



# Menus

*Notre entreprise, Côté Saveurs, partenaire exclusif  
du Clos Vernay vous propose ces quelques idées pour votre mariage...*

*Nos tarifs de vin d'honneur s'entendent verrerie, nappage et service compris  
(y compris le service de vos boissons).*

*Vos alcools (bière, vins, crémant, champagne etc.) pourront être choisis dans la liste de notre caviste  
ou apporter par vos soins...*

*Nos tarifs de menu s'entendent nappage, vaisselle, service, eau plate et pétillante, pain et  
café compris...*

*Nous ne prenons pas de droit de bouchon...*

*(Nous pouvons modifier nos entrées, plats ou dessert selon vos goûts et vos envies)*

*Pierre et Marie sont à votre disposition pour toute demande d'information complémentaire*

**0631699603 - [contact@leclosvernay.fr](mailto:contact@leclosvernay.fr) - Facebook @LeclosVernay - Instagram @closvernay**

**Mr Bel Pierre**



RESTAURANT TRAITEUR





# Vin d'honneur

## 8pces

### Nos pièces froides...

*La mini navette au confit de tomates et émincé de jambon cru*

*Le pain nordique au saumon fumé artisanal, fromage frais citronné*

*Le blinis guacamole et crevette*

*Le burger campagnard*

*La tarte aux ravioles du Dauphiné, magret fumé artisanal*

*Le mini wraps de légumes à la tapenade*

### Le pain surprise...

### L'atelier syphon...

*Chantilly de foie gras, et crumble de pain d'épices*

*Verrerie, nappage et service compris*

Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle



RESTAURANT TRAITEUR

Coté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin



# Vin d'honneur

12 pces

Le bar à tartiner...

*Tapenade d'olives noires, confit de tomates, guacamole, mousse de foie, rillettes...*

*Accompagné de crostinis*

Nos pièces froides...

*-Le pains nordique au saumon fumé artisanal, fromage frais citronné*

*-Le blinis guacamole et crevette*

*-La mini navette au confit de tomates et émincé de jambon cru*

*Le burger à la rillettes de chorizo*

*Le wraps de légumes et tapenade*

Nos shooters...

*-Gaspacho de tomates*

*-Soupe froide de carottes aux épices douces*

*Verrerie, nappage et service compris*

Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle



RESTAURANT TRAITEUR

Côté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin



# Vin d'honneur

14 pièces

Le bar à tartiner...

*Tapenade d'olives noires, confit de tomates, guacamole,  
mousse de foie, mousse de boudin noir, rillettes...*

*Accompagné de crostinis*

Nos pièces froides...

*-Le pains nordique au saumon fumé artisanal, fromage frais citronné*

*La tarte aux ravioles du Dauphiné, magret fumé artisanal*

*-La mini navette au confit de tomates et émincé de jambon cru*

*Le burger campagnard*

Les shooters...

*-Gaspacho de tomates*

*-Soupe froide de carottes aux épices douces*

Le buffet plancha...

*Crevette marinée soja/citron vert..*

*Accompagné de tartare de légumes*

*Verrerie, nappage et service compris*

Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle



RESTAURANT TRAITEUR

Côté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin



# Menu

## **Menu Vernay**

### Nos entrées...

*Terrine de foie gras, chutney de fruits et mini wraps de légumes, tuile de brioche*

*ou*

*Saumon mariné, rouleaux de légumes, condiments et yaourt citronné*

*ou*

*Mousse de St jacques, wraps de légumes et vinaigrette fromage blanc/citron vert*

### Nos plats...

*Parmentier de bœuf minute, pomme de terre croustillante et jus aux truffes*

*ou*

*Ballottine de volaille, polenta rôtie, carottes fanes et bouillon crémé*

*ou*

*Comme un « burger », cabillaud et légumes grillés, crème de langoustines*

*ou*

*Croustillant de bœuf braisé au parfum foie gras, pomme de terre confite, aubergines grillées et jus de viande*

### Le fromage...

*Blanc ou sec, servi au buffet ou à l'assiette*

### Le dessert cocktail sucré...

*La pièce montée*

*La verrine façon fraisier*

*La tartelette chocolat/passion*

*Le menu comprend, le nappage, la vaisselle, le service, le pain, le café, l'eau plate et pétillante*

Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle



RESTAURANT TRAITEUR

Coté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin



# Menu

## **Menu Sentation**

### Le buffet d'entrée...

*Supp 2€*

*Nos charcuteries...Jambon blanc, rosette, terrine de campagne*

*Nos poissons...Saumon fumé, terrine de St jacques*

*Nos garniture...Le boulgour aux légumes d'été, les tomates fraîches et confites marinées au pesto, les wraps de légumes*

*ou*

*Verrine de tomates marinées, émincé de jambon cru et pousse de mesclun, tartine au confit de tomates*

### Le plat...

*Aiguillette de volaille croustillante, écrasé de gratin dauphinois, carottes fanes, crème aux cèpes*

*ou*

*Mignon de porc, légumes rôti et crème de chorizo, crumble de parmesan*

*Ou*

*Suprême de volaille rôti, pomme de terre confite au beurre, purée fine de carottes et sauce aux champignons du moment*

### Le fromage...

*Blanc ou sec, servi au buffet ou à table*

### Le dessert...

*La pièce montée, 2 choux par personnes*

*Ou*

*Le gâteaux des mariés...*

*Le menu comprend, le nappage, la vaisselle, le service, le pain, le café, l'eau plate et pétillante*



Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle

Coté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin

RESTAURANT TRAITEUR



# Nos idées

## Nos idées pour votre vin d'honneur

### Nos pièces cocktails

*La tarte aux ravioles et magret fumé*

*Le pains nordique au saumon fumé artisanal, fromage frais citronné*

*Le blinis guacamole et crevette*

*Le burger à la rillettes de chorizo*

*Le chou à la mousse de St Jacques et citron vert*

*La mini navette au confit de tomates et émincé de jambon cru*

*Le burger campagnard*

*Le wraps de légumes et tapenade*

### Nos animations...

*Découpe de Jambon cru d'Auvergne*

*Découpe de saumon mariné, condiment citronné*

*Découpe de Jambon blanc truffé*

### Les tartelettes minutes...

*Tartare de boeuf aux herbes*

*Rillettes aux 2 saumons*

### Nos cuillères chinoises...

*Chantilly de foie gras et crumble de pain d'épices*

*Tartare de saumon aux herbes, gel citron*

*Mini ratatouille et crumble parmesan*

### Nos plancha...

*Volaille, Magret de canard, Crevette, St Jacques, Boudin blanc...*

*Accompagné de tartare de légumes*



Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle

Coté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin

RESTAURANT TRAITEUR



# Nos idées

## **Idée Bar à softs...**

*Virgin mojito, Citronnade, Cocktails de jus de fruits, thé pêche*

*Gobelet kraft et paille cartonnée*

**3,5€**

## **Idée brunch du lendemain...**

*Assortiment de charcuterie et viande froide...*

*Jambon blanc, rosette, terrine de campagne, rôti de porc...*

## **Nos salades...**

*Boulgour bio aux légumes confits, Salade de tomates fraîche, confites et pesto, Wraps de légumes,*

**10€**

Le Clos Vernay  
875 route du Vernay  
38300 Nivolas Vermelle



RESTAURANT TRAITEUR

Coté Saveurs  
2 Pl. Antonin Dubost,  
38110 La Tour-du-Pin