

### **Cocktails Apéritifs**

Réduction chaude: 65 € /les 60  
Verrines terre / mer: 80 € /les 50  
Mignardise sucrée: 75 € /les 60  
Mini Brioches de canard: 65 € /les 60  
Navette fromage frais saumon fumé 65 € / 60  
Mini sandwichs: 40 € /40 pièces environ  
Cake salé: 42 € / les 5 (20 tranches mini)  
Cône de légumes et sa sauce: 12 €/les 6

### **Planche de Bocaux à tartiner: 27 € / 4**

Avec ses croûtons et étiquettes personnalisés

Tartinade de tomate, houmous poivrons,  
artichaut , aubergine, boudin, mousse de foie  
de porc au Cognac.

Rillettes de porc, cerf, sanglier, canard.

### **Location vaisselle:**

Exemple:

4 assiettes (carré rectangle rondes), 3 couverts  
3 verres, 1 tasse: 4,50 €  
Nappage, serviette blanche 2,60 € / personne  
Verres à eau ou vin 14 €:les 36  
Verres à jus fruit/flûte 16 €/les 49  
Table et nappe mange debout 18 € l'unité

## **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](http://www.traiteur-verdenal.eatbu.com)  
[philippe.verdenal@orange.fr](mailto:philippe.verdenal@orange.fr)



### **Formules 9 pièces : € / personne**

2 sandwichs de Pains surprises  
4 tranches cakes olive jambon comté  
3 Réductions salées à chauffer  
(mini pizza, quiche, pâté lorrain, accra de  
morue, feuilleté de st Jacques...)

### **Formules 10 pièces : € /personne**

3 sandwichs de Pain surprise  
3 réductions chaudes  
2 navettes de canard  
2 réductions sucrées

### **Formules 12 pièces : € /personne**

2 sandwichs de Pain surprise  
4 réductions chaudes  
2 navettes de canard  
2 verrines gourmandes  
2 réductions sucrées

### **Formules convivial : € /personne**

4 tranches de cake (lard oignons gruyère )  
Bocaux à tartiner et ses croustons 1/5 pers  
Cônes de légumes et sa sauce 1/3 pers  
4 Réductions chaudes (croq jambon, gougère  
comté, pâté, flamcuche )

### **Proposition 1**

ballotins de saumon fumé  
tartare d'artichaut et oeuf poché

Suprême de volaille aux champignons , graine  
de moutarde à l'ancienne , Ecrasé de patate  
douce, gratin aux comté et légumes de saison

Assiette de 3 fromages et quelques feuilles

Crèmeux vanille chocolat blanc sur son  
macaron et son coulis de framboise

Pain, café



### **Proposition 2**

Duo de saumon et noix de saint Jacques  
galette de basmati, petits légumes croquant  
jus safrané

Noix de veau basse température girolles à la  
crème, écrasé patate douce  
Garnitures du moment

Assiette de 3 fromages et quelques feuilles

Nougat glacé son coulis de fruit rouge  
tuile craquante au miel

Pain, café

### **Proposition 3**

Marbré de foie gras et lapin en gelée  
Aumônière de gésiers confits et magret séché

Dos de cabillaud au chorizo sur un lit de poireaux  
Beurre blanc et cage feuilleté au sésame

Trou pomme verte

Magret de canard rôti au miel et poivre du Sichuan  
purée de charlotte aux cèpes, garniture du moment

Salade et plateau de fromages

Trilogie gourmande

Café, pain



### **Proposition 4**

Salade de Foie gras de canard et magret séché,  
billes de melon en gelée de Sauternes

Duo de sandre et saint jaques  
beurre blanc aux citrons confits  
julienne de légumes Galette de riz basmati

Trou Lorrain

Filet de bœuf aux morilles mousseline de carottes  
au comté garniture de saison

Salade et plateau de fromages

Le grand buffet de dessert

Café, pain



### **Entrée froide**

Pot au feu de joue de bœuf en gelée foie gras de canard parfumé aux quatre épices petite salade

Chiffonnade de jambon de pays éventail de melon petite salade estival aux éclats de noix

### **Poisson chaud**

Marmites de de la mer jus safrané, légumes craquants et paille feuilletée

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, écaïlle de chorizo, brunoise de courgettes grillées, jus de basilic

### **Trou**

cavaillon , lorrain, normand, citron.....

### **Viande**

Tronçon de pintade entrelardé purée de charlotte aux morilles légumes du moment

Mignon de porc en brochette sauce moutardes, écrasé de patate douce Garniture de saison

Paleron et éclats de ris de veau jus corsé aux morilles mousseline de butternut, garnitures de saison

Mignon de veau et son jus en croute d'herbes, poêlée de girolles en aumônière, écrasé de charlottes et céleri garnitures du moment

### **Salade et fromages en buffet ou à l'assiette**

### **Dessert**

A l'assiette ou Buffet de dessert ou Le grand gâteau des mariés présenté en salle ou Une assiette gourmande



### **Lendemain de mariage**

Jambon a l'os (chaud ou froid)

Gratin ou salade de pommes de terre

Fromage

dessert du jour

### **Buffet froid**

Terrine et rillettes en bocaux  
Saucissons

Salades de carottes et Taboulé  
Longe de porc ou poulet froid

Dessert du jour

Mayonnaise et cornichons

### **Lendemain de mariage**

Poule au riz

sauce crémeuse

Fromage

Tarte du moment