

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

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

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

Mini feuilleté volaille forestier

Scampi marinée
& purée de Courge

Croq' Truite fumée
& Béchamel à l'aneth

Mini Quiche à la courge

Produits
locaux



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

✉ contact@vernois-traiteur.com

📍 32, rue Nationale, 57420 VERNY

📱 @Vernoistraiteur

VERNOIS TRAITEUR
Depuis 1989





CARTE

Créations Sucrées

2026

VERNOIS TRAITEUR

Depuis 1989



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 6.15€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 : 50€ TTC
1 grand chiffre de 20 parts : 90€ TTC



NOUS CONTACTER & Passer commande

 03 87 52 41 42

 www.vernois-traiteur.com

 contact@vernois-traiteur.com

 457 Rue de la Bellefontaine 57155 MARLY

  @Vernoistraiteur

VERNOIS TRAITEUR
Depuis 1989

