



La Minute Gourmande
de Ludo
“Maison EG MG
Traiteur & Evènementiel”

MENU
Spécial Fêtes
2023-2024



Vous retrouverez dans
cette carte :

- 1 . Les Planches du terroir
- 2 . Les Cocktails & Buffets
- 3 . Les Menus personnalisés
- 4 . Les Cocottes
- 5 . La petite Carte
- 6 . Les conseils de remise en
température
- 7 . Notre sélection de vin
- 8 . Les options & la vaisselle





Les planches du terroir

Prix TTC

Mozart

(20 pièces pour 6 personnes)

28€

Mini tartinette salées

Planchette de Mini Tartinette bio : jambon Ibérico, parmesan, terrine de gibier moutarde de Meaux, rilette de canard, pince de Grison

Cérés

(20 pièces pour 6 personnes)

35€

Mini tartinette salées

Cœur de saumon mariné, jus de betterave rouge, gambas rôties au gingembre, ananas bulle guacamole, émulsion mascarpone

Titane

(20 pièces pour 6 personnes)

35€

Mini quichette salées

Mini quichette assorties : mini quiche emmenthal, mini quiche lorraine, mini quiche saumon fumé, mini quiche roquefort, pizza roulées,

Goldfinger

(20 pièces froides pour 6 personnes)

35€

Brioche saumon fumé à la betterave, moricette volaille fermière, buns foie gras mirabelle, club sandwich gambas mandarine, wraps avocats roquette agrumes

Bistrot d'Axel

(20 pièces froides et chaudes pour 6 personnes) **35€**

Piqués de St Jacques, piqués de bœuf Jtt, piqués de Poularde Duplantier, piqués de saumon d'Écosse aneth, piqués de gambas agrumes, piqués de Caille xérés



Cocktail dînatoire

Septime

(min 10 personnes/38€ TTC par personne)

12 pièces salées froides

Cappuccino de foie gras et marrons
Dôme de saumon fumé au fromage frais et fenouil
Madeleine de Commercy au foie gras au torchon
California Rolls Ibérique, parmesan et tomates séchées
Patate douce sur chèvre frais de Meuse
Cheese cake de St jacques
Macarons au curry, pommes et saumon fumé d'Ecosse maison
Crackers à la Ricotte, prosciutto et miel de Meuse
Collection de Petits four salés choisis par le Chef
Mini choux crème fromagère et piquillo
Assortiments de petit fours « Vegan »

5 pièces chaudes

Petite brochette d'onglet de bœuf à l'échalotte
Mini brochette de chapons au vin jaune
Duo en brochette de st jacques et saumon d'Ecosse
Mini burger bœuf foie gras
Piqués de caille aux xérès

5 pièces sucrées

Mini crème brûlée mirabelle
Brochette ananas mandarine
Macarons
Mini moelleux coulant chocolat
Mini tartelette Mirabelle



"Duchemin"

Les Fêtes autour d'un buffet

(min 8 personnes/35€ TTC par personne)



Foie gras de canard mi-cuit JTT mariné,
chutney aux griottes, tuiles, mirabelles
Charcuterie de fêtes : jambon serrano à la
tranche, beurre échiré, jambon aux herbes,
mortadelle, saucisson aux noix
Carpaccio de canard au xérès, filet de carottes,
signature de caramel balsa
Tartare de saumon en mini cocotte, lit de
panais
Glass de Homard et écrevisses, légumes
Effiloché de saumon d'Ecosse fumé au sel de
Guérande maison, mandarine

Plat chaud

Chapon (du Plantier) farci aux morilles et
marrons, maison
Poêlée de Potimarron
Condiments de saison

Buffet de fromage d'ici , bio et circuit court

Dédicace de Desserts maison

Les Menus Personnalisés



ARTHUR

Les Amuses-Bouches de Ludo

*La St Jaques, Caviar Français et Safran
Noisette de purée de Butternut
Risotto à la Truffe de Meuse BIO*

*Le suprême de Chapons Duplantier des
Landes au Champagne
ou*

*Le veau jtt, morille et crème de morille
Accompagné d'un
Divertissement de légumes et céréales
BIO*

*Lingot au chocolat, macaron, coulant au
caramel et fruits frais*

37€ TTC

LEODAGAN

Les Amuses-Bouches de Ludo

*Le Foie gras d'Alsace, gelée fine au
Porto rouge, accompagné de son
écrevisse fumée aux agrumes*

*Le Filet de Boeuf salers, cuit fumé
avec son jus de foin*

ou

*Le dos de Loup de mer, sauce à la
Truffe de Meuse BIO
Accompagné d'un*

*Divertissement de légumes et
céréales BIO*

*Assiette gourmande traditionnelle
Quel régal !*

48€ TTC

Le menu des bambins



15€ le menu TTC

En Plat

Burger steak haché, bacon de la ferme d'Antoine
Accompagné de frites de patate douce
(possibilité burger au poisson)

En Dessert

Mille feuille au chocolat



Les Cocottes à partager



Saveurs Marines

Lotte, gambas, noix de St Jacques, sur lit de fenouil,
Chardonnay, crème, filaments de safran
Rizotto crémeux
Pour 5 personnes : 138.00 € TTC

Terroir Landais

Chapon de la maison Duplantier, de beaux morceaux,
morilles, vin blanc du Rhône, carottes et potimarron
BIO, poêlée maison BIO
Pour 6 personnes : 156.00 € TTC

Poularde Duplantier

La Poularde en sauce traditionnelle, en morceaux pour
ravir vos invités, chanterelles, girolles, sauce
champagne, poêlée BIO
Pour 6 personnes : 118.00 € TTC

Bresse

*Le poulet de Bresse à la truffe, en morceaux, chanterelles,
girolles, sauce champagne
Poêlée BIO
Pour 6 personnes : 135.00 € TTC*

*Les cocottes sont faciles à remettre en température, sur
plaque ou au four.*

*Vos invités seront ravis de découvrir cette cocotte au centre de
la table*

*Une cuisine mijotée, savoureuse, et conviviale
Utilisez des assiettes creuses pour le service, ce sera plus
facile !*



La petite Carte

Tous nos plats sont garnis d'un accompagnement



Les entrées

PP / TTC

La St Jaques Caviar Français et safran, noisettes de purée de butternut et rizotto à la truffe BIO

20.00 €

Le Foie gras d'Alsace, gelée fine au Porto rouge, accompagné de son écrevisse fumée aux agrumes

25.00 €

Les plats garnis

Le dos de Loup de mer, sauce à la truffe de Meuse BIO

18.00 €

Le veau Jtt, morilles et crème de morilles

22.00 €

Le filet de boeuf de Salers cuit fumé, jus au foin

22.00 €

Le filet de Chevreuil de Lorraine Grand veneur

25.00 €

Le suprême de Chapon Duplantier des Landes au Champagne

16.00 €

Le poulet de Bresse à la truffe, en morceau

16.00 €

La pintade en sauce traditionnelle, morceau de chanterelles et sauce champagne

16.00 €

Les desserts

Le lingot au chocolat, macaron, coulant au caramel, fruit frais

8.90 €

L'assiette gourmande traditionnelle, quel régal...

9.90 €



Les conseils de remise en température



Poissons	Température 150-160° pendant 15mn
Cassolettes Poissons	Température 150-160° pendant 15mn
Viandes	Température 180° pendant 15-20mn
Légumes	Température 150° pendant 15mn
Cocottes	Piano feu doux pendant 35-45mn (à surveiller)

L'idéal c'est de préchauffer votre four environ 15 minutes avant.

L'équipe vous souhaite un bon appétit et de bonnes fêtes de fin d'année !!!





Notre sélection des Vins



Les vins Blancs

Prix TTC

Domaine de Meussomont Chardonnay

18.00 €

Domaine de Meussomont Auxerrois

18.00 €

Pinot gris bio d'alsace

22.00 €

Les vins Rouges

Pinot noir Domaine de Meussomont

16,00 €

St Emilion Les boiseries

22.00 €

Les Pétillants et Champagnes

Brut Chardonnay De Coustille

18.00 €

Champagne sélection EG MG

30.00 €

Les Jus

Jus de Pomme bio Mirabio Vigneulles 55

5.00 €/L

Les options & la vaisselle



Les Options

Afin que votre table soit joliment décorée, nous proposons avec notre Fleuriste Marie Blanche des compositions originales qui apporteront de l'éclat à votre table : *Prix TTC*

Composition de Noël avec bougie 25.00 €

Présentation d'un centre de table en fleurs fraîches 35.00 €

La Vaisselle

Afin de vous soulager également au niveau de la vaisselle nous vous proposons la location de celle-ci : *Prix TTC*

Forfait location vaisselle complète 6.80 €/pp

Forfait location vaisselle complète avec fond d'assiette noble 7.90 €/pp



Un dernier mot de l'équipe

Nos producteurs sont essentiellement **locaux, bio,**
labellisés,

*Ferme de la Pirotte d'Allondrelle

*Ferme de Saulx les Champlon, Anne Laure et Benoit
Marchand

*Pascal et Thomas de ASBL solidaire bio

*Martin de Mirabio 55

*Duplantier pour nos volailles et foie gras

et nous avons sélectionnés rien que pour vous les
produits nécessaires à une **cuisine simple, traditionnelle**
et délicieuse.

Nous souhaitons que cette carte élaborée pour cette fin
d'année vous plaise.

Nos équipes restent à votre disposition pour vous donner
toutes les explications nécessaires afin d'organiser au
mieux vos soirées festives.





Vos commandes sont réalisables par **e-mail** et par **téléphone**. Il est également possible de venir directement en **boutique** du lundi au vendredi de 9 h 00 à 16h.

Il est possible de commander dès maintenant et ce :
Pour **Noël** jusqu'au 20 décembre
Pour **Nouvel an** jusqu'au 27 décembre

Les règlements peuvent se réaliser par :
virement, carte bancaire, chèque, espèces.

Pour nous contactez :

- ✉ egmgludo@gmail.com
- 📍 Zone Artisanale du Petit Breuil - Longwy 54400
- ☎ 03 82 23 70 04 / 06 17 17 86 77
- 🌐 www.traiteurgrandest.com
- 📌 EG MG Traiteur & Evènementiel

