

Cocktails Apéritifs

Réduction chaude: 58 € /les 60
Verrines terre / mer: 70 € /les 50
Mignardise sucrée: 75 € /les 60
Mini Brioches de canard: 60 € /les 60
Navette fromage frais saumon fumé 65 € / 60
Pain surprise: 49 € /70 pièces environ
Cake salé: 42 € / les 5 (20 tranches mini)

Planche de Bocaux à tartiner

Accompagné de ses croutons: 25 € /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 personnalisés:

Terrine de lapin, canard, porc, chevreuil,
sanglier, cerf. Rillettes de canard, porc,
chevreuil, sanglier, cerf. Tartinade: tomate,
houmous, artichaut , aubergine, boudin...
60 € 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



ENTRÉES FROIDES

15 personnes minimum

Accompagné d'une salade composée:

Saumon fumé/artichaut et œuf poché 10 €
Filet de rouget à l'estragon et sa rouille 9 €
Duo de St Jacques/sandre en lingot 9 €
Pavé de saumon sauce verte et écrevisse 8,50 €
Terrine de brochet aux écrevisses 9 €
Terrine de pétoncle et saumon au basilic 8,50€
Gelée Volaille à l'estragon sauce gribiche 8 €
Gâteau de lapin au foie gras 10 €
Pressé de joue de porc aux câpres 8 €
Persillé de joue de bœuf et sa sauce tartare 8 €

ENTREES CHAUDES

15 personnes minimum

Pâté ou tourte de lapin 4,50 €
Pâté Lorrain ou tourte 3,50 €
Bouchée à la reine aux ris de veau 9 €
Bouchée à la reine 4,80 €
Cocotte de ris de veau aux morilles 12 €
Cocotte d'escargots, purée de charlotte 12 €
Parmentier de canard aux champignons 9,50 €

Saumon fumé label rouge 75 €/ kg
Foie gras de canard 120 € / Kg

Viandes 15 personnes minimum

Mignon de veau pané d'une croute de noisettes 18 €

Cuisse de canard confite, poêlée forestière 14 €

Mignon de porc à la moutardes 13 €

Cuisse de canette à l'orange 12,50 €

Suprême de pintade, purée aux cèpes 16 €

Ballottine de volaille farcie aux épinard 12 €

Poissons 15 personnes minimum

sandre et st Jacques aux citrons confits 18 €

Lasagne de la mer, noix de pétoncles 12 €

Saumon en écailles de courgettes 15 €

Brochette de St Jacques et chorizo 20 €

Cabillaud en écailles de chorizo et courgettes 15 €

Corolle de filet de sole jus de moule de bouchot 12 €

2 garnitures compris

Gratin de pomme de terre, flan de butternut, galette de riz basmati, tomate provençale, fondue de poireaux, julienne de légumes, pommes grenailles....

Plats uniques

15 personnes minimum

Couscous 3 viandes et merguez 13 €

Choucroute 3 viandes et knack 13 €

Cassoulet au confit de canard 15 €

Paella fruit de mer et volaille 13 €

Baeckeoffe 3 viandes: 13 €

Potée Lorraine (échine, lard saucisse): 13 €

Jambon / pommes de terre Dijonnaise 13,50 €



Desserts

15 personnes minimum

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

Entremet chocolat et poires 5 €

Framboisier et chocolat blanc 5 €

Fraisier en saison 5 €

Macaron succès praliné 5 €

Assiette gourmande (5 sortes) 9 €

Mirabellier 4,50 €

Crèmeux chocolat Myrtilles 5 €

Macaron vanille framboise 6 €

Plats traditionnels

15 personnes minimum

Coq au vin Riesling et champignons écrasé de pomme de terre 13 €

Joue de porc braisée purée à la crème 13 €

Joue de bœuf braisée façon carbonade purée à la crème 13 €

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: 13 €

Pour d'autres demandes n'hésitez pas à me consulter (Tajine, Colombo.....)

Buffet froid à 16 €

15 personnes minimum

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



Menu tradition 16 €

15 personnes minimum

Gratin de fruits de mer au muscadet
Fondue de poireaux
Blanquette de dinde à la crème
Riz basmati
Tarte du moment

Buffet froid à 22 €

15 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



Menu gourmet 22 €

15 personnes minimum

Ballottine de filet de sole et saumon
Rémoulade de céleri, écrevisse et sauce verte
Jambon à l'os aux champignons
gratins de pommes de terre
Crèmeux vanille framboise et son coulis

Buffet froid à 29 €

15 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



Menu gourmand 29 €

15 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,
Flan de butternut et gratin de pommes de terre
Dessert selon l'évènement