

COLLECTION COCKTAIL

Été 2025

VERNOIS TRAITEUR

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 de volaille
au curry & oignons rouges

Tataki de Bœuf
& pesto de roquette

Pincette de Chorizo
& crème de tomate confite

Mini Club sandwich de Pastrami,
Gorgonzola et Noix

Poisson

Toast de saumon fumé
au beurre d'Aneth

Tartine briochée
au thon & poivrons grillés

Végétarien

Petite Bruschetta estivale
au caviar de tomate & Basilic

Panna Cotta au Parmesan,
brunoise de Concombre à la
menthe **BIO** de Marly

Wrap esprit Mexicain

Avocado Maki,
mayonnaise à l'Asiatique



OPTION PIÈCES SALÉES

Chaudes

Classique

Trident de kefta
de Volaille GRAND EST
enrobée à la sauce aigre douce

Produits
locaux

Mini feuilleté au Saumon fumé
& fromage frais

St Jacques rôtie
& Compotée de fenouil **BIO**

Mini Quiche au thon
& tomate cerise

Gyoza au Poulet & légumes

Ateliers culinaires du moment

Découpe de Jambon Ibérique
& dégustation de Jambon truffé

Atelier Bol gourmand :
Tomates cerises rôties à l'ail,
Burratina, pignon de pin & Roquette

Atelier Tomates multicolores
& Mozzarella

Atelier Grillades

Atelier Melon estival

Atelier Biscuit rose,
framboise & crème légère



*Pour les cocktails dinatoires et les prestations avec service, tarifs sur devis

MIGNARDISES

Sucrées

Sucette esprit snickers

Macaron Abricot

Diamant Framboise & Ganache fraîcheur à la menthe

Mini chou au confit de fraise française

Mini cookie chocolat, praliné amande/noisette, noisette croquante

Mini Fleur Citron/Basilic

Mini tartelette Rhubarbe meringuée

OPTION : *Petite brochette de Melon & Fraise*

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



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

