



DEL FORNO PATISSIER-TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RECEPTION

TEL 04 74 67 61 73 FAX 04 74 67 60 68

www.delforno-traiteur.com

Pour vos commandes : delfornoassistantecommercial@orange.fr

PLATEAUX- REPAS AUTOMNE 2017

A 14 € H.T.

FRAICHEUR

Capuccino de patate douce à l'estragon
Et carpaccio de volaille marinée

Saucisse fumée et lentilles du Puy en
vinaigrette

Fromages Fermiers ou laitiers

1 Pain au levain et 1 Pain aux noix

Ambassadeur

LUCY

Lentilles corail au vinaigre de framboise
Anchois marinés et fromage blanc

Loup snacké à l'ail des ours
Conchigliettes al dente et légumes mijotés

Fromages Fermiers ou laitiers

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Crumble poire et banane au caramel

EPICURE

Opéra de chèvre Granny smith et noix

Manchon de volaille rôtie et queue d'écrevisse
Riz thaï

Fromages Fermiers ou laitiers

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Sablé breton , chocolat guanaja et orange

VEGETARIEN

Tarte de légumes : betterave, chioggia,
carotte , oignons rouge

Cocotte de fève de soja , crosnes, carottes et
rattes , pousse d'épinard et pignon de pin

Fromage frais

1 Pain au levain

Financier aux amandes et aquarelle de fruits

ENVIE « GOURMANDE » DU JOUR
A COMMANDER AU PLUS TARD LE JOUR MEME

➤ **IMAGINER ET CONCOCTER CHAQUE JOUR**
PAR NOTRE CHEF POUR UN PLAISIR VARIE



Pour vos commandes : delfornoassistantecommercial@orange.fr

PLATEAUX-REPAS AUTOMNE 2017 à 17 € HT

EXCELLENCE

Nage de fruits de mer , petits pois et menthe

Emincés de bœuf à la thaï

Ecrasé de pommes rattes à l'échalotte

St marcellin

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Délice nougat miel et chocolat

VISION

Nougat de foie gras et tuile de pain d'épice

Chutney de griotte

Poitrine de Volaille fermière jus aux figues

Poêlée de champignons forestiers

Comté

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Dôme aux marrons confits

MONASTIER

Tartare de daurade aux agrumes

Carrelet cuit sur peau au beurre d'orange

Gnochi de polenta moelleuse

Tomme de Savoie

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Mousse au chocolat de nos « grands-mères »

Fruits de saison

ELIOTT

Clafoutis de pleurottes et tomate confite

Paleron de Veau au romarin

Jeunes carottes au cumin

Chèvres mi frais et herbes aromatiques

1 Pain au levain et 1 Pain aux raisins

Pannacotta passion spéculos

ENVIE « GOURMANDE » DU JOUR

A COMMANDER AU PLUS TARD LE JOUR
MEME

- IMAGINER ET CONCOCTER CHAQUE
JOUR PAR NOTRE CHEF POUR UN
PLAISIR VARIE

Tous nos Plateaux comprennent
Couverts bambou - Serviettes - Verres Biodegradable

www.delforno-traiteur.com

Pour vos commandes : delfornoassistantecommercial@orange.fr

ORGANISATEUR DE RECEPTION

TEL 04 74 67 61 73 FAX 04 74 67 60 68

OPTION BOISSONS

Côtes du Rhône Rouge

Viognier Blanc

St Joseph Rouge

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L

Eaux Minérales Plates 50 Cl

7 € HT la bouteille

7 € HT la bouteille

11 € HT la bouteille

1,50 € HT la bouteille

1,00 € HT la bouteille



FORFAIT LIVRAISON

FORFAIT LIVRAISON - Zone géographique en dehors de Villefranche

25 € HT en dessous de 10 plateaux repas commandés

DEL FORNO PATISSIER-TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RECEPTION

TEL 04 74 67 61 73 FAX 04 74 67 60 68

www.delforno-traiteur.com

Pour vos commandes : delfornoassistantecommercial@orange.fr

