



Traiteur & Réceptions

*Mariages, banquets, associations
Baptême, Communions, dîner de
gala, soirée dansante, inauguration
Coffrets repas, ...*

ZA du Petit Breuil, 54400 LONGWY

Tél 0382899905 fax 0382238792

Courriel :

secretcom@eg2concepttraiteur.fr

Agr Sanitaire CEE : FR 54-323-025

OFFRE DE SERVICE

LES MENUS DE FAMILLE /2018 Par EG 2 CONCEPT

APERITIF

*3 réductions par personne : toasts ronds nobles, canapés variés, mini navettes, réductions
salées à chauffer assorties et 1 coupe de pétillant mirabelle ou cassis*

Budget apéritif : 4.80 € ttc par personne

Avec et sans service,

Boissons : eau plate, gazeuze, jus

Sélection rouge et blanc : Malis Blanc et Malis Rouge,

A discrétion

Budget boissons = 6.90 € TTC

MENU ZEN

***Foie gras mi cuit maison et sa briochine, mesclun, signature balsamique,
Verrines deux saveurs : céleri frais aux câpres fines, artichauts à l'huile
vierge,***

Ou

***Filet de cabillaud servi en cocotte, st jacques et crevettes, sauce au vin blanc,
Purée de carottes
Cocotte de la mer sur lit de riz sauvage (pétoncles, crevettes, sole)***

Sorbet lorrain : mirabelle et eau de vie de mirabelle

Plat principal

***Sauté de marcassin grand veneur (140 gr)
(gibier de lorraine) OU***

***Contre filet de bœuf aux champignons frais de saison OU
Fricassé de pintade de Lorry forestière***

Duo de légumes du moment

***Duo de fromage sélection lorraine ,
Noix fines, abricots séchés***

Salade verte (jeunes pousses ou laitue ou scarole)

***Allumette bavaroise passion agrumes, coulis de fruits frais, emulsion en
verrine OU***

***Pyramide chocolat, sauce anglaise, fruits frais OU
Dome chocolat mandarine, sauce anglaise, pailleté,***

***Petit pain opéra, pain baguette régionale
Café, thé, douceurs***

***Prix par personne = 25.40 € ttc (en 4 plats)
(service : 1 serveur pour 40)***

Sans service : 4 plats = 20.00 € ttc 5 plats = 23.00 € ttc

MENU PARTITION

*La Terrine de canard aux magrets, rocher de foie gras ,et sa gelée au gewurzt
, mesclun de saison,*

*La salade vosgienne : mesclun, gésiers, lardons, œuf pochés, décor d'assiette
Le saumon fumé tranché maison au sel de guérande, sa compotée de
concombre en verrine au basilic, décoration d'assiette*

*La cassolette Océane sauce crème, tete de brocolis ou
Les gambas grillées (4) à l'huile vierge, lit de riz sauvage ou
Le filet de poisson blanc sauce homardine, crevettes cocktail*

Sorbet

*Le mignon de porc aux mirabelles ou forestier ou
La Cuisse de canard confites aux cèpes ou
La fricassée de pintadeau forestière (ferme de Lorry) ou
Le roti de veau en orloff maison*

Petits légumes en gourmandin

*Duo de fromage sur lit de ,
salade verte aux pignons et noix fines
(lorraine)*

*Trilogie de desserts gourmands
Ile flottante, mini crème brûlée, framboisier triangle, fruits frais*

Café,

Petit pain opéra, pain baguette

*Prix par personne = 27.40 € ttc (5 plats), 25.40 € ttc (4 plats)
(service = 1 serveur pour 40)*

SANS SERVICE = 22.00 € ttc (5 plats), 20.00 € ttc (4 plats)

MENU TENDANCE

*La salade de caille fines au vinaigre de xérès ou
Le foie gras de canard à la poire, briochine, dès de gelée sucrée, signature ou
La salade périgourdine et sa suite ou
Le saumon en bellevue, sa garniture (tomates monégasque, œufs, crevettes
bouquet, saumon frais cuit maison) décoration d'assiette*

*La cassolette de sole, et rouget, nage de gambas, sauce à l'américaine,ou
L'aumonière de noix de st jacques ou
Le pavé de sandre aux échalottes confites sauce oseille*

Lit de riz sauvage, et compotée de poireaux

Sorbet

*La poularde de la ferme en suprême farcie au foie gras, ou
La Carbonnade flammande (mijoté en cocotte) ou
Le contre filet aux trois poivres (fonction de vos installations cuisine car
nécessite une cuisson rapide sur place)*

Petit légumes en gourmandin

*Duo de fromage d'ici et d'ailleurs
sur lit de salade verte aux noix fines*

*Framboisier, son coulis de fruits rouges, glace à la framboise, macarons,
Dome chocolat, sauce anglaise, glace menthe ou
Tiramisu Bogeda, et café gourmand*

*Café,
pain*

Prix par personne = 28.40 € TTC (5 plats) (26.40 € ttc en 4 plats)

Service = 1 serveur pour 40

Sans service = 23.00 € ttc (5 plats), 21.00 € ttc (en 4 plats)

MENU PRESTIGE

Divertissement du Périgord

(émulsion au foie gras, rocher de foie gras, magret farci au foie gras, foie gras à la poire, briochine, meslum (alsace)

L'assiette baltique aux cinq saveurs

La tresse de saumon et st pierre aux st jacques, sauce impériale

Le poelon de St Jacques et ses petits légumes

Lit de riz sauvage ou safran, compotée de poireaux,

Sorbet

La fricassée de poulet de bresse aux pleurotes (appro bresse)

Le roti de veau forestière (quasi ou mignon) (appro lorrain)

Mijoté d'agneau à la mirabelle (Ferme de Rettel élevage mosellan)

Petits légumes en gourmandin

Le duo de maître fromager sur lit de salade verte, et noix fines

(fromage maison Replinger Kirsch les sierck)

Douceur chocolat et passion, panacotta agrumes, coulis

Fondant cœur chocolat tiède, glace vanille , emulsion crème brûlée

Profiterolles aux chocolats, crème glacée, chantilly vanillée

Café

Pain

Prix par personne = 29.40 € ttc (5 plats), 28.40 € ttc (4 plats)

Service : 1 serveur pour 40

Sans service = 24.00 € ttc (5 plats), 23.00 € ttc (4 plats)

D'autres propositions sont disponibles sur simple demande,
Cuisine par nos soins, et dressage sur assiette par nos soins.



Mijoté de JB basse température



Réglette en divertissement foie gras



Fondant chocolat tiède , macarons menthe



Harmonie de fruits et café gourmand



Explosion de saveurs autour du saumon
D'écosse



Conté de Foie gras à la cuillère