



Vernois Traiteur



Collection Cocktail
Hiver 2024

Pièces cocktails imaginées et
élaborées dans nos Ateliers

Renouvellement au gré des saisons

Cocktail apéritif ou dînatoire

Cocktail à agrémenter
d'Ateliers Culinaires Originaux



Nous avons à cœur de travailler des
produits locaux et de saison



Notre collection cocktail reflète cet engagement :

Bœuf Lorrain,
Pâte Croûte aux Mirabelles de Lorraine,
Courge de Louvigny ...



Nous contacter et passer commande

 contact@vernois-traiteur.com

 www.vernois-traiteur.com

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

 03 87 52 41 42

  [Vernoistraiteur](#)



Pièces Salées Froides

Viande



Navette de Bœuf Lorrain à la Moutarde à l'Ancienne

Club Sandwich « Thanksgiving »
(Dinde & Courge)

Wrap Mosellan à l'Echine Fumée
MOSL, sauce Tartare



Crèmeux de Canard au Pain d'Epices
& Mandarine

Poisson

Toast de Saumon, Beurre d'Aneth

Mini Chou à la Truite Fumée

Trident de Crevette Yakitori

Végétarien

Velouté de Potimarron & Graines de Courge torréfiées

Tartelette aux Oignons Confits

Cookie Noisette-Cèpes

L'assortiment peut être réduit selon le nombre de pièces commandées par personne et le nombre de convives



Options : Pièces Salées Chaudes

Classique

Trident de Cochon Caramélisé au
Sésame

Gougère à la Béchamel à l'Huile de
Truffe

Trident de Kefta de Volaille
Aigre Douce

Feuilleté au Saumon et fromage frais

Mini Quiche Poireaux

*Bouchée Chaude en Boîte en Bois **

Risotto aux Légumes de Saison

Filet de Cabillaud,
Sauce Coco & Mangue

Dahl de Lentilles Corail

St Jacques rôties & Fondue de
Poireaux

*Pour les cocktails dinatoires, tarifs sur devis

*Quelques Ateliers Culinaires du Moment **

Jambon Mosellan façon Rôtisserie



Veau cuit à Basse Température,
Polenta Crémeuse montée au siphon,
Gremolata & Roquette

Feuilletage en Démonstration

*Pour les prestations avec service, tarifs sur devis



Mignardises sucrées

Mini Chou Paris-Brest

Sucette esprit Snickers

Mini Tartelette Citron Meringuée

Macarons assortis

Poire/Chocolat miniature

Mini Pain d'Épices d'hiver

L'assortiment peut être réduit selon le nombre de pièces commandées par personne et le nombre de convives