

CARTE DES PLATEAUX REPAS



Automne/Hiver 2025

Formule Gourm'Express



+



Plat du jour cuisiné par nos chefs

Dessert pâtissier

Pain blanc artisanale 50gr



Mets différents chaque jour de la semaine

Plats végétariens disponibles

Repas livrés sur votre lieu de travail (frais de transports à ajouter)

Couverts Biosourcés & Biodégradables Serviette en papier



Houmous BIO, grenade & tartine de pain grillé

Filet de poulet sauce normande, pomme de terre grenaille sautées et champignons



Chou gourmand au praliné Pécan





Potée Lorraine (Echine & Saucisse fumée locale)



Fromage du Coin

Tartelette Bourdaloue



Wrap Carotte BIO au gingembre et chou chinois

Butternut rôti au chèvre et miel, Riz Venere aux poireaux



Fromage Brie BIO

Moelleux Coco & Ananas



Cake au Saumon & Roquette

Tajine de Veau, pruneaux/amande & Semoule aux légumes rôtis



Fromage du Moment

Macaron gourmand Figue & Framboise



Scampis marinées & purée de courge

Filet de Lieu, sauce aneth et Riz Vénéré aux poireaux



Assiette de 2 fromages affinés

Tartelette façon Mont Blanc au cassis











NOUS CONTACTER asser commande

- 03 87 52 41 42
- www.vernois-traiteur.com
- contact@vernois-traiteur.com
- 457, avenue de la belle fontaine, 57155 MARLY





Plateaux livrés sur votre lieu de travail (frais de transport à ajouter)

A déguster froid ou chaud

Livraison en liaison chaude à partir de 10 plateaux (supplément de 25,00€HT) ou à réchauffer au micro-ondes

Couverts Biosourcés & Biodégradables, Serviette en papier et pain individuel compris

Large choix de Produits

Plateau en carton recyclable conçu par nos soins et fabriqué en Lorraine

Menus faits maison

