



***EG 2 Concept***

**TRAITEUR**

**CREATEUR D'ÉVÉNEMENTS**

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](mailto:commercial@eg2concepttraiteur.fr) ( Secrétariat Général)***

***[secretcom@eg2concepttraiteur.fr](mailto:secretcom@eg2concepttraiteur.fr) ( laboratoire)***

***Site : [www.traiteur-longwy.fr](http://www.traiteur-longwy.fr)***

### ***QUELQUES SPÉCIALITÉS « Maison »***

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



***POUR L'APERITIF ou Cocktail dinatoire....***

Réductions salées à chauffer assorties  
(quiche, oignons, pizza, dominos,  
Little buns , )

1.00€ la pièce

***Bouquet d'asie***

***1.00 € la pièce***

***(aumonière fruit de mer, crevettes en chemise, croustillants***

***De légumes, bouchée de la mer en chemise, accras de morue)***

***Beignets de crevettes, crevettes tempura***

***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 figues, foie gras pain d'épices**

**Mini navettes briochés garnis**

**1.20 € la pièce**

**(jambon de Meuse, thon tomates marinés, saumon**

**Fumé fromage citronné)**

**Toast ronds nobles grillés assortis**

**1.10 € la pièce**

**(foie gras fraise, pain d'épices roquefort, pains noirs**

**Artichaut gambas, confits de poivrons jambon de Meuse**

**Tortillas langoustines safran pince à linge )**

**Sucette de foie gras de canard ,amandes pommes,**

**1.40 € la pièce**

**Mini brochettes de poulet assorties**

**Mini brochettes de tapas de bœuf,**

**1.40 € la pièce**

**mini brochette d'onglet De bœuf,**

**mini brochette de filet de canard, mini brochette**

**De saumon yakitori, mini brochettes marinées crevettes, st jacques)**

**Petits fours Gourmand**

**1.30 € la pièce**

**Caramel feuillantine, chocolat griotte noisette,**

**Calissous miel, pomme d'amour, lingot croustillant café,**

**Mini verrines sucrées :**

**1.30 € la pièce**

**Mini crème brûlée, mini panacotta fruits rouges,**

**Mini emulsion chocolat orange, mini tiramisu,**

**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 , ecrevisses 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>	<b>98.00 €</b>
<i>Le Coq cuisiné au vin jaune d'arbois</i>	<b>89.00 €</b>

**Les pièces entières farcies**

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

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

***La cocotte Lorraine :***

<i>Son mignon de porc de Meuse mijote au miel</i>	
<i>Sur lit de legumes frais de Meuse 10 personnes</i>	<b>89.00 €</b>

**A la CARTE .....**

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

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

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

**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 , compotée 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](mailto:secretcom@eg2concepttraiteur.fr) et  
[commercial@eg2concepttraiteur.fr](mailto: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*