

# COLLECTION COCKTAIL

*Automne / Hiver 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

Quasi de Veau fondant  
& crémeux automnal aux  
champignons des bois

Petite Focaccia à l'italienne :  
Mozzarella & Mortadelle

Pincette de Salami  
à la crème de pistache

Mini Club sandwich  
à la Volaille GRAND EST,  
sauce chipotle

Produits  
locaux

### Poisson

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

Tartine briochée au Thon  
& pomme granny

### Végétarien

Wrap aux légumes racines **BIO**  
au gingembre,  
légumes croquants

Avocado Maki,  
mayonnaise au Nori

Blinis au houmous **BIO**  
& grenade



# OPTION PIÈCES SALÉES

## Chaudes

### Classique

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

Produits  
locaux

Mini feuilleté volaille forestier

Scampi marinée  
& purée de Courge

Croq' Truite fumée  
& Béchamel à l'aneth

Mini Quiche à la courge



### Ateliers 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,  
framboise & crème légère



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

# 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.



# 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*

