

Cocktails Apéritifs

Réduction chaude: 65 € /les 60

Verrines terre / mer: 70 € /les 50

Mignardise sucrée: 75 € /les 60

Mini Brioches de canard: 65 € /les 60

Navette fromage frais saumon fumé 65 € / 60

Mini sandwich : 39 € /40 pièces environ

Cake salé: 42 € / les 5 (20 tranches mini)

Planche de Bocaux à tartiner

Accompagné de ses croutons: 27 € /les 4
tomate, houmous, artichaut , aubergine,
tartine de marcassin, chevreuil, rillettes...

Cône de légumes et sa sauce: 12 €/les 6

Vaisselle à rendre non lavée :

Assiette et 3 couverts: 1,40 €

Location table mange debout 18 € l'unité

Nappage Mange debout 6 € l'unité

Verres à eau ou vin 15 €:les 36

Verres à jus fruit/flûte 17 €/les 49

Bocaux et étiquettes personnalisées:

Terrine de lapin, canard, porc, chevreuil,
sanglier, cerf. Rillettes de canard, porc,
chevreuil, sanglier, cerf. Tartinade: tomate,
houmous, artichaut , aubergine, boudin...

62 € les 10 bocaux



Verdenal Philippe Traiteur

18 rue de l'union 54370 Einville

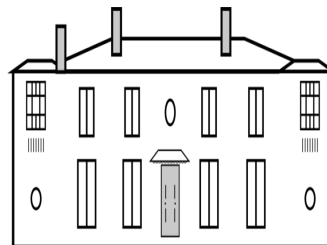
03 83 72 08 70. 06 81 87 29 82

www.traiteur-verdenal.eatbu.com

philippe.verdenal@orange.fr

L'OASIS

SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS



DEPUIS

1741

ENTRÉES FROIDES

20 personnes minimum

Accompagné d'une salade composée:

Saumon fumé/artichaut et œuf poché 10 €

Filet de rouget à l'estragon et sa rouille 10 €

Duo de St Jacques/sandre en lingot 12 €

Pavé de saumon sauce verte et écrevisse 9 €

Terrine de pétoncle et saumon au basilic 9,50 €

Gelée Volaille à l'estragon sauce gribiche 10 €

Gâteau de lapin au foie gras 14 €

Pressé de joue de porc aux câpres 10 €

Persillé de joue de bœuf et sa sauce tartare 10 €

ENTREES CHAUDES

20 personnes minimum

Pâté ou tourte de lapin 4,90 €

Pâté Lorrain ou tourte 3,90 €

Bouchée à la reine aux ris de veau 12 €

Bouchée à la reine 7 €

Cocotte de ris de veau aux morilles 16 €

Cocotte d'escargots, purée de charlotte 14 €

Saisonnier

Saumon fumé label rouge 95 € / kg

Foie gras de canard 130 € / Kg

Viandes 20 personnes minimum

Mignon de veau pané d'une croute de noisettes 19 €

Cuisse de canard confite, poêlée forestière 16 €

Mignon de porc à la moutardes 14 €

Cuisse de canette à l'orange 14 €

Suprême de pintade, purée aux cèpes 17 €

Ballottine de volaille farcie aux épinard 14 €

Poissons 20 personnes minimum

sandre et st Jacques aux citrons confits 22 €

Lasagne de la mer, noix de pétoncles 14 €

Saumon en écailles de courgettes 16 €

Brochette de St Jacques et chorizo 23 €

Cabillaud en écailles de chorizo et courgettes 17 €

Corolle de filet de sole jus de moule de bouchot 15 €

2 accompagnements du moment

Gratin de pomme de terre, flan de butternut, galette

de riz basmati, tomate provençale, fondue de

poireaux, julienne de légumes, pommes

grenailles....

Plats uniques

20 personnes minimum

Couscous 3 viandes et merguez 15 €

Choucroute 3 viandes et knack 15 €

Cassoulet au confit de canard 17 €

Paella fruit de mer et volaille 15 €

Baeckeoffe 3 viandes: 14 €

Potée Lorraine (échine, lard saucisse): 15 €

Jambon à l'os pommes de terre Dijonnaise 14 €

Desserts

20 personnes minimum

Salade et plateaux de fromages (4 sortes) 4,50 €

Entremet chocolat et poires 5,50 €

Framboisier et chocolat blanc 5,90 €

Fraisier en saison 6,50 €

Macaron succès praliné 6,80 €

Mirabellier 5 €

Crèmeux chocolat Myrtilles 5,50 €

Macaron vanille framboise 6,50 €

Plats traditionnels

20 personnes minimum

Coq au vin Riesling et champignons

écrasé de pomme de terre 15 €

Joue de porc braisée purée à la crème 14,50 €

Joue de bœuf braisée façon carbonade

purée à la crème 14,90 €

Langue de bœuf écrasée de pommes de terre 13 €

Hachis Parmentier de boeuf 500 g 11 €

Poule au pot sauce crémeuse

légumes du bouillon et riz basmati: 14 €

Tajine de volaille semoule parfumée 14 €

Colombo de porc riz basmati 14 €

Blanquette ou sauté de veau riz ou purée 16,50 €

Menu tradition 18 €

20 personnes minimum

Gratin de fruits de mer au muscadet

Fondue de poireaux

Colombo de porc ou Tajine de volaille

Riz basmati / semoule parfumé

Tarte du moment

Menu gourmet 24 €

20 personnes minimum

Ballottine de filet de sole et saumon

Rémoulade de céleri, écrevisse et sauce verte

Sauté de veau aux champignons

gratins de pommes de terre / haricot vert

Crèmeux vanille framboise et son coulis

Menu gourmand 30 €

20 personnes minimum

Gelée de lapin et foie gras, taboulé aux

raisin

Cassolette de filet de sole et moule de

bouchot

Suprême de volaille farci aux champignons,

Buffet froid à 18 €

20 personnes minimum

Terrine et rillettes en bocaux
Saucissons divers et jambon tranchés
Salades de carottes et Taboulé
Longe de porc en gelée et fines herbes
Tarte du moment
Mayonnaise et cornichons

Buffet froid à 23 €

20 personnes minimum

Planche de charcuterie tranché
Bocaux de rillettes et pâté
Filet de poisson poché au basilic
Salades de patates, carottes au cumin,
taboulé et céleri rémoulade
Rôti de porc et volaille rôtie gelée
Entremet chocolat et sa crème anglaise
Mayonnaise et cornichons

Buffet froid à 29 €

20 personnes minimum

Planche de charcuterie tranché
Bocaux de rillettes et pâté
Duo de saint Jacques/saumon et écrevisses
Salades composées, crudités (4 sortes)
Rôti de boeuf, porc rôtie aux fines herbes,
magret de canard aux miel
Crèmeux vanille / framboise en entremet
Mayonnaise et cornichons