

Minimum  
10 prs.

# FESTIN FROID

BUFFETS ASSIS  
*Copieux, personnalisables, livrés*

2026

VERNOIS TRAITEUR

*Depuis 1989*



# FESTIN

*A composer selon vos envies*

20,91€  
HT



## Accompagnements

**Sélectionnez 4 salades parmi :**

- ☐ Taboulé à l'orientale
- ☐ Pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
- ☐ Salade de Lentilles **BIO** Crémeuses
- ☐ Salade de Mini Penne à l'italienne
- ☐ Salade de Blé à l'Ananas
- ☐ Salade César
- ☐ Salade de Carotte **BIO** à l'échalote
- ☐ Céleri Rémoulade
- ☐ Salade Tomate façon Panzanella

## Buffet

**Sélectionnez 4 éléments parmi :**

- ☐ Fuseau Lorrain
- ☐ Jambon aux Herbes Cuits
- ☐ Jambon Serrano
- ☐ OEuf poché à la mayonnaise
- ☐ Galette de Quinoa et Boulghour
- ☐ Fine tranche de Dinde au Curry
- ☐ Terrine de Campagne
- ☐ Rôti de Boeuf moutarde
- ☐ Terrine de poisson
- ☐ Pâté Croûte Mirabelles de Lorraine

## Fromage

☒ Plateau de 3 Fromages Classiques

## Desserts

☒ Carpaccio d'Ananas

**Sélectionnez votre dessert parmi :**

- ☐ Cheesecake fruits rouges à partager
- ☐ Tarte de saison
- ☐ Tiramisu individuel





# FESTIN

*A composer selon vos envies*

25,52€  
HT



## Accompagnements

**Sélectionnez 5 salades parmi :**

- ☐ Taboulé à l'orientale
- ☐ Pomme de terre à la moutarde à l'ancienne
- ☐ Salade de Lentilles **BIO** Crémeuses
- ☐ Salade de Mini Penne à l'italienne
- ☐ Salade de Blé à l'Ananas
- ☐ Salade César
- ☐ Salade de Carotte **BIO** à l'échalote
- ☐ Céleri Rémoulade
- ☐ Salade Tomate façon Panzanella
- ☐ Salade Niçoise
- ☐ Salade Vosgienne

## Buffet

**Sélectionnez 5 éléments parmi :**

- ☐ Fuseau Lorrain
- ☐ Jambon aux Herbes Cuits
- ☐ Jambon Serrano
- ☐ Œuf poché à la mayonnaise
- ☐ Galette de Quinoa et Boulghour
- ☐ Fine tranche de Dinde au Curry
- ☐ Terrine de Campagne
- ☐ Rôti de Bœuf moutarde
- ☐ Terrine de poisson
- ☐ Pâté Croûte Mirabelles de Lorraine
- ☐ Mignon Porc au Miel
- ☐ Rillettes de Volaille
- ☐ Tourte de Volaille aux Champignons
- ☐ Saumon fumé

## Fromage

☒ Plateau de 4 Fromages Affinés

## Desserts

**Sélectionnez 3 desserts parmi :**

- ☐ Carpaccio ananas
- ☐ Petit chou (Vanille/Chocolat/Framboise)
- ☐ Ile flottante
- ☐ Brownies au noix & caramel beurre salé
- ☐ Cheesecake fruits rouges à partager
- ☐ Tartelette mirabelle 100% fruits
- ☐ Tarte au Fromage



# FESTIN

## Notre Menu Prestige

38,08€  
HT



### Accompagnements

Carpaccio de légumes grillés

Salade de Patate douce, Chorizo  
et champignon

Verrine de Courgette aux Noix  
de cajou

Terrine de légumes au parmesan

Salade d'ananas, gambas vapeur et riz

### Buffet

Côte de bœuf tranchée

Jambon Serrano

Médailon Mignon de Porc au miel

Ballotine de Volaille  
aux petits légumes

Queue de Lotte lardée  
Saumon Fumé

**Menu entièrement composé**

### Fromage

Plateau de 4 Fromages Affinés

### Desserts

Carpaccio Ananas

Buffet de pâtisseries  
(Entremet 3 chocolats, Fraisier,  
entremet Vanille/Framboise/Tarte  
chocolat cacahuètes ...) adapté en  
fonction du 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*





Minimum  
10 prs.

# CARTE

## *Fêtes de Famille*

2026

VERNOIS TRAITEUR

*Depuis 1989*



36,87€  
TTC

## Entrées au Buffet

Pâté Croûte  
à la Viande Lorraine

Wrap Saumon Fumé  
& Beurre d'Aneth

Caponata de Légumes

Tarte Fine de Tomate Cerise  
Rôtie à l'Huile d'Olive  
& Bille de Mozzarella au Pesto

## Cocotte chaude à partager

**Cocotte des Champs :**  
Volaille Label Rouge, jus aux Cèpes  
& Risotto crémeux de saison

Ou

**Cocotte des Mers :**  
Saumon, St Jacques, Crevette  
& Fondue de Poireaux,  
sauce au Vin Blanc  
& Risotto crémeux de saison

## Compléments selon vos envies

Fromage  
Desserts (Entremet, Pièce  
montée ...)  
Boissons

Mobilier & Vaisselle



*Réchauffe cocotte : 1H30 à 100°C au four*

*Réchauffe sauce : micro-onde ou casserole et verser sur la cocotte en dernière minute*

*Caution cocotte : chèque de 50€ par cocotte*



# 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 : 17,43€**  
**6 parts : 25,63€**  
**8/10 parts : 35,88€**

## Tartes

Tarte aux Pommes – 8 parts 19,48€  
Tarte aux Quetsches – 8 parts 19,48€  
  
Tarte au Citron Meringuée – 8 parts 25,63€  
  
Tarte aux Mirabelles de Lorraine – 8 parts 27,68€  
Tarte Bourdaloue – 8 parts 27,68€  
  
Tarte Pécan Dulcey – 8/10 parts 41€  
Tarte Chocolat/Cacahuète – 8/10 parts 41€





# BUFFET DE DESSERTS

**Nous vous proposons de choisir 3 éléments  
ci-dessous pour 6.15€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

*Savoir  
Chocolat*

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

*Savoir  
Fruits Rouges*

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

*Savoir  
Exotique*

Ganache Mangue / Passion,  
Ganache Chocolat Blanc,  
Confit Mangue,  
Fruits Frais, Macaron & Décor

*1 petit chiffre de 10 parts : 51.25€ TTC  
1 grand chiffre de 20 parts : 92.25€ TTC*





# 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*

