VERNOIS TRAITEUR

BUFFET DEBOUT

LOCAL & TERROIR

CÔTÉ FROID

Wrap au bleu & jambon de la forêt noire
Petit pâté croûte bien Lorrain aux mirabelles
Cake carotte & chèvre
Tartine tradi' jambon, beurre, cornichons
Verrine de salade de lentilles, crémeux au lard
Verrine de Salade de carotte **BIO** à l'échalote
Navette pot-au-feu

CÔTÉ CHAUD

Petit Burger Lorrain
Spaetzle crème au comté, champignons et noisette torréfiées

CÔTÉ SUCRÉ

Chou à la mirabelle de Lorraine
Petite tarte au fromage revisitée

21.99€HT

MOSL QUALITÉ MOSELLE

VERNOIS TRAITEUR

BUFFET DEBOUT

SAVEURS DU MONDE

CÔTÉ FROID

Mini kebab de Volaille
Viennois façon Pan Bagna au Thon
Wrap libanais au Houmous & légumes
Pavé rustique Méditerranéen (tartare de légume et feta)
Bol de Salade de Riz façon Paëlla Végétarienne
Bol de Salade de Tomates cerises Rôties à l'Ail & Croûtons
Club Sandwich à la volaille esprit César

CÔTÉ CHAUD

Foccacia pesto rosso
Sauté de dinde façon Thaï en boîte en bois

CÔTÉ SUCRÉ

Cookie US chocolat blanc & pécan
Panna cotta vegan à la mangue

21.99€HT

MOSL QUALITÉ MOSELLE

VERNOIS TRAITEUR

BUFFET DEBOUT

SAVEURS DU MONDE

CÔTÉ FROID

Cake carotte chèvre
Viennois curry Ktipiti
Buns tzaziki de radis
Wrap bettraves, féta & pistache
Bol de salade de carotte BIO à l'échalote
Bol de salade de pomme de terre grenailles
Club sandwich Mimosa & Sucrine rôtie

CÔTÉ CHAUD

Foccacia pesto rosso
Spaetzle, crème au comté et champignons, noisette torréfiées

CÔTÉ SUCRÉ

Cookie US chocolat blanc & pécan
Panna cotta vegan à la mangue

OPTION SUCRÉE + 1.5€

Corbeille de fruits de saison

21.99€HT

MOSL QUALITÉ MOSELLE

VERNOIS TRAITEUR

BUFFET DEBOUT

OPTION FROMAGE

Plateau de Fromages du GRAND EST	5,28€ HT / pers
Plateau de 3 fromages	3,49€ HT / pers
Plateau de 4 fromages affinés	5,48€ HT / pers

OPTION SUCRÉE

Corbeille de fruits de saison	1,30€ HT / pers