

Del Forno Traiteur

www.delforno-traiteur.com



Del Forno Traiteur

DEL FORNO Traiteur MARIAGE 2017

227 Route de Montmerle

Saint Georges de Reneins 69830

04 74 67 61 73

www.delforno-traiteur.com

Madame Monsieur

Nous vous remercions de votre demande de Documentation Mariage auprès de Notre Etablissement.

Nous serons heureux de pouvoir tout mettre en Œuvre pour la réussite de cette Journée qui restera Inoubliable à vos Yeux et celle de vos Proches

**Nantis d'une forte expérience Mariage depuis 1948 dans tous les plus prestigieux Domaines
Notre Maison saura accueillir votre demande sous tous ces Aspects - Cuisine Traditionnelle Moderne
- Service Clientèle - Organisation Adéquate**

Nos Equipes, Rigoureuses Serviabes et Chaleureuses, sauront vous donner satisfaction à chaque étape de l'Elaboration de Votre Réception





Cette Documentation reste bien évidemment modulable et adaptable à vos désirs

Vous trouverez des Menus Composés de

Cocktail Court 10 Bouchées - Entrées Plats Fromages Desserts

Cocktail Médian 14 ou 16 Bouchées - Mises en Bouche ou Verrines - Plats Fromages Desserts

Cocktail long 18 Bouchées - Plats Fromages desserts

Un listing : D'Ateliers Gourmands - Fromages - Desserts

Est à Votre Disposition afin de Choisir les Mets qui correspondront le plus à votre attente Culinaire -

A Votre Choix de Service

Nos prix s'entendent TTC Cocktail Diner Service Cuisine Arts de la Table

Une Prestation de Qualité , Clef en Main

Afin de cerner au mieux votre demande, nous vous conseillons de prendre un 1er rendez vous où nous vous accueillerons du Lundi au Samedi Matin, en grande Souplesse avec une Dégustation de nos Pièces Cocktail

Nous pourrons organiser et offrir aux Mariés une Dégustation des mets sélectionnés

Sur place Ou à emporter.

Pour les Mariages de 250 invités (diner) ou Hors saison (1 er Octobre au 1 5 Mai) remise de 10 %.

Mariage en semaine , remise de 5 %.

Remises non cumulable et applicables sur tarif dîner.

A votre disposition , quelques recommandations utiles pour la préparation de votre Mariage

Au plaisir de vous recevoir dans Notre Etablissement

Bien Cordialement

Pour toutes Informations nécessaires et prises de rendez vous

OLIVIER DELFORNO

04 74 67 61 73 – 06 07 89 12 00

olivierdelforno@wanadoo.fr

delfornoassistantecommercial@orange.fr



DEL FORNO TRAITEUR

COCKTAIL COURT 10 BOUCHÉES 1H30

COCKTAIL Composé de 10 Bouchées salées par personne

Finger « food » chic et surprenant

Sucette de Foie Gras au Spéculos - Truffes de Chèvres aux Amandes et Pistache
Vertical de légumes et crème de fromage frais - Chaud froid de Rouget
Bijou de saumon en habit vert - Bœuf à l'andalouse - Brochette créole volaille mangue
Pétale de chorizo et légumes potager- Queues de Crevettes à la Mexicaine
Granny smith acidulée et magret landais - Bonbon de thon laqué au soja

Verrines Gourmandes

Tartare de St Jacques aux agrumes - Cappuccino de Poivrons et poudre d'espelette
Les Tubes à Essai Gaspacho, Petits Pois Menthe, Melon et pastèque

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtel

St Marcellin aux Pignons de Pin - Goujonnette de filet de sole - Faluche lyonnaise aux pommes et boudin noire
Mini Hamburger Mac « FORNO » - Beignet de Gambas

Cassolettes Chaudes

Mini Quenelles à la lyonnaise sauce Nantua - Noix de Saint Jacques à la Fondue de Poireaux

Prix du Cocktail pour vos Invités Supplémentaires 14 € TTC





DEL FORNO TRAITEUR

Cocktail Court 10 Bouchées Inclus

BALLADE BUCOLIQUE

BUFFET D'ENTREES

Salades Assorties - Salade Landaise avec Magret de Canard - Rigatoni et Légumes italiens
Salade Grecque à l'huile d'olive
Crevettes Papillon Sauce Thai
Saumon Fumé "au Feu de Bois" Découpé devant vos Invités
Transparence de légumes du jardin
Planche de Rosette de Lyon et de Jambon Cru Serrano
Sauces et Condiments

PLATS CHAUDS

VARIANTE 1

- **Suprême de Volaille** Mijoté à la Crème de Truffe et aux Eclats de Morilles
- **Dos de Cabillaud** rôti en Tapenade
- **Joue de Porc** Confite Jus Porto et Foie Gras

VARIANTE 2

- **Canon de Magret de canard** Rôti infusé au Miel et Epices douces
- **Moelleux de Pintadeau** cloutées aux trompettes et pistaches jus tomate estragon
- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** Jus de Bourgogne et échalote
- **Palet de Veau cuisson « basse température »** au poivre noir de Madagascar

2 Légumes à choisir

Barigoule d'Artichaut fève de soja et jeunes carottes -Panier de Courgettes épinards poivrons
Lingot de Polenta et tomate séchées - Déclinaison de Patate Douce et vitelotte
Crêpes Parmentières - Gratin dauphinois - Tatin de pleurottes et légumes potager
Effeillé de Pommes de Terre - Dôme Fondant de Légumes de Saison - Pince d'aubergine confite

FROMAGE

DESSERTS

Liste Jointe , à définir selon vos envies

Café Pur Arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante

BOISSONS : FORFAIT N° 1 inclus (eaux plates , eaux gazeuses, jus d'orange , coca)



Cocktail Court 10 Bouchées Inclus

DECOUVERTE

ENTREES

- **Noix de Saint jacques snackées** sur pilotti de poivron passion , fève de soja et jus d'herbes
- **Ardoise de verrines** : Panacotta de poivrons rouge et crumble, tartare de bar aux agrumes, royale de foie gras et sésame
- **Sucettes de Foie Gras** à la fève de Tonka et noisettes , crème de pain d'épice , tuile aux noix , briochin
- **Dos de sandre** cuit sur peau à l'Unilatéral lie de poireaux et safran

PLATS CHAUDS

VARIANTE 1

- **Suprême de Volaille** Mijoté à la Crème de Truffe Aux Eclats de Morilles
- **Dos de Cabillaud** Rôti en Tapenade
- **Joue de Porc** Confité Jus Porto et Foie Gras

VARIANTE 2

- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** Jus de Bourgogne et échalote
- **Palet de Veau cuisson « basse température** au poivre noir de Madagascar
- **Canon de Magret de canard** Rôti infusé au Miel et Epices douces
- **Moelleux de Pintadeau** cloutées aux trompettes et pistaches jus tomate estragon

VARIANTE 3

- **Caille Farcie au Foie Gras** sauce aux Raisins Blonds de Corinthe
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel
- **Filet de bœuf** réduction au Vieil Hermitage
- **Filet Mignon** corsé au miel de sapin , brisures de pain d'épices

VARIANTE 4

- **Filet de Pigeon juste Rosé** ,Jus Porto et Foie Gras
- **Souris d'Agneau** » 7 heures de Cuisson » Braisé au Romarin
- **Filet de Bar cuit à l'unilatéral** et tombée de Fenouil

2 Légumes à choisir

Barigoule d'Artichaut fève de soja et jeunes carottes -Panier de Courgettes épinards poivrons
Lingot de Polenta et tomate séchées - Déclinaison de Patate Douce et vitelotte
Crêpes Parmentières - Gratin dauphinois - Tatin de pleurottes et légumes potager
Effeillé de Pommes de Terre - Dôme Fondant de Légumes de Saison

FROMAGES

DESSERTS

Liste Jointe à définir selon vos envies

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante



DEL FORNO TRAITEUR

Cocktail Médian

14 ou 16 Bouchées 2H

Finger « Food » chic et surprenant

Sucette de foie gras au spéculos - Truffes de Chèvres aux Amandes et Pistaches - Tataki de Bœuf et céréales
Vertical de légumes et crème de fromage frais - Bagel's saumon - Brochette créole douceur à la mangue
Tagliatelle de st jacques aromatisée au yuzu - Chaud froid de rouget et son aioli
Queues de Crevettes à la Mexicaine Pétales de chorizo et légumes potager
Wrap de volaille et roquette acidulée - Bonbon de thon laqué au soja - Sablé parmesan et bavarois asperges
Bijou de saumon en habit vert - Guet -Apen de magret et Granny Smith-

Verrines Gourmandes

Tartare de St Jacques aux agrumes - Cappuccino de poivrons et poudre d'espelette
les tubes à essai : Gaspacho , Petits Pois Menthe Poivrons, Melon pastèque...

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtels

Goujonnettes de Filets de Sole - Faluche à la lyonnaise aux pommes et boudin noire
Saint Marcellin au pignon de pin - Beignet de Gambas - Mini Hamburger Mac « FORNO »

Cassolettes Chaudes

Mini Quenelle à la Lyonnaise sauce Nantua - Noix de Saint Jacques à la Fondue de Poireaux

ATELIER CULINAIRE GOURMAND réalisé par nos Chefs devant vos Convives

1 ATELIER à Choisir parmi la liste jointe

Prix du Cocktail 14 Bouchées pour vos Invités Supplémentaires 18 € TTC

Prix du Cocktail 16 Bouchées pour vos Invités Supplémentaires 19 € TTC





DEL FORNO TRAITEUR

Cocktail Médian 14 Bouchées inclus avec 1 atelier culinaire

TENTATION PRINTANIÈRE

MISES en BOUCHES

- **Tartelette fine** de légumes croquants et gambas réduction balsamique
- **Farandole de champignons des sous bois**, cromesqui au foie gras jus balsamique
- **Velouté de courgettes à la menthe poivrée**, croquant de fenouil st jacques laquées au sésame
- **Burger de Saint Jacques et Foie Gras Poêlé**, compotée de pomme granny smith
- **Tartare de Daurade royale**, jus de Yuzu et coriandre Fraîche

PLATS CHAUDS

VARIANTE 1

- **Suprême de Volaille** Mijoté à la Crème de Truffe Aux Eclats de Morilles
- **Dos de Cabillaud** rôti en Tapenade
- **Joue de Porc** Confité Jus Porto et Foie Gras

VARIANTE 2

- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** Jus de Bourgogne et échalote
- **Palet de Veau cuisson « basse température »** au poivre noir de Madagascar
- **Canon de Magret de canard Rôti** infusé au Miel et Epices douces
- **Moelleux de Pintadeau** cloutées aux trompettes et pistaches jus tomate estragon

VARIANTE 3

- **Caille Farcie au Foie Gras** sauce aux Raisins Blonds de Corinthe
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel
- **Filet de bœuf réduction** au Vieil Hermitage
- **Filet Mignon** corsé au miel de sapin et brisures de pain d'épices

VARIANTE 4

- **Filet de Bœuf** Rossini
- **Souris d'Agneau** « 7 heures de cuisson » Braisé au Romarin
- **Filet de Bar** cuit à l'unilatéral et tombée de Fenouil

2 Légumes à choisir

Barigoule d'Artichaut fève de soja et jeunes carottes - Panier de Courgettes, épinards poivrons
Lingot de Polenta et tomate séchées - Déclinaison de Patate Douce et vitelotte
Crêpes Parmentières - Gratin dauphinois - Tatin de pleurottes et légumes potager
Effeillé de Pommes de Terre - Dôme Fondant de Légumes de Saison - Pince d'aubergine confite

FROMAGES

DESSERTS

Liste Jointe, à définir selon vos envies

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante



Del Forno Traiteur

Cocktail Médian 16 Bouchées Avec 1 Atelier Culinaire Gourmand inclus

EN FAIT

VERRINE d'accueil posée sur tables

- Chutney de poivrons et **bonbon de foie gras aux pistaches**
- **Capuccino d'artichauts et parmigiano**, chips de jambon speck
- **Tartare de St jacques** et granny smith vapeur de yuzu
- **Panna cotta de cœur de Bœuf**, écrevisse et pointe d'asperges

PLAT CHAUD

VARIANTE 1

- **Suprême de Volaille** Mijoté à la Crème de Truffe et aux Eclats de Morilles
- **Dos de Cabillaud** Rôti en Tapenade
- **Joue de Porc** Confité Jus Porto et Foie Gras

VARIANTE 2

- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** Jus de Bourgogne et échalote
- **Palet de Veau** cuisson « basse température » au poivre noir de Madagascar
- **Canon de Magret de canard** Rôti infusé au Miel et Epices douces
- **Moelleux de Pintadeau** cloutées aux trompettes et pistaches jus tomate estragon

VARIANTE 3

- **Caille au foie gras** sauce aux Raisins Blonds de Corinthe
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel
- **Filet de bœuf réduction** au Vieil Hermitage
- **Filet Mignon corsé** au miel de sapin brisures de pain d'épices

VARIANTE 4

- **Filet de Bœuf** Rossini
- **Souris d'Agneau** « 7 heures de cuisson » Braisé au Romarin
- **Filet de Bar** cuit à l'unilatéral et tombée de Fenouil

2 Légumes à choisir

Barigoule d'Artichaut fève de soja et jeunes carottes - Panier de Courgettes épinards poivrons
Lingot de Polenta et tomate séchées - Déclinaison de Patate Douce et vitelotte
Crêpes Parmentières - Gratin dauphinois - Tatin de pleurottes et légumes potager
Effeillé de Pommes de Terre - Dôme Fondant de Légumes de Saison- Aubergine confite

FROMAGES

DESSERTS

Liste Jointe, à définir selon vos envies

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante



DEL FORNO TRAITEUR

Cocktail Long 18 Bouchées 2H30

COCKTAIL Composé de 18 Bouchées salées par personne
2 ATELIERS CULINAIRES GOURMAND COMPRIS

Finger « food » chic et surprenant

Sucette de foie gras spéculos - Truffes de Chèvres aux Amandes et Pistaches - Tataki de bœuf et céréales
Vertical de légumes et crème de fromage frais - Bijou de Saumon en Habit Vert- Bonbon de thon laqué au soja
Tagliatelle de légumes et saint jacques yuzu - Chaud froid de rouget - Queues de Crevettes à la Mexicaine -
Sashimi de Saumon et Pois mange tout - Guet Apen de Magret et Granny Smith - Wrap de Volaille au Curry
Brochette créole volaille mangue - Sablé parmesan et bavarois asperges
Arbre de Fruits et Légumes : Tomate Concombre Radis, Melon - pétale de chorizo et légumes potager

Verrines Gourmandes

Carpaccio de St Jacques aux agrumes - Cappuccino de poivrons et poudre d'espelette
Les tubes à essai : courgettes Petits pois menthe, poivrons , Melon pastèque

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtels

Mini Hot Dog Chic - Goujonnettes de Filets de Sole- Beignet de Gambas
Saint Marcellin au Pignon de Pin - Mini Hamburger « Mac Forno » -
Faluche lyonnaise aux pommes et boudin noire

Cassolettes Chaudes

Mini Quenelle à la Lyonnaise Sauce Nantua - Noix de Saint Jacques à la Fondue de Poireaux

2 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS réalisé par nos Chefs devant vos Convives
2 ATELIERS à Choisir parmi la liste jointe

Prix du Cocktail avec 2 Ateliers Culinaires pour vos Invités Supplémentaires 21 € TTC





DEL FORNO TRATEUR

Cocktail Long 18 bouchées inclus

Avec 2 Ateliers Culinaires Gourmands réalisés par nos Chefs devant vos Convives

FRAÎCHEUR SAUVAGE

PLATS CHAUDS

- VARIANTE 1

- **Suprême de Volaille** Mijoté à la Crème de Truffe et aux Eclats de Morilles
- **Dos de Cabillaud** Rôti en Tapenade
- **Joue de Porc** Confite Jus Porto et Foie Gras

VARIANTE 2

- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** Jus de Bourgogne et échalote
- **Palet de Veau cuisson « basse température »** au poivre noir de Madagascar
- **Canon de Magret de canard Rôti** infusé au Miel et Epices douces
- **Moelleux de Pintadeau** cloutées aux trompettes et pistaches jus tomate estragon

VARIANTE 3

- **Caille au foie gras** sauce aux Raisins Blancs de Corinthe
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Épices Jus au Miel
- **Filet de bœuf réduction** au Vieil Hermitage
- **Filet Mignon** corsé au miel de sapin brisures de pain d'épices

VARIANTE 4

- **Filet de Bœuf** Rossini
- **Souris d'Agneau** « 7 heures de cuisson » Braisé au Romarin
- **Filet de Bar** cuit à l'unilatéral et tombée de Fenouil

2 Légumes à choisir

Barigoule d'Artichaut fève de soja et jeunes carottes - Panier de Courgettes , épinards poivrons
Lingot de Polenta et tomate séchées - Déclinaison de Patate Douce et vitelotte
Crêpes Parmentières - Gratin dauphinois - Tatin de pleurottes et légumes potager
Effeillé de Pommes de Terre - Dôme Fondant de Légumes de Saison

FROMAGES

DESSERTS

Liste Jointe

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur Arabica et Mignardises pour la soirée



DEL FORNO TRAITEUR

Cocktail Long de 18 bouchées inclus

Avec 2 Ateliers Culinaires Gourmands réalisés par nos Chefs devant vos Convives

CHIC DÉCONTRACTÉ

PLAT CHAUD « COMME A LA MAISON »

VARIANTE 1

PLANCHE DE VIANDE à Table - en toute Convivialité

-FILET DE BŒUF

A Disposition - Pommes Rates de nos Grands-Mères - Jeunes Pousses Vertes

-QUASI DE VEAU

A Disposition - Pommes Rates de nos Grands-Mères - Jeunes Pousses Vertes

Condiments - Moutarde à l'ancienne - Tartare - Sel de Guérande

VARIANTE 2

PLATS UNIQUES Disposés à Table - Elégance et Simplicité

- TAJINE DE VOLAILLE **Aux Citrons Confits** - Cassolettes de Semoule

- JAMBON BRAISE - Pommes Rates de nos Grands-mères - Jeunes Pousses Vertes

FROMAGES

DESSERTS

Liste Jointe

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur Arabica et Mignardises pour la soirée



DEL FORNO TRAITEUR

UN MARIAGE TOUT COCKTAIL

COCKTAIL Composés de 14 Bouchées par personne

Finger « Food » chic et surprenant

Sucette de foie gras spéculos – Truffles de Chèvres aux Amandes et Pistaches – Tataki de bœuf et céréales
Vertical de légumes et crème de fromage frais - Bijou de saumon en habit vert Wrap de volaille au curry

Brochettes de St Jacques au basilic – Chaud froid de rouget – Queues de Crevettes à la Mexicaine

Sashimi de Saumon et Pois mange tous – guet-apeen de magret et granny smith- Pétale de chorizo et légumes potager

Arbre de fruits et légumes : tomate carotte radis, melon ...

Verrines Gourmandes

Tartare de St Jacques aux agrumes - Cappuccino de poivrons et poudre d'espellette –
les tubes à essai : gaspacho, Petits pois menthe, poivrons

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtels

Faluche à la lyonnaise pommes et boudin noire – Beignet de Gambas - Goujonnettes de Filets de Sole

Saint Marcellin au pignon de pin – Mini burger « Mac forno »

Cassolettes Chaudes

Mini quenelle à la lyonnaise sauce Nantua – Noix de saint jacques à la fondue de poireaux

Prix du Cocktail pour vos Invités Supplémentaires 16 € TTC

3 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS poêlées et découpes « MINUTE » à choisir

ATELIERS gourmands avec découpe et cuisson sur place par nos cuisiniers, devant vos invités

Petits Plats Chauds servis au buffet

Poularde à la Crème de Truffe

Mini Bouillabaisse de poissons

Accompagné de Pommes rates du Touquet

PLATEAUX de FROMAGES REGIONAUX

Reblochon – St Marcellin – Chèvres du haut Beaujolais

Petits pains spéciaux

DESSERTS

BUFFET FREE - Buffet de Desserts Forme Cocktail

Pièce Montée de Chou ou de Macarons

Mignardises : opéra café , tartes aux fruits, dôme passion, gianduja

Brochettes de Fruits de Saison

Verrines exotique Baba Ananas Citron Vert et vanille, Framboise Litchi, Caramel Spéculos

Sucette saint honoré

Glaces et sorbets Vanille Chocolat Passion Pomme

Cannelés

BOISSONS : Forfait n° 1 inclus - Café Pur Arabica et Fontaine à chocolat avec fruits et petits fours pour la soirée

Les Fromages et Desserts

FROMAGES

- **Fromages Blancs** à la Crème , miel ou sucre
- **Saint Marcellin et bouchons fermiers aromatisés** , noix et raisins confits sur Pain aux Noix
- **Saint Marcellin** affiné sur Pain aux Noix - 1 Verrine de **Fromage Blanc** - Feuille de Salade noix et raisins confits
- **Fromage de Chèvre** mi-Frais à l'Huile d'Olive - Herbes et Tomate Séchée

PLATEAU DE FROMAGES SECS A TABLE + 1€/ Personne

- Saint Marcellin - Reblochon - Comté pain aux noix , noix et raisins confits

DESSERTS

LES ASSIETTES GOURMANDES servies à table

INTENSE

Intense Chocolat grand cru glaçage miroir - Sorbet passion
Craquant framboises aux éclats de pistaches

VARIATION DE DOUCEUR :

Dôme Chocolat Nougatine aux amandes brutes
Finger aux noisettes et fraises , Religieuse revisitée

SUBTIL

Mini wedding cake rose poudrée à la vanille bourbon , Dôme granny smith , Panna cotta passion spéculos

LES BUFFETS au choix

BUFFET FREE - Buffet de Desserts Forme Cocktail

Pièce Montée de Choux ou de Macarons
Aquarelle de Mignardises : opéra café , tartes aux fruits, dôme passion,gianduja.....
Brochettes de Fruits de Saison
Verrines exotique Baba Ananas Citron Vert et vanille, Framboise Litchi, Caramel Spéculos
Sucette saint honoré
Glaces et sorbets Vanille Chocolat Passion Pomme
Cannelé

BUFFET Traditionnel des DESSERTS – Gâteau des Mariés

Gâteau des Mariés : Royal chocolat aux amandes brutes et Opéra au thé vert matcha
Pièce Montée de choux ou de Macarons
Tartes aux Pralines roses – tartes citron
Salade de fruits frais : fraises framboises melon basilic
Glaces et Sorbets Maison – passion – Vanille- Pomme





NOS 15 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS à choisir

Nous élaborons Au Cocktail - en Soirée

Une cuisine Mise en Scène par nos Chefs devant vos Convives

AU COIN DU FEU

SOUPES DE NOS GRANDS MERES

Soupes de Légumes à l'ancienne – Velouté de Potiron aux Châtaignes – Soupe à l'Oignon

Croutons – Gruyère – Assaisonnements

FONDUE SAVOYARDE

Fondue aux 3 Fromages – Pain – Viande des Grisons – Jambon Cru de Pays

FOIE GRAS POELE

Pain d'Épice – Pain Grillé – Sel de Guérande – Compotée de Figs

BRASERADE de Viandes

Aiguillette de Canard – Veau – Volaille

Chili con Carne – Tapenade et Caviar d'Aubergine – Pain Grillé

AU BORD DE L'EAU

ANIMATION HUITRES

Huitres fines de claire n°3 – Pain de seigle – Beurre – Citron

ANIMATION SAUMON

Sashimi de Saumon découpé devant vos invités

Sauce Tériaki – Citron – Dés de Concombre

ATELIER PLANCHA de Poissons

St Jacques – Dorade – Gambas Papillon

Citron-Aioli-Rouille – Panier de Légumes du Potager

FACON MAC-FORNO

MINIS HAMBURGERS

Minis steak - Pain bun's - Moutarde - Tartare - Cornichons - Fromage - Tomate

FOIE GRAS FRAIS

Au Naturel et Porto Figs, découpé devant vos Convives - Pain d'Épice et Grillé

GRILLADE DU POTAGER

Courgettes – Canard – Poivrons – Bœuf

Accompagnés de Sauces et Herbes Aromatisées

AU NATUREL

TAPAS

Guacamole - Tapenade D'Olives Noires - Caviar D'Aubergines

Pain Grillé

JAMBON CRU

Sur son Support avec Découpe de Fines Tranches

Pain de Campagne et Condiments

FROMAGE

Assortiments de Fromages Secs sur Ardoise

Panier Gourmands de pains – Noix Raisins Olives – Gourmandises de Fruits Secs

AU BONHEUR DES GOURMANDS

FONTAINE A CHOCOLAT

Assortiment de Brochettes de Fruits de Saison

Brochettes de Bonbons

CREPES PARTY

Salées : Jambon-Fromage-Ratatouille- Sucrées : Sucre-Chocolat-Confiture

NOS BOISSONS

FORFAIT N° 1 - inclus dans nos menus

Boissons Non Alcoolisées EAUX à Discretion
EAUX Minérales Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre Réfrigérées
Jus d'Orange et Coca-Cola COCKTAIL ET SOIREE SERVIE

FORFAIT N° 2 - à 15 € TTC par personne Tarif Invités Diner

Crémant de Bourgogne et Crème de Cassis 1Bouteille/3 Pers.
St Véran Blanc 1 Bouteille/6 Pers
Côtes du Rhône Rouge 1 bouteille/4 Pers.
Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille/5 Pers.
Eaux Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre-Réfrigérées à Discretion
Jus d'Orange et Coca-cola

FORFAIT N° 3 - à 25 € TTC par personne Tarif Invités Diner

Champagne Mumm Cordon Rouge 1 Bouteille/2Pers.
Vin blanc 1 Bt/6 Pers – Saint Véran Domaine des Perettes OU Bordeaux Château de la Mingère
Vin Rouge 1 Bt/4 Pers – St Joseph Plaisir d'Automne OU Bourgogne Hautes Côtes de Nuits
Eaux Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre-Réfrigérées à Discretion
Jus d'Orange et Coca-Cola

FORFAIT N°4 - à 2 € TTC par personne

COCKTAILS de FRUITS SANS ALCOOL Présentés dans Verres « Givrés » avec Pailles

L'ORANGER : Jus Pamplemousse Rose - Jus d'Ananas - Sirop de Grenadine - Sirop d'Ananas - Sucre de Cane

L'EXOTIQUE : Jus d'Orange - Jus de Pomme - Jus de Carotte - Jus de Kiwi

LE GRENADIER : Jus d'Orange - Nectar de Pêche - Sirop de Framboise - Perrier



FORFAIT N° 5 - Boissons alcoolisées type Soupe Champenoise - Punch- Kir - Rosé Pamplemousse

1 Verre par personne 2 € TTC

Cocktail alcoolisé à discrétion 4 € TTC

Tireuse à Bière - Matériel - Fut 10L 130€ - Forfait 30L 300 € Forfait 50L 500€

Vos Menus Prestataires à 20 € TTC

Prestation Fin de Soirée

- Jambon - Blanc - Cru - Rosette - Pain de Campagne 100G / Personne **80€ / 50 Personnes**
- Fromage - Pain de Campagne 100 G / Personne **80€ / 50 Personnes**
- Pièce montée de choux ou macarons : **1 €pièce**
- Candy Bar avec véritable bonbonnière : **100 €TTC**

MENUS ENFANTS à 12 € TTC

REPAS composé de :

Pizza Napolitaine - Escalope de Volaille à la Crème et Gratin Dauphinois - Gâteau au Chocolat

OU

BOX COCKTAIL sur Buffet Cocktail Enfants composé de : Navettes de Rosette – Navettes de Saumon – Navette Jambon Blanc – Navette Fromage - Minis Sachets de Confiseries – Mini Sachet de Chips – Brownie





Del Forno Traiteur

BUFFET du DIMANCHE

Pour votre Lendemain de Mariage, nous vous proposons
Notre BUFFET FROID - Sans Service -

SALADES ASSORTIES 200 g/Personne

Tomate Mozzarella Jambon Cru - Rigattoni Courgette Saumon - César Haricot Volaille

VIANDES FROIDES et CHARCUTERIE FINE 150 g/Personne

Roti de Bœuf aux 3 Poivres
Emincé de Veau Coriandre et Citron Vert
Rosette de Lyon -

FROMAGES

Cabrions de Pays sur Pain au Noix

PÂTISSERIE

Tartes aux Pralines

PRIX PAR PERSONNE 15 € TTC

SERVIETTES ET VAISSELLE JETABLE INCLUSES
Eaux en Plastiques 1 Bt / 6 Pers - Pain de Campagne

Buffet Servi + 4€50 / Personne

Base 50 Personnes 1 Maître d'hôtel 3 Heures de Service



BRUNCH SALE SUCRE DU DIMANCHE

Pour votre Lendemain de Mariage, nous vous proposons
Notre BRUNCH - Sans Service -

EAUX MINERALES ET JUS D ORANGE

- Yaourt Nature
- Panier de Fruits de Saison
- Cookie
- Brioche
- Tartines Grillées Sucrées - Confiture Abricot Framboise

- Fromage à la Coupe sur Pain aux Noix
- Jambon Blanc
- Bacon
- Pain Tranché de Campagne

- Tartines Salées : Aubergines chorizo - Tomates Mozzarella

PRIX PAR PERSONNE 15 € TTC

SERVIETTES ET VAISSELLE JETABLE INCLUSES

Buffet Servi + 4€50 / Personne

Base - 50 Personnes 1 Maitre d'hôtel 3 Heures de Service



CONDITIONS GENERALES MARIAGES 2017

CONDITIONS DE RESERVATION ET DE REGLEMENT

Toute validation de Réception devient Ferme et Définitive après Acceptation et Signature de nos Conditions Générales portant la Mention « Lu et Approuvé », Daté et Signé par vos Soins
Nous vous demanderons également, à titre de **Réservation, un Chèque d'Acompte de 1000€**
En cas d'Annulation, cet Acompte n'est pas restitué sauf Motif jugé Valable par la Direction
Un second Acompte d'un Montant estimé à 50 % de la Facture Globale sera exigé 30 Jours Avant la date de votre Réception.
Le Solde est Payable, à Réception de Facture, sous 8 Jours
Tous les Prix s'entendent pour un taux TVA de 10 % à ce Jour - Toute augmentation Etatique sera répercutée sur

la Tarification des prix Indiqués

NOMBRE D'INVITES

Votre Nombre d'Invités devra nous être communiqué le **Jeudi -9 jours avant votre Réception**
Et Sera Notre Base de Facturation
Vos choix Culinaires seront statués définitivement au maximum à cette date également
Nous vous prions également de nous préciser le nombre de Tables – Invités Adultes Diner - à Napper ce même jour.

SERVICE

Nos Prestations de Service sont assurées par notre Personnel Qualifié Evénementiel
Personnel pour votre Réception 1 pour 25- Base Invités Adultes Diner- et comprennent la vacation suivante :
Les Déplacements : Aller/Retour, de nos bureaux, dans un rayon de 80 Kms
Installation du Couvert - Hors Mobilier et Tables de Buffets
Service Effectif -dès votre Arrivée- pendant **7 HEURES**
OPTION : Si vous souhaitez un service Optimum Supplémentaire - 1 Personnel pour 20 Invités - Ainsi que Pour un Nombre d'Invités Cocktails Supplémentaires Supérieur à 50 Personnes aux /invités du dîner,
Supplément 2 €/Invités Cocktails Supplémentaires

HEURE SUPPLEMENTAIRE

35 € TTC par Heure et par Serveur restant
Sinon, le Matériel resté sur place en fin de Soirée sera impérativement ramené par vos soins dans nos locaux, le Lundi suivant. Dans le cas contraire, la reprise sera facturée **150 € TTC** dans un rayon de 100 Kms aller/retour

MATERIEL Hors Mobilier

Matériel de Cuisine et de Service
Installation et Nappage de Buffets Tissu – Harmonisation avec Votre Coloris Mariage
Art de la Table inclut et complet
Nappes -1 nappe pour 8 à 10 Personnes – et Serviettes en Coton blanc – Pour Invités Diner Adulte -
Sera à la Charge du Client : Tables de Buffet – Mobilier (tables et chaises) – Nappage des Tables Supplémentaires (Guéridons, livre d'or) Nappes Supplémentaires **10 € TTC** la nappe

OPTION DECORATION

Personnalisation et Harmonisation de votre Buffet Cocktail **100 € TTC par buffet**

BOISSONS

Nous vous proposons nos différents forfaits Boissons -liste ci jointe
Nous nous chargeons du rafraîchissement de vos boissons alcoolisées et du service de vos bouteilles
Pas de droit de Bouchon ni Forfait de Service
L'enlèvement de vos Bouteilles vides est un Supplément facturable **100 € TTC**

REMISES

5% Pour les Mariages Hors Samedi –Menus Adultes uniquement
10 % Pour 250 Invités ou plus -Ainsi que du 1er Octobre au 15 Mai -Menus Adultes uniquement- Hors Brunch
Remises non cumulables

EN CAS DE LITIGE, SEULS SONT COMPETENTS LES TRIBUNAUX DE VILLEFRANCHE SUR SAONE

NOMS MARIAGE
DATE MARIAGE
LIEU MARIAGE

Coordonnées

LU ET APPROUVE

SIGNATURES