.00 € la pièce |
| Mini Bulles cocktail tartare de saumon fumé, basilic | 1.30 € la pièce |
| Mini Bulles cocktail tapenade, crème , sandre et écrevisses, confit de tomates | |
| Mini Bulles cocktail chutney figes, foie gras pain d'épices | |
| Mini navettes briochés garnis (jambon de Meuse, thon tomates marinés, saumon Fumé fromage citronné) | 1.20 € la pièce |
| Toast ronds nobles grillés assortis (foie gras fraise, pain d'épices roquefort, pains noirs Artichaut gambas, confits de poivrons jambon de Meuse Tortillas langoustines safran pince à linge) | 1.10 € la pièce |
| Sucette de foie gras de canard ,amandes pommes, | 1.40 € la pièce |
| Mini brochettes de poulet assorties | |
| Mini brochettes de tapas de bœuf, mini brochette d'onglet De bœuf, mini brochette de filet de canard, mini brochette De saumon yakitori, mini brochettes marinées crevettes, st jacques) | 1.40 € la pièce |
| Petits fours Gourmand Caramel feuillantine, chocolat griotte noisette, Calissous miel, pomme d'amour, lingot croustillant café, | 1.30 € la pièce |
| Mini verrines sucrées : Mini crème brûlée, mini panacotta fruits rouges, Mini emulsion chocolat orange, mini tiramisu, | 1.30 € la pièce |

Notre conseil : pour un apéritif de famille, 4 à 5 réductions par personne sont nécessaires.
Consultez notre carte complète

Buffet Dinatoire « Eveil des Sens » 18 pièces
A partir de 10 personnes

Le froid

Harmonie de foie gras, truffe de meuse
Lit d'escabèche, crevisses court bouillon, noisette
Macaron salé foie gras pomme et truffe blanche noisette
Craquant de foie gras aux amandes piqués
Mini œufs miroir duxelle de champignons à la truffe
Collection de Petits four salés choisis par le Chef
Mini tartelette crème fromagère et piquillo
Sucette de fromage de chèvre à la carotte
Opéra de foie gras de canard aux légumes et Porto
Assortiments de petit fours « Vegan »
Malicette saumon et œufs de truite
Tourteau, caviar d'aubergines et hareng, curry

Le chaud

Petite brochette d'onglet de bœuf à l'échalotte
Mini brochette de porc marinée
Mini brochette de chapons au vin jaune
Duo en brochette de st jacques et saumon d'écosse
Mignonette de cailles aux xeres
Mini burger bœuf foie gras
Mini bagnat poulet provencal

Prix par personne = 24.30 € TTC

BUFFET FROID : Saveurs et Dégustation
A PARTIR DE 10 PERSONNES

Foie gras de canard mi cuit JTT mariné au Porto Blanc, confit de saison, brioche beurre
Jambon serrano à la tranche, beurre échiré
Lotte cuisinée Basse Température, au safran, et citron de Nice
Tartare de saumon en mini cocotte, lit de panais
Carpaccio de canard au xérès, filet de carottes, signature caramel balsa
Glass en crevisses à la nage, tomate
Effiloché de saumon d'Ecosse fumé au sel de guérande maison, mandarine

Cochon de lait cuit basse température
Gambas au curry, caviar de saumon
Pièce de bœuf Races Massif

Buffet de fromage d'ici et d'ailleurs

Buffet de dessert choisi
Mi cuit chocolat intense
Verrine baba au rhum revisitée
Macarons valse
Mini tropézienne
Assortiment de gourmandises sucrées

Prix par personne = 27.00 € ttc

De la ferme des Grands Pres Lorry Mardigny (57)

« LES COCOTTES » minimum 10 pers

LES FRICASSEES

| | |
|--|----------------|
| <i>La Poularde de la ferme a la truffe blanche</i> | 98.00 € |
| <i>Le Coq cuisiné au vin jaune d'arbois</i> | 89.00 € |

Les pièces entières farcies

| | |
|---|----------------|
| <i>LA POULARDE DE LAIT CUISINEE farcie JTT...</i> | 92.00 € |
|---|----------------|

| | |
|---|-----------------|
| <i>LA COCOTTE Saveurs marines Mx de lotte, ecrevisses, noix st jacques Lit de poireaux, au chablis 10 personnes</i> | 119.00 € |
|---|-----------------|

| | |
|--|----------------|
| <i>La cocotte Lorraine : Son mignon de porc de Meuse mijote au miel Sur lit de legumes frais de Meuse 10 personnes</i> | 89.00 € |
|--|----------------|

A la CARTE

| | |
|---|----------------|
| <i>Harmonie de saveurs autour du foie gras des Landes by EG 2</i> | 12.50 € |
| <i>Divertissement autour du saumon d'écosse , déclinaison de saison</i> | 14.00 € |

| | |
|---|----------------|
| <i>Cabillaud sauvage au poivre de séchouan</i> | 14.00 € |
| <i>Mille feuille de lotte et thon rouge JTT</i> | 16.00 € |
| <i>Bar de ligne de la Rochelle, au safran, caviar Belluga</i> | 18.00 € |

| | |
|--|----------------|
| <i>Suprême de Pintadeau farci aux morilles et son pain perdu à la marjolaine</i> | 12.50 € |
| <i>Angus noir de l'île Verte JTT à l'irish Weskey</i> | 16.00 € |

Garniture des plats : tous nos plats de viandes sont accompagnés d'une garniture festive

Afin de vous retrouver en famille autour d'une bonne table, EG II CONCEPT vous présente sa sélection personnalisée : à partir de 2 personnes

MENU A 26.00 €

Terrine de canard au foie gras , complotée saveurs Glass

Le Cabillaud sauvage au poivre de séchouan, pilaf crémé

*Mignon de veau JTT aux mirabelles de lorraine,
Légumes saveurs*

Cube chocolat noisette, coulis mangue et basilic

MENU A 29.00 €

Mille feuille de lotte et thon rouge JTT, sauce douce et caviar d'aubergines

Suprême de Pintadeau de la Ferme aux morilles sur son pain perdu à la marjolaine et au miel , ses accompagnements de saison

Entremet pistache fruits rouges aux amandes, coulis griottes et citron jaune

MENU A 32.00 €

Harmonie de saveurs autour du foie gras des Landes, by Eg2

*« Angus noir de l' île verte, Jtt, à l'Irisch Weskey
Ses accompagnements de saison*

Le Galet gourmand Cassis Noisette, divertissement de saveurs

VOS COMMANDES AU 03.82.89.99.05.

Livraison sur demande

Vos commandes par telephone au 03 82 89 99 05 par e mail / secretcom@eg2concepttraiteur.fr et commercial@eg2concepttraiteur.fr ou directement à nos bureaux du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 00

règlement = carte bancaire, virement ,chèque, titre restaurant (acompte à la commande)

Iban : FR 76 10278043200002028850121