



Minimum
10 prs.

CARTE

Fêtes de Famille

2025

VERNOIS TRAITEUR

Depuis 1989



35,97€
TTC

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



CRÉATIONS SUCRÉES

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€



NUMBER CAKE

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*



NOUS CONTACTER

& Passer commande

 03 87 52 41 42

 www.vernois-traiteur.com

 contact@vernois-traiteur.com

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

  @Vernoistraiteur

VERNOIS TRAITEUR
Depuis 1989

