

COLLECTION COCKTAIL

Printemps 2026

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

Petit Pâté en croûte
aux poivrons, volaille GRAND EST
& tomate confite

Produits
locaux

Petite Focaccia au caviar
d'aubergine & Bresaola

Mini Club sandwich
à la Volaille GRAND EST,
sauce BBQ

Produits
locaux

Blinis de Jambon cru
mayonnaise au pesto & roquette

Poisson

Toast de saumon fumé,
mousse citron vert

Tataki de thon rouge pané
aux 2 sésames



Végétarien

Wrap **BIO** à la grecque

Tartelette green
aux petits pois **BIO**

Crackers de Poivron rouge

OPTION PIÈCES SALÉES

Chaudes

Classique

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

Produits
locaux

Mini feuilleté au Saumon fumé
& fromage frais

Cookie salé Chorizo, Tomates
& Parmesan

Bruschetta au Caviar de Tomates
& Basilic

Mini Quiche Courgette, Chèvre
& Tomate



Ateliers culinaires du moment

Oeuf poché, crème d'Asperge, tête d'Asperge
pignon de pins, mouillette de pain noir aux céréales

Feuilletage XXL
à la volaille GRAND EST forestière
et feuilletage pur beurre

Poulet Rôti, pomme de terre grenaille
& Jus aux champignons

MIGNARDISES

Sucrées

Sucette esprit snickers

Macaron à la Pistache

Forêt noire revisitée

Mini chou au Miel & Citron

Mini Fleur à la Fraise

Mini tartelette rhubarbe meringuée

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

Ateliers Gourmands

Crêpe Suzette

Pain perdu & glace locale
et caramel beurre salé

Biscuits Rose de Reims,
Framboise fraîche, confit framboise
et crème légère à la Vanille au Siphon



Tarifs

1.32€ HT la pièce

1.49€ TTC

(salée froide ou chaude et sucrée)

Ateliers culinaires sur devis

Nombre de pièces à adapter en fonction de votre événement



Nos conseils

Cocktail déjeunatoire/dinatoire : 18 à 20 pièces

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces

Pièces cocktails
imaginées et élaborées
dans nos Ateliers

Renouvellement au gré
des saisons

Cocktail apéritif
ou dînatoire



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 TRAITÉUR

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

Saveur
Chocolat

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

Saveur
Fruits Rouges

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

Saveur
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 —

