

Vernois Traiteur

Carte Traiteur 2020



Tous les tarifs de notre catalogue sont TTC (hors frais de livraison éventuels).
Ils s'entendent hors service. Pour le service, nous consulter.
Sur simple demande, nous établirons votre devis.

tionale | 57 420 VERNY

☎ 03 87 52 41 42

✉ contact@vernois-traiteur.com



www.vernois-traiteur.com



[vernoistraiteur](https://www.facebook.com/vernoistraiteur)









Vernois Traiteur

Optez pour un apéritif (entre 4 et 6 pièces par personne) à 1,30€/pièce



Côté salé froid

- ❖ Sablé de Foie Gras du Sud-Ouest & Compotée de Figs
- ❖ Focaccia Magret fumé & Tomate Confitée
- ❖ Moricette Porchetta & Sauce gribiche
- ❖ Club d'un houmous de poivron au jambon serrano
- ❖ Wrap Caesar

- ❖ Saumon fumé sur pain moelleux et beurre d'aneth 
- ❖ Pic de Scampi à l'Ananas & Coco torréfiée 

- ❖ Rouleau d'un Risotto d'hiver, éclats de Noix de Cajou 
- ❖ Blini de mousse de Chèvre, Abricot sec & Pignon de Pin 
- ❖ Crémeux de potiron & Salade de Châtaignes à l'Huile de Truffe et Copeaux de Parmesan 
- ❖ Mousseline d'Artichaut sur une vinaigrette de Légumes Barigoules 

Côté salé chaud

- ❖ Croq'Champis aux Cèpes 
- ❖ Quiche Lorraine de chez nous
- ❖ Feuilleté Saumon fumé
- ❖ Quiche à la Fondue de Poireaux 

Côté Froid

Foie Gras environ 500Gr

59€

Côté Chaud

Pain Surprise aux Escargots

1 demie douzaines/pers. (6 personnes)

36€

Morteau Label Rouge briochée, sauce Porto
(5 personnes)

34€

Tourte de Volaille Label Rouge aux
Champignons des Bois (6 personnes)

27€

Côté Froid

Terrine de Légumes d'hiver au Parmesan, Huile de Truffe	8,80€
Opéra de Foie gras marbré aux Lentilles, compotée d'oignons rouge grenadine	12,00€
Dôme de St Jacques & Gambas aux Epinards	12,50€
Terrine de Saumon aux Poireaux & Noisette	11,10€

Côté Chaud

St Jacques Rôties, Julienne de légumes, beurre blanc	14,60€
Brioche perdue de Champignons, jus réduit au Porto	8,50€
Bouchée à la Reine Tradition au Ris de Veau	13,70€

Côté Terre

Ballotine de Pintade farcie, Jus aux Trompettes	11,90€
Gigot d'Agneau de Sept Heures, jus au Thym et Citron confit	13,50€
Pluma de Porc français, jus au Lard paysan et cidre fermier	12,30€
Quasi de Veau basse température, sauce crème aux éclats de Morilles	15,50€

Côté Mer

Bar rôti, beurre blanc à la bergamote	15,80€
Noix de St Jacques, sauce Champagne	21,50€

Garniture: POLENTA au Parmesan Thym, Compotée
d'Oignons Tomates confites

Plats Uniques – Minimum 10 convives

Liaison chaude à partir de 15 convives

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Choucroute Royale à 10,46€TTC

Choucroute et pommes de terre
Viennoise
Poitrine & Échine fumée
Jarret ½ sel
Saucisse à cuire

Jambalaya à la Créole à 10,26€TTC

Jambon cuit
Crevettes
Chorizo
Oignons, tomates et riz

Couscous aux 4 Viandes à 11,88€TTC

Semoule & Légumes
Merguez
Agneau
Bœuf
Poulet

Plats Uniques – Minimum 10 convives

Liaison chaude à partir de 15 convives

Vernois Traiteur
le goût du bonheur

Paella à 15,65€TTC

Moule, Langoustines, Crevettes
Cocktail de fruits de mer
Filet de Julienne
Poulet
Épaule de porc
Chorizo
Riz

Tajine à l'Agneau à 13,27€TTC

Agneau
Carottes, oignons, navets, tomates et raisins secs

Et également :

Cassoulet 10,46€, Baeckeofe 11,80€,
Tartiflette 9,46€, Lasagnes Bolognaise 9,59€,
Chili con carne 10,05€, Potée Lorraine
10,46€, Bœuf Bourguignon 9,88€

Plateau de Fromages Affinés à 3,20€

Partagez notre plateau de 4
Fromages Affinés!
(pain coupé compris)



Nougat de Sainte Maure de Touraine à 3,27€



Découvrez ce délice
autour du Fromage de
chèvre et des fruits secs

Minimum 4 personnes

Cromesquis de Camembert de Normandie à 3,27€

Cromesquis à
réchauffer



Entremets maison à 4,62€ TTC

(min 6 pers)

Vernois Traiteur

le goût du bonheur

Forme ronde de 6 à 8 personnes

Forme Rectangulaire à partir de 10 personnes

Douceur Exotique

Dacquoise Amande, Coco, Compotée Ananas-Passion, Mousse Coco-Citron Vert

Sweet Choco Nut

Dacquoise Cacahuètes, Croustillant Chocolat au Lait-Cacahuète, Mousse Chocolat au Lait, Crémeux Chocolat Noir

Fantastik'

Citron, Agrumes, Passion

Déli-tchi

Biscuit Amande, Mousse Litchi, Cœur gélifié Framboise

Saveur Celte

Sablé breton, Pommes caramélisées, Bavarois Vanille

Infiniment Vanille

Financier Vanille, Croustillant Chocolat Blanc praliné, Crémeux Vanille, Bavarois Vanille

British Touch

Thé Earl Grey, Chocolat, Framboise

Nous vous proposons aussi nos pièces montées et nos Number Cake ...

Vernois Traiteur

le goût du bonheur

Quelques réalisations



Accompagnez votre café avec des Mignardises
à 1,30€/pièce

Côté sucré

- ❖ Macaron Coco-Chocolat
- ❖ Brochette de fruits frais
- ❖ Moelleux Noisette, Crémeux pur Praliné
- ❖ Verrine Tonka, zeste de Citron & Confit de Fruits Rouges
- ❖ Sablé breton façon Mont Blanc
- ❖ Sucette Truffe Chocolat comme un Snickers
- ❖ Chou Erable, disque de Poire



❖ Boissons

Profitez de notre large gamme de boissons alcoolisées et softs.

❖ Boulangerie

De la baguette à l'ancienne aux pains spéciaux, nous vous proposons une gamme de boulangerie adaptée à votre besoin.

❖ Services & Locations

Mobilier, chapiteaux, vaisselle, containers. . .

❖ Jetable festif

Du gobelet en plastique, à la serviette, à la nappe non-tissé. . . profitez de notre très large gamme de produits jetables à prix compétitifs .

❖ Remorque frigorifique: en location

Conservez nos produits bien au frais grâce à notre remorque réfrigérée!

