

# COLLECTION COCKTAIL

*Hiver 2024*

VERNOIS TRAYTEUR  
*Depuis 1989*



# À PROPOS

*De nous*

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

Notre collection cocktail reflète cet engagement :

Boeuf Lorrain, Pâté Croûte aux Mirabelles de Lorraine, Courge de Louvigny...

Pièces cocktails imaginées et élaborées dans nos Ateliers

Renouvellement au gré des saisons

Cocktail apéritif ou dînatoire

Cocktail à agrémenter d'Ateliers Culinaires Originaux



# PIÈCES SALÉES

## Froides

### Viande

Petite Moricette  
au Jambon lorrain  
& sauce à la Truffe

Mini Club sandwich au Bacon,  
Cheddar  
& sauce Burger maison

Tartine grillée  
au Curry de Poulet

Wrap façon pot-au-feu,  
sauce raifort

Produits  
locaux

### Poisson

Toast de saumon,  
beurre d'aneth

Tataki de Thon rouge pané  
aux 2 Sésames,  
sauce wasabi

Trident de Crevette Yakitori  
au Sésame

### Végétarien

Crackers à la Crème de  
Potimarron local, éclats de  
Marrons à la Cannelle

Petit cake aux Champignons,  
Comté & noisette, chantilly au  
Comté

Avocado Maki,  
mayonnaise à l'asiatique

Produits  
locaux



# OPTION PIÈCES SALÉES

## Chaudes



### Classique

Trident de Kefta de Volaille  
sauce Aigre Douce

Feuilleté au Saumon  
& Fromage Frais

Mini Parmentier de Lentilles  
locales

Produits  
locaux

Arancini Tomate & Mozzarella

Gougère Escargot au beurre  
persillé

Rösti, Saucisse fumée locale  
& Tomme du Père Antoine

Produits  
locaux

### Bouchées chaudes en boîte en bois \*

Risotto au Butternut

Filet de Cabillaud,  
Sauce Coco & Mangue

Dahl de Lentilles Corail

St Jacques rôties  
& Fondue de Poireaux

\*Pour les cocktails dinatoires, tarifs  
sur devis

### Ateliers culinaires du moment \*

Bol Gourmand de Noël  
(Ballotine de volaille,  
jus réduit aux Morilles,  
lissé de pomme de terre à  
l'huile de Truffe)

Déclinaison de Saumon

Dégustation de Bûche XXL

Atelier Poire Pochée

\*Pour les prestations avec service,  
tarifs sur devis



# MIGNARDISES

## *Sucrées*

Sucette esprit Snickers

Macaron au Lemon curd sans lait

Mini Tartelette aux Pommes confites à la Cannelle

Mini Chou façon Forêt Noire

Mini Cookie Chocolat, Praliné, Amande/Noisette, Noisette Croquante

Mini Entremet Vanille cœur Framboise

Carrot Cake Vegan, confit mandarine

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



*\* Option de Saison*

Truffe  
Tiramisu



# NOUS CONTACTER

*& Passer commande*

 03 87 52 41 42

 [www.vernois-traiteur.com](http://www.vernois-traiteur.com)

 [contact@vernois-traiteur.com](mailto:contact@vernois-traiteur.com)

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

  @Vernoistraiteur

VERNOIS TRAITEUR  
*Depuis 1989*

