

COCKTAILS 16 PIECES

Tous nos cocktails comprennent l'eau plate et gazeuse à volonté, thé ou café – durée 90 minutes.



Ajoutez une animation culinaire à votre buffet!
À partir de 4,5 euros par participant

28€00

Les bouchées salées froides

- Médaille de Foie Gras sur pain d'épices, poivre de Sichuan
- Brochette de gambas et courgette marinée façon thaï
- Bagel au sésame saumon et tzatziki
- Sablé pavot fèves au raifort et vinaigre chardonnay
- Aumônière bresaola, cœur mozza
- Brochette volaille tandoori abricot sec
- Mini kebab volaille, chou blanc, tomate, sauce yaourt
- Mini club jambon fumé pickles cornichon

Les bouchées salées chaudes

- Mini pastilla agneau et citron confit
- Bouchée pois chiche façon falafel
- Mini burger de bœuf et son hot ketchup
- Brochette de volaille laqué au soja

ou Plats chauds (1 au choix):

- Blanquette de volaille aux petits légumes, riz parfumé
- Sauté de bœuf façon mafé, purée de patate douce à la muscade
- Risotto de petit épeautre aux shitakés
- Dorade sébaste vapeur, légumes méditerranéens et huile d'olive

La pièce Fromage

- Mini ficelle brie crème de noix
- Assortiment de pains

Les bouchées sucrées

- Coque mojito Pop cake spéculos
- Macarons

Effervescence

28€00

Les bouchées salées froides

- Mini pizza mozzarella
- Mini flammenkueche et mini chausson terroir
- Mauricette aux graines de pavot, jambon cru, roquette, tomates séchées
- Mauricette au sésame, saumon fumé, crème à l'aneth
- Bruschetta : sur un pain grillé, légumes du soleil marinés, bacon et mozzarella gratinée au four
- Mini club nordique, Le «Wrap by Yab» : saumon fumé, crème fleurette, oignons confits, câpres
- La planche de charcuterie fine (dressée en mini brochette) : coppa, jambon de Parme, mortadelle, fuseau lorrain, pancetta, dés de fromage, tomate cerise
- Coupelle Végé : bâtonnets de légumes croquants et fromage blanc persillé
- Légumes croquants façon tartare et coriandre fraîche
- Curry de crevettes au lait de coco et citron vert
- Tartare de saumon parfumé au yuzu

Les bouchées sucrées

- Crème brûlée
- Tiramisu
- Mousse choco
- Le délice (légèreté de vanille et framboise)

Bénière



COCKTAILS 16 PIECES

Tous nos cocktails comprennent l'eau plate et gazeuse à volonté, thé ou café – durée 90 minutes.



Ajoutez une animation culinaire à votre buffet!
À partir de 4,5 euros par participant

32€00

Les bouchées salées froides

Navette poulet – curry
Cubique de saumon aux agrumes en chapelure d'herbes
Cubique de comté affiné, raisin et fuseau lorrain de la ferme du Merisier
Moelleux de champignon et moutarde à l'ancienne
Sablé de citron confit, crème d'aneth et billes de yuzu
Mauricette de jambon à la moutarde de Meaux
Pain polaire au crabe
Brochette de tofu, tomate - basilic, gelée piquillos

Les bouchées salées chaudes

Beignet de pois chiche, fromage blanc de la ferme de Neufchef à la coriandre
Mini saucisse feuilletée
Crevette Torpédo, sauce aigre-douce
Samossa de curry de légumes

La pièce Fromage

Panna Cotta de chèvre et tartare de légumes au miel
Assortiment de pains

Les bouchées sucrées

Crème chocolat – noisettes torréfiées
Brochette de fruits frais
Sablé pomme façon tatin

La Fabrique

32€00

Les bouchées salées froides

Pâté croûte canard, volaille et mirabelle
Mini pavé rustique garni
Wrap César
Mini Mauricette au Thon
Focaccia Mortadelle
Brochette façon Salade Caprese
Brouillade d'œuf de Moselle et mouillette
Verrine de courgette indienne et noix de Cajou

Les bouchées salées chaudes

Rouleau de printemps aux légumes sautés
Mini Quiche volaille & morilles
Mini Quiche aux poireaux
Feuilleté saumon fumé et fromage frais

La pièce Fromage

Plateau de fromages classiques
Assortiment de pains

Les bouchées sucrées

Chou Paris-Brest
Mini Tartelette aux fruits de Saison
Sucette esprit snickers

Vernois Traiteur



DEJEUNER DEBOUT

Tous nos cocktails comprennent l'eau plate et gazeuse à volonté, thé ou café – durée 90 minutes.



Pratiques copieuses et plus rapide qu'un cocktail, ces menus sont parfaits pour un moment de convivialité dans une journée de travail

28€00

Le déjeuner debout « Local »

Pavé Rustique au Jambon Lorrain
Mauricette aux Rillettes de Cochon
Wrap esprit César au Poulet
Club Sandwich St Morêt & Légumes de Saison
Salade de Pomme de Terre du Grand Est
aux oignons rouges & persillade du jardin
Légumes à Croquer
Mini Quiche Lorraine

Mignardises de Saison

Ou

Le déjeuner debout « Saveurs du Monde »

Pavé Rustique au Poulet Curry
Mauricette Pan Bagna au Thon
Wrap esprit d'Asie Veggie
Club Sandwich Mimosa & sucrose rôtie
Salade de Mini Penne à l'italienne
(tomate séchée & parmesan)
Duo Légumes & Houmous
Mini Quiche aux poireaux

Mignardises de Saison

Vernois Traiteur

30€00

Cocktail sous forme de buffet

Pavés Rustique garnis
Mini Pokebowl de boulgour aux légumes de saison
Salade de pommes de terre du Grand Est à la moutarde à l'ancienne
Mauricettes de saison
Wrap de Saison
Mini Pâté lorrain
Mini Tourte volaille champignons
Feuilleté Saumon fumé et fromage frais
Tartelette de Saison
Chou Pistache Griotte
Mousse Chocolat

Vernois Traiteur

28€00

Cocktail sous forme de buffet

Assortiment de mini clubs sandwiches
Planche de charcuterie fine
Mini wrap au saumon fumé, crème fleurette, oignons confits, câpres
Mauricette aux graines de pavot, jambon cru, roquette, tomates séchées
Bruschetta : sur un pain grillé, légumes du soleil marinés, bacon et mozzarella
Mauricette au sésame, saumon fumé maison, crème à l'aneth
Tartare de tomates au basilic
Tartine italienne : pain à l'huile d'olive, légumes du soleil, jambon de Parme, mozzarella

Mini chausson du terroir au brie
Marmite de daube de bœuf revisité
Colombo de volaille à l'ananas

Madeleine de Commercy, Mini brownie chocolat, Rectangle du mirabellier

Bénière

COCKTAILS 16 PIÈCES – PRESTIGE

Tous nos cocktails comprennent l'eau plate et gazeuse à volonté, thé ou café – durée 90 minutes.



100% circuit court
100% produits frais et de saison
100% produits labellisés

34€00

Les duos de bouchées salées froides

- 1 Moelleux brocolis, caviar d'aubergine et copeaux de parmesan & Tortilla aux poivrons confits et aux amandes
- 1 Saint Jacques snackée aux agrumes & Mille-feuilles de saumon au pesto et mozzarella
- 1 Burger de magret de canard aux épices, chutney aux airelles & Filet de caille des Vosges en chaud froid
- 1 Pain bagnat au thon et ciboulette fraîche & Pyramide de pomme de terre au Haddock fumé
- 1 Macaron de foie gras à l'arôme de truffes, noisettes torréfiées & Red velvet à la griotte, rosace de foie gras
- 1 Raviole de légumes au gingembre confit
- & Cookie végétarien au parmesan et purée de patates douces

Les bouchées salées chaudes

- 1 Samoussa au foie gras, confiture d'oignons rouges & Mini hamburger au foie gras
- 1 Cabillaud au lait de coco et citron vert & Croustillant de crevette au basilic
- 1 Purée de légumes truffée sur galette & Croustillant de brick Tex Mex
- 1 Brochette de canard laqué à l'orange, sésame et piment d'Espelette & Cordon bleu façon nem au comté
- 1 Mini flan aux morilles & Pizza Muffin's à l'italienne
- 1 Nid d'abeilles de crevette au citron confit & Brochette d'espardon et tomate confite, sauce crème citronnée

Les bouchées sucrées

- 3 Réductions sucrées assorties (Eclair noisette chocolat, Baba au rhum vanille, Rocher mangue passion ...)
- 1 Brochette de fruits frais

Lorraine Réception



35€00

Les bouchées salées froides

- Crèmeux lorrain, compotée d'oignon de la ferme de Courcelles-Chaussy, crumble de pain maison
- Brochette cubique de comté affiné et fuseau lorrain
- Pana Cotta de brebis de la ferme de Neufchef et chutney de saison
- Terrine de campagne de la ferme des Grand Prés
- Déclinaison de chou-fleur colorée (lycée agricole de Courcelles Chaussy)
- Madeleine salée au chorizo de la ferme de la Rose (fournisseur local)
- Mini saucisse feuilletée des mets fermiers (fournisseur local)
- Focaccia Maison à la tapenade de légumes (fournisseur local)

Les bouchées salées chaudes

- Quiche Lorraine au lard de la Gaec du Beau-Loup
- Cocotte de potée lorraine
- Parmentier de bœuf des mets fermiers
- Kniddelen au chorizo de la ferme du Merisier

La pièce Fromage

- Pana Cotta de brebis de la ferme de Neufchef et chutney de saison

Les bouchées sucrées

- Sablé de pommes façon Tatin
- Bircher au fromage blanc de la ferme de Neufchef, coulis de fruits frais de saison
- Macaron de Boulay

La Fabrique



⊕ Ajoutez une animation culinaire à votre buffet!
À partir de 4,5 euros par participant

COCKTAILS 16 PIÈCES - PRESTIGE

Tous nos cocktails comprennent l'eau plate et gazeuse à volonté, thé ou café – durée 90 minutes.



Ajoutez une animation culinaire à votre buffet!
À partir de 4,5 euros par participant

38€00

Les bouchées salées froides

Déclinaison de chou-fleur colorée
Assortiment de mini-bretzels garnis
jambon cuit et emmental, saumon et tzatziki...
Brochette de tomate confite, jambon serrano et mozzarella
au pesto
Poké bowl au tartare de saumon
Crèmeux lorrain, compotée d'oignons de la ferme de
Courcelles Chaussy, crumble de pain
Assortiment de mini-cakes végétariens
Billes de pois chiche, poivron au cumin, rougaille exotique
Crèmeux d'artichaut, œuf de caille et anchoïade

Les bouchées salées chaudes

Brochette Black Tiger coco, mayonnaise au curry
Madeleine salée au chorizo lorrain de la ferme de la Rose
Falafel, yaourt grec à l'ail
Churros d'oignon, sauce curry-miel

La pièce Fromage

Macaron chèvre, figue et thym

Les bouchées sucrées

Panna cotta coco, coulis mangue - ananas
Mini baba au rhum Diplomatico
Assortiment de nos choux Maison

La Fabrique

42€00

Les bouchées salées froides

Moelleux poivrons, effeuillé de cabillaud au basilic
Forêt noire de foie gras, comme un mini klub
Pic d'œuf de cailles, couleurs d'été
Blinis de pétoncles à l'ail des ours
Maki de canard fumé, abricot romarin
Madeleine de foie gras, un classique By M
Pic de crevettes yuzu, zest de citron
Pince de grison et Brie de Meuse, « comme un nougat »

Mini-plats froids

Comme une petite salade « tomat' mozza », perles de
vinaigrette
Gaspacho pris de poivrons, concombre, oignons, perles
de tomates

Les pièces salées chaudes

Croq St Jacques et truffes
Pizza by M

Les bouchées sucrées

Oréo noir, fruit de la passion
Sablé breton, framboise et mangue
Tartelette fraise de saison, citron vert

Mini plat sucré

Comme un Irish Coffee

Marcotullio

