

Vernois Traiteur



*Carte des Plateaux Repas
Collection Automne 2022*





Informations

Plateaux livrés sur votre lieu de travail

Couverts Biosourcés & Biodégradables
Serviette en papier et pain individuel compris

Large choix de Produits

Plateau en carton recyclable conçu par nos
soins et fabriqué en Lorraine

Menus faits maison



Nous contacter et passer commande

 contact@vernois-traiteur.com

 www.vernois-traiteur.com

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

 03 87 52 41 42

  Gourmexpress & vernoistraiteur

L'Ardoise de Saison

Plateau Repas à déguster FROID
Valable du 21/11/22 au 08/01/23

Crème Dubarry & Croûtons de Pain

Courge Butternut farcie aux Châtaignes et au Chèvre, Chips de Serrano

Part de Bûche L'Exotique (Coco/Mangue)



Le Local

Plateau Repas à déguster FROID

Frisée aux Lardons, Œuf Poché, Oignons Frits & Vinaigrette Moutardée au
Moût de raisin

Potée de Choux, Jambon Lorrain Braisé au Miel et au Thym

Fromage du Coin

Part de Bûche L'Irrésistible (Chocolat/Cacahuète)





Le Végé - Bio



Plateau Repas FROID

Barigoule Végétarienne d'Artichauts Rôties
au Vin Blanc

—

Belle Portion de Quiche Butternut & Chèvre

—

Fromage BIO

—

Part de Bûche La Roulée de Grand-mère
au Praliné



Le Tendance



Plateau Repas avec plat principal
à déguster CHAUD ou FROID

Salade de Crevettes, Ananas & Avocat,
Sauce Cocktail

—

Filet de Volaille basse température, Riz à
l'Anglaise sauce Crémée Onctueuse au
Vin blanc & Comté

—

Fromage du Moment

—

Part de Bûche La Gourmande
(Pomme/Caramel/Spéculoos)

Le Prestige



Plateau Repas avec plat principal
à déguster CHAUD

Saumon Gravlax, Mayonnaise Orange /
Gingembre

—

Confit de Bœuf Lorrain, Purée Grand-Mère,
jus réduit au Porto

—

Fromages Affinés

—

Part de Bûche La Williams
(Poire/Vanille/Tonka)

*Plats livrés en liaison chaude à partir de 10 plateaux
(supplément de 22,40€HT)

En dessous : à réchauffer en assiette micro-ondable

Conditions Générales de Ventes

Commandes

Pour bénéficier de toute la gamme de plateaux repas, veuillez commander minimum 48h à l'avance,

Il est possible de commander le jour-même avant 9h notre plateau repas du marché, sous réserve de notre confirmation écrite.

Livraisons

Vernois Traiteur vous livre dans des conditions qui respectent la chaîne du froid, dans un véhicule réfrigéré de 1° à 4°.

Des containers isothermes peuvent être mis à disposition sur demande suivant les installations sur place.

Vernois Traiteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de la chaîne du froid après la livraison.

La fiche contact doit être dûment remplie pour faciliter la livraison.

Vernois Traiteur s'engage à être le plus ponctuel possible. Cependant, nous déclinons toute responsabilité en cas de retard à la suite d'événements indépendants de notre volonté (panne, grève, manifestation, événements climatiques...)

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison.

En cas de réclamation, il devra joindre notre secrétariat commercial au 03.87.52.41.42 le jour même ou indiquer les problèmes sur le bon de livraison remis au livreur.

Mise à disposition du matériel

Il peut vous être confié du matériel qui reste la propriété de Vernois Traiteur

Toute casse ou perte de ce dit matériel sera facturée à sa valeur de renouvellement.

La reprise du matériel est directement convenue avec le service livraison ou commercial que vous pouvez joindre au 03.87.52.41.42.

Grille de transport

- De 0 à 30 kms
- De 30 à 50 kms
- De 50 à 70 kms
- De 70 à 100 kms

Forfait de 30 €

Forfait de 55€

Forfait de 82€

Forfait de 98€

Modification/annulation

Toute commande annulée totalement la veille après 12h sera facturée à 50% de son montant. Toute annulation le jour même sera facturée intégralement. En cas de soucis d'approvisionnement, Vernois Traiteur s'engage à remplacer le produit par un produit d'une valeur équivalente ou supérieure (sans frais supplémentaires) en vous prévenant par mail.

 32, rue Nationale | 57 420 VERNY

 03 87 52 41 42

 contact@vernois-traiteur.com

