

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 Mini cookie fruité
chocolat blanc & framboise fraîche

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

