



EG 2 Concept
TRAITEUR
CREATEUR D'ÉVÉNEMENTS
CEE 54 323 025 FR Agrément Européen



Carte Gourmande 2019/2020

Zone artisanale du Petit Breuil Zone N1
54400 LONGWY

tel 03 82 23 70 04 GSM 06 17 17 86 77

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"</i> <i>(possibilité ballotin de 600 gr)</i>	<i>16.00 € les 100 gr</i>
<i>Foie gras de canard « Maison » au pain d'épices</i>	<i>16.00 € 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

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

Bruschetta thème l 'italie

1,00 € 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 mirabelle bio,

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 :

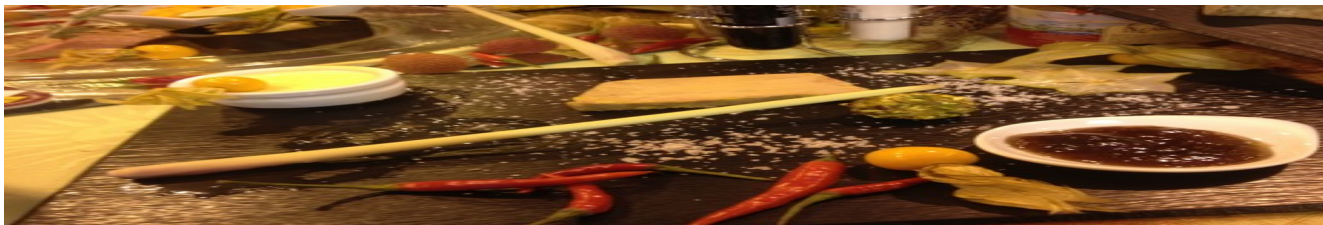
1.30 € la pièce

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 Festif 18 pièces
A partir de 10 personnes

Le froid

Harmonie de foie gras en trilogie (poire, figues, torchon)
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

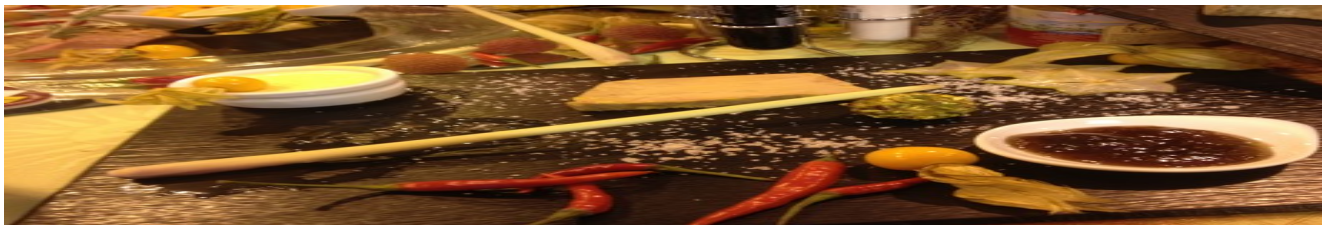
Petite brochette d'onglet de bœuf à l'échalotte
Mini brochette de porc marinée
Mini brochette de chapons au vin jaune
Duo en brochette de st jacques et saumon d'écosse
Mignonette de cailles aux xeres
Mini burger bœuf foie gras
Mini bagnat poulet provencal

Prix par personne = 24.30 € TTC

Le sucré

***Mini crème brulée grand marnier, panacotta fruits rouges, brochette ananas
chocolat, macarons assortis, fondant chocolat, brochette de guimauve,***

Avec buffet de dessert = 29,50 € ttc



BUFFET FROID : Saveurs et Dégustation
A PARTIR DE 10 PERSONNES

Foie gras de canard mi cuit JTT mariné à l'auxerrois Meuse, confit de saison, briochine
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
Assortiment de gourmandises sucrées

Prix par personne = 29.00 € ttc



Du Pays des Landes

« LES COCOTTES » minimum 10 pers

LES FRICASSEES

<i>La Poularde de la ferme a la truffe blanche</i>	118.00 €
<i>Le Coq cuisiné au vin jaune d'arbois</i>	89.00 €

Les pièces entières farcies

<i>LA POULARDE landaise CUISINEE farcie JTT...</i>	125.00 €
--	-----------------

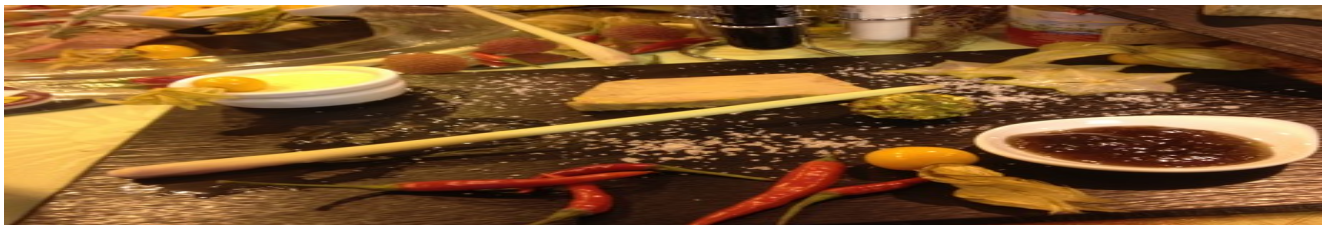
<i>LA COCOTTE Saveurs marines</i> <i>Mx de lotte, ecrevisses, noix st jacques</i> <i>Lit de poireaux, au chablis 10 personnes</i>	119.00 €
---	-----------------

<i>La cocotte Lorraine :</i> <i>Son mignon de porc de Meuse mijote au miel</i> <i>Sur lit de legumes frais de Meuse 10 personnes</i>	99.00 €
---	----------------

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 sichuan</i>	14.00 €
<i>Nage 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>	14.50 €

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 25.00 €

Terrine de canard au foie gras maison , compotée d'oignons, toast,

Le Cabillaud sauvage au poivre de sichuan, pilaf crémé

*Le chapon landais farci aux Châtaignes, crème de morilles
Légumes saveurs*

MENU A 29.00 €

Mise en bouche : Noix de st jacques sur mirepois de celeri rave et Granny

*Divertissement autour du saumon , crème citron aneth
(le saumon présenté de 4 façons différentes)*

*Suprême de Poularde 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 35.00 €

Déclinaison de foie gras en trilogie (mi cuit torchon, poires, figues)

Mille feuille de Sandre et Coing, sauce cardinale au vin de Meuse

*Filet de canette Landaise roties aux poires,
duo de légumes saveurs*

Le bavarois poire chocolat bogeda, divertissement de saveurs



*VOS COMMANDES AU 03 82 23 70 04
Livraison sur demande*

*Vos commandes par telephone au 03 82 23 70 04 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)