



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

MENU

Spécial Fêtes

2025 - 2026



Gault &
Millaud



*Vous retrouverez dans
cette carte :*

Les Planches du terroir

Les Menus personnalisés

Les Cocottes

**Conseils remise en
température**

Notre Sélection de Vin





Les planches du terroir

Prix TTC

Mozart

(20 pièces pour 6 personnes)

28€

Mini tartinettes salées

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

Cérès

(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

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



Les Menus Personnalisés



VIDOCK

Les Amuses-Bouches de Ludo

La St jacques, caviar Français, Rizotto à la Truffe Bio de Meuse

ou

Le pâté en croûte de Canard aux figues et au foie gras, qq feuilles 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

Bûche saveur citron et Guandjuga macaron, caramel et fruits bio

38€ TTC

JAZZ

Les Amuses-Bouches de Ludo

Le Foie gras d'Alsace mi cuit maison, qq feuilles bio, compotée de fruits bio, pain brioché bio La Fabrik

Le filet de Boeuf salers façon wellington, crème de champignons frais

ou

Le dos de bar de ligne , à l'orange et sauce hollandaise

Accompagné d'un Divertissement de légumes et céréales BIO

Galet Cassis Vanille, signature et fruits bio

Quel régal !

49€ TTC

Le menu des bambins



15€ le menu TTC

En Plat

Burger steak haché de la Ferme
Accompagné de potatos de la Pirotte
(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

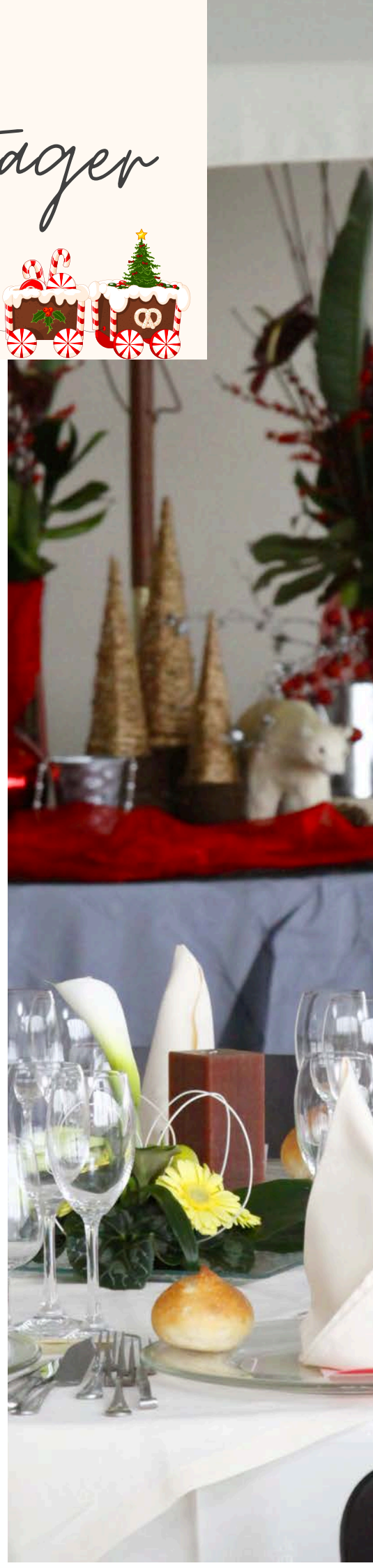
Poularde Duplantier

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

*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 !*



Les conseils de remise en température



Poissons	Température 150-160° pendant 15mn
Casseroles 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 Meuse

18.00 €

Domaine de Meussomont Auxerrois Meuse

18.00 €

Pinot gris bio d'alsace

22.00 €

Les vins Rouges

Pinot noir Domaine de Meussomont

18.00 €

Lussac Domaine rouge

22.00 €

Les Pétillants et Champagnes

Blanc Brut De Vieville s les côtes

18.00 €

Champagne sélection EG MG

30.00 €

Les Jus

Jus de Pomme bio Mirabio Vigneulles 55

5.00 €/L

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

*Charly Ferme de Romé 54

*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.


Pascale, Emre, Lina, Hugo restent à votre écoute et à votre disposition pour vos commandes.


L'équipe de La Minute Gourmande de Ludo vous souhaitent d'excellentes Fêtes de fin d'année !

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

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

**Nous avons choisi de ne pas réaliser de carte pour le Nouvel An, car nos équipes profitent de cette période pour se reposer et se ressourcer. Nous mettons donc toute notre attention sur la carte de Noël, afin de vous transmettre nos vœux avec sincérité et chaleur.*

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

Pour nous contactez :

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

