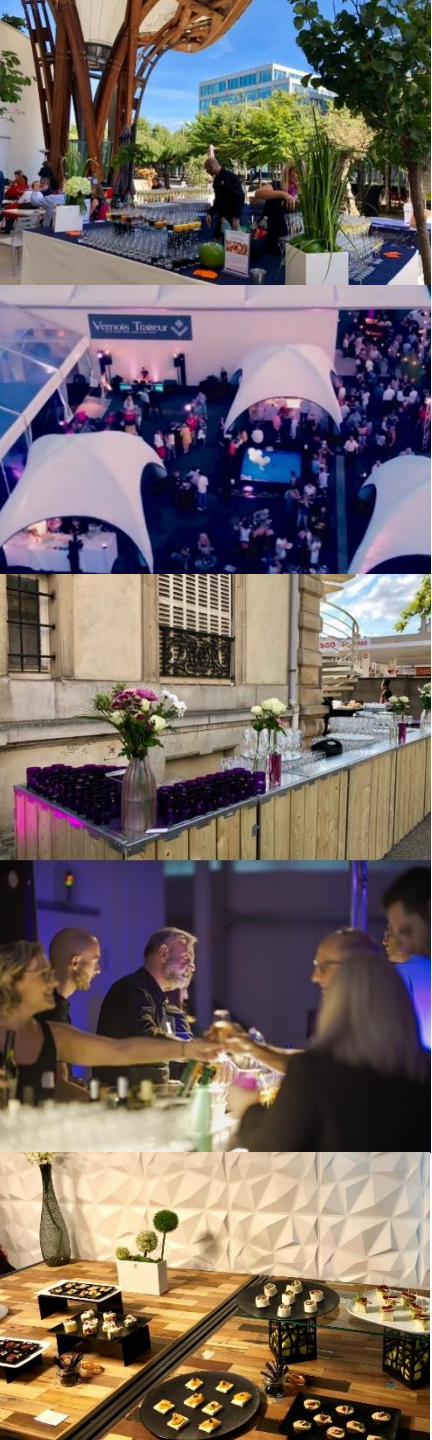


Vernois Traiteur



Catalogue Pro



Cocktail



Cocktail apéritif ou dînatoire

Pièces cocktails imaginées et élaborées dans nos Ateliers
Renouvellement au gré des saisons



Cocktail à agrémenter d'Ateliers Culinaires Originaux

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



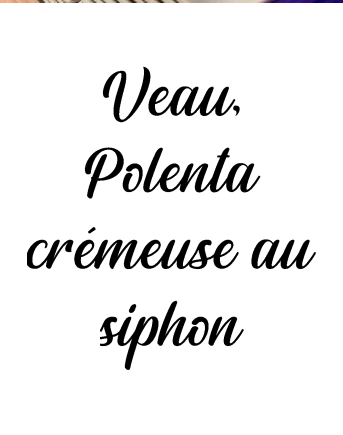
Notre collection cocktail reflète cet engagement :
Boeuf Lorrain, Pâte Croûte aux Mirabelles de Lorraine,
Courge de Louvigny ...



Ateliers Culinaires



*Mini Bouchée
à la Reine*



*Veau,
Polenta
crémeuse au
siphon*



*Atelier
cocotte de
Saison*



Nombreux Ateliers disponibles

Bouchées Chaudes en cocotte

Bouchée à la Reine Lorrain

Bar à Burger

Atelier Veau, Polenta et
Grémolata

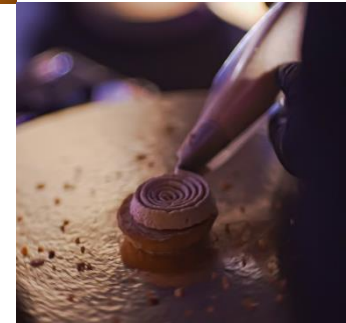
...



*Fontaine
chocolat*



*Tourne
disque Rétro*



*Méli-Mélo
de fruits*

Plateaux Repas



Idéal pour les réunions d'entreprise

Carte de Saison

Du plateau repas du quotidien au plateau repas Prestige





Buffet



Buffet assis ou debout,
optez pour cette formule conviviale offrant
de la variété à vos convives et répond à tous les goûts !





Garden Party



Optez pour un moment de convivialité estival
avec nos Barbecues Géant composés de Grillades :
Côte de Bœuf, Gambas, Brochette XXL ...





Repas assis



Pour les dîners de gala ou les déjeuners de séminaires,
nous vous proposons une prestation complète :
repas de saison en fonction du budget,
mobilier, nappage, vaisselle, boissons ...

Location



Nous créons un espace de réception grâce
à nos dômes de réception
dont la mise en place est très rapide
et à du mobilier adapté :
bar en bois, mange-debout, ensemble salon ...

Ambiance



Matériel de mise en lumière, sonorisation

Animation et soirée avec prestataire

