



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** Crèmeuses
- 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** Crèmeuses
- 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)
- Ille 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

Médaillon 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
-  contact@vernois-traiteur.com
-  32, rue Nationale, 57420 VERNY
-   [@Vernoistraiteur](https://www.instagram.com/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

*Savent
Chocolat*

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

*Savent
Fruits Rouges*

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

*Savent
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
-  contact@vernois-traiteur.com
-  32, rue Nationale, 57420 VERNY
-   [@Vernoistraiteur](https://www.instagram.com/Vernoistraiteur)

VERNOIS TRAITEUR
Depuis 1989

