

Vernois Traiteur



Fêtes de Famille
2024

Nous contacter et passer commande

 contact@vernois-traiteur.com

 www.vernois-traiteur.com

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

 03 87 52 41 42

  Vernoistraiteur



33,80€
TTC

Fêtes de Famille

Minimum 10 personnes

Entrées au Buffet



Pâté Croûte à la Viande Lorraine

Wrap Saumon Fumé & Beurre d'Aneth

Caponata de Légumes

Tarte Fine de
Tomate Cerise Rôtie à l'huile d'Olive
& Bille de Mozzarella au Pesto

Cocotte chaude à partager

Cocotte des Champs :
Volaille Label Rouge, jus aux Cèpes
& Risotto crémeux de saison

Ou

Cocotte des Mers :
Saumon, St Jacques, Crevette & Fondue
de Poireaux, sauce au Vin Blanc
& Risotto crémeux de saison

Compléments selon vos envies

Fromage
Desserts (Entremet, Pièce montée ...)
Boissons
Mobilier & Vaisselle

Réchauffe cocotte : 1H30 à 100°C au four – Réchauffe sauce : micro-onde ou casserole et verser sur la cocotte en dernière minute.

Caution cocotte : chèque de 50€ par cocotte



Entremets

Entremet 3 Chocolats
Entremet Vanille/Framboise
Entremet Exotique
Charlotte Poire/Caramel
Charlotte Poire/Chocolat
Forêt Noire
St Honorée Vanille
Paris-Brest

4 parts : 17€

6 parts : 25€

8/10 parts : 35€

Tartes

Tarte aux Pommes – 8 parts 19€
Tarte aux Quetsches – 8 parts 19€

Tarte au Citron Meringuée – 8 parts 25€

Tarte aux Mirabelles de Lorraine – 8 parts 27€
Tarte Bourdaloue – 8 parts 27€

Tarte Pécan Dulcey – 8/10 parts 40€
Tarte Chocolat/Cacahuète – 8/10 parts 40€



Saveur Chocolat



Ganache Chocolat Noir,
Ganache Chocolat Blanc,
Caramel Beurre Salé,
Cacahuète, Macaron & Décor

Saveur Fruits Rouges



Ganache Framboise,
Ganache Vanille,
Confit Fruits Rouges,
Fruits Frais, Macaron & Décor

Saveur Exotique



Ganache Mangue / Passion,
Ganache Chocolat Blanc, Confit
Mangue,
Fruits Frais, Macaron & Décor

1 petit chiffre de 10 parts : 50€ TTC
1 grand chiffre de 20 parts : 90€ TTC