

# 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](http://www.vernois-traiteur.com)

 [contact@vernois-traiteur.com](mailto:contact@vernois-traiteur.com)

 32, rue Nationale, 57420 VERNY

  @Vernoistraiteur

VERNOIS TRAITEUR  
*Depuis 1989*

