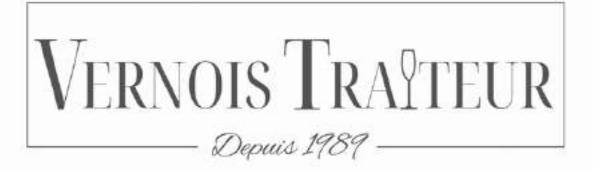
COLLECTION COCKTAIL

Autonne/Hiver 2025











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

Notre collection cocktail reflète cet engagement :

Bœuf 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





PIÈCESSALÉES Froides

Viande

Quasi de Veau fondant & crémeux automnal aux champignons des bois

Petit Pâté en croûte aux fruits secs

Pincette de Salami à la crème de pistache

Mini Club sandwich à la Volaille GRAND EST, sauce chipotle



Toast de saumon fumé au beurre d'Aneth, crème au citron

Tartine briochée au Thon & pomme granny



Végétarien

Wrap aux légumes racines au gingembre, légumes croquants

Avocado Maki, mayonnaise au Nori

Blinis au houmous & grenade

OPTION PIÈCES SALÉES



(l'assigne

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

Mini feuilleté volaille forestier

Scampi marinée & purée de Courge

Croq' Truite fumée & Béchamel à l'aneth

Mini Quiche à la courge

Heliers Culinaires du moment

Découpe de Jambon Ibérique & dégustation de Jambon truffé

Atelier Bol gourmand: Poulet Rôti, pomme de terre grenaille & Jus aux champignons

Atelier Bol gourmand: Oeuf poché, crème de champignons des bois, noisettes croquantes, mouillette de pain noir aux céréales

Bar à Soupe

Atelier Biscuit rose,







NOUS CONTACTER & Ser commande

- 03 87 52 41 42
- www.vernois-traiteur.com
- contact@vernois-traiteur.com
- 32, rue Nationale, 57420 VERNY
- **f** © Wernoistraiteur







MIGNARDISES Sucrées

Sucette esprit snickers

Macaron figue & Framboise

Diamant Coco & Ananas

Mini chou gourmand au praliné Pécan

Mini Fleur à la Mandarine

Mini tartelette façon poire pochée au Vin rouge & spéculoos



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



CARTE Véations Sucrées

2025





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€ TTC 6 parts:25€ TTC 8 parts:35€ TTC

10 parts: 40€ TTC

Tartes

Tarte aux Pommes – **8 parts 19€ TTC**Tarte aux Quetsches – **8 parts 19€ TTC**

Tarte au Citron Meringuée - 8 parts 25€ TTC

Tarte aux Mirabelles de Lorraine - 8 parts 27€ TTC

Tarte Bourdaloue - 8 parts 27€ TTC

Tarte Pécan Dulcey - 8/10 parts 40€ TTC

Tarte Chocolat/Cacahuète - 8/10 parts 40€ TTC





BUFFET DE DESSERTS

Nous vous proposons de choisir 3 éléments ci-dessous pour 6.00€TTC/personne :

Carpaccio ananas
Chou gourmand à la vanille
Ile flottante
Mousse chocolat
Cheesecake individuel aux Fruits Rouges en verrine
Tartelette aux pommes du coin
Clafouti aux Mirabelles de Lorraine



NUMBER CAKE

Savent
hocolat

Ganache Chocolat Noir,
Ganache Chocolat Blanc,
Caramel Beurre Salé,
Cacahuète, Macaron & Décor

Fruits Rouges

Ganache Framboise,
Ganache Vanille,
Confit Fruits Rouges,
Fruits Frais, Macaron & Décor

Laveur Lxotique

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 Lagger commande

- 03 87 52 41 42
- www.vernois-traiteur.com
- contact@vernois-traiteur.com
- 32, rue Nationale, 57420 VERNY
- @Vernoistraiteur



