



# BARBECUE

2025

VERNOIS TRAITEUR

*Depuis 1989*



Minimum  
10 prs.

20,80€  
HT

# BARBECUE 1



## Accompagnements

Salade de Carotte BIO à l'échalote  
Salade de Pomme de Terre du Grand  
Est à la moutarde à l'ancienne  
Taboulé Oriental

## Grillades

(3 par personnes en moyenne)

Merguez de la Région  
Saucisse blanche de la Région  
Haché de Bœuf Lorrain aux oignons  
Brochette de Volaille marinée  
au Fromage Blanc Local,  
Citron & Coriandre

Option végétarienne (+3,15€HT)  
2 Galettes de Quinoa et Boulgour à griller

## Fromage

Plateau de 3 Fromages (+3,15€)

## Desserts

Tartes de saison  
Corbeille de fruits saison



### Dégustation assise ou debout

Tarif pour la nourriture uniquement (matériel de cuisson, matériel de dégustation, personnel, boisson, pain ...) sur devis

Minimum  
20 prs.

26,15€  
HT

# BARBECUE 2

## Accompagnements

Coleslaw  
Salade Grecque  
(concombre, féta, olive noire)  
Salade de mini Penne à l'italienne  
Salade de Riz BIO  
aux Poivrons colorés

## Grillades

(3 par personnes en moyenne)

Brochette de Bœuf Lorrain  
Papillote de Saucisse de Morteau  
Brochette de Poulet mariné  
aux épices Cajun  
Echine façon « Pulled Pork »  
Queues de Crevette à l'Ananas

Option végétarienne (+3,15€HT)  
2 Galettes de Quinoa et Boulgour à griller

## Fromage

Plateau de 3 Fromages (+3,15€)  
Ou 4 fromages affinés (+4,10€)

## Desserts

Fraîcheur Melon & Pastèque  
Tarte aux Pommes  
Tarte aux Abricots  
Ile Flottante



### Dégustation assise ou debout

Tarif pour la nourriture uniquement (matériel de cuisson, matériel de dégustation, personnel, boisson, pain ...) sur devis

Minimum  
20 prs.

36,60€  
HT

# BARBECUE 3

## Accompagnements

Taboulé Libanais BIO  
Salade Caprese  
Salade de Perles aux Scampis &  
Ananas BIO  
Terrine de légumes au parmesan  
Légumes grillés à la plancha

## Grillades

(3 par personnes en moyenne)

Côte de Bœuf  
Brochette de Canard à la Nectarine  
Mignon de Porc au Miel  
Côtelette d'Agneau grillée  
Pavé de Saumon mariné au Citron vert  
  
Option végétarienne (+3,15€HT)  
2 Galettes de Quinoa et Boulgour à griller

## Fromage

Plateau de 3 Fromages (+3,15€)  
Ou 4 fromages affinés (+4,10€)

## Desserts

Carpaccio d'ananas  
  
Buffet de pâtisseries  
(Entremet 3 chocolats, Fraisier,  
entremet Vanille/Framboise/Tarte  
chocolat cacahuètes ...) adapté en  
fonction du nombre de convives

### Dégustation assise ou debout

Tarif pour la nourriture uniquement (matériel de cuisson, matériel de dégustation, personnel, boisson, pain ...) sur devis



# KITS BARBECUE

Kit 1

Plancha Electrique  
92,00€ HT



Kit 2

Barbecue Gaz ou Charbon  
112,90€ HT



Kit 3

Barbecue Firestyl  
made in Lorraine  
206,00€ HT



Kit comprenant : ustensiles de cuisson, condiments pour la cuisson (huile, sel & poivre), un tablier & une toque.  
Kit Firestyl : kit de base + lampe chauffante & plats pyrex.

# SERVICE DE LOCATION

Tables & chaises convives,  
Mange-debout,  
U-Bar,  
Bar Roulant,  
Remorque réfrigérée,  
Mise en lumière de la salle ...

*Consultez-nous pour organiser  
votre plus belle journée !*



# 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*

