



Mails  
olivierdelforno@wanadoo.fr  
delfornoassistantecommercial@orange.fr

Del Forno Pâtissier Traiteur  
227 Route de Montmerle  
69830 Saint Georges de Reneins  
TEL : 04 74 67 61 73  
www.delforno-traiteur.com

## MENU DE FETES 2017

### MENU 1 DECOUVERTE 21€

Pâté en croûte de cerf aux figues  
Compotée d'oignon au saint Amour

\*\*\*

Sandre rôti sauce champagne  
Crèmeux de butternut

\*\*\*

Le chevreuil sauce grand veneur  
Millefeuille de pomme de terre aux oignons  
Poêlée de légumes oubliés

\*\*\*

#### BÛCHE comme un SNICKERS

Crèmeux vanille bourbon, caramel et ganache chocolat,  
mandarine , éclats de noisettes

### MENU 2 SUBTIL 26€

Le foie gras comme un nougat  
Bonbon granny smith , briochin aux amandes

\*\*\*

Médaille de lotte cloutée au chorizo  
Crèmeux de Butternut

\*\*\*

LE CHAPON de basse cour jus de cuisson aux raisins  
blonds

Millefeuille de pomme de terre aux oignons  
Poêlée de légumes oubliés

\*\*\*

#### BÛCHE comme un SNICKERS

Crèmeux vanille bourbon, caramel et ganache  
chocolat, mandarine , éclats de noisettes

**PAIEMENT CB accepté**

### MENU 3 PLATINE 35€

Le foie gras comme un nougat  
Bonbon granny smith, briochin aux amandes

\*\*\*

Demi homard grillé au beurre d'orange

\*\*\*

Filet de Veau cuisson "basse température" sauce morilles  
Millefeuille de pomme de terre aux oignons  
Poêlée de légumes oubliés

\*\*\*

#### BÛCHE comme un SNICKERS

Crèmeux vanille bourbon, caramel et ganache  
chocolat, mandarine , éclats de noisettes

### BUFFET CHIC DECONTRACTE 20€

Sucette de foie gras spéculos  
Chaud-Froid de Rouget à l'Indienne

Club sandwich landais

Vertical de légumes et noisettes

Mini rustiques au st marcellin

Tagliatelle de légumes et st jacques

Bonbon de thon laqué au soja

Brochette créole

Millefeuille de saumon et pesto

Capuccino de betterave rose

Nougat de foie gras aux pistaches

Terrine de cerf aux figues

Saumon Fumé Norvégien

Et leurs accompagnements

#### Verrine de Salade

Lentilles , noisettes , volaille marinée

#### BÛCHE comme un "Snickers"

**MENU des Petits Lutins 10€ conseillé pour les moins de 10 ans**

Feuilleté au Jambon  
Blanc de Volaille a la Crème - Gratin Dauphinois  
Feuilleté au Jambon

**NOTRE CARTE DE FETE**
**L'APERITIF**

Fours salés assortis à faire réchauffer **27 € TTC le kg**

Petites pièces au choix parmi la liste ci-dessous **1 € TTC pièce**

**Pièces froides**

Truffes de chèvre aux amandes et pistaches – St jacques yuzu – Pains polar suédois - Guet-apens de pommes et magrets fumés – Brochettes de fagottinis di parma – Sandwichs parisiens – Pince à linge de radis noir et mousse de thon - Shashimi de saumon et pois mange tout – Brochettes créoles – Moules à la provençale - Thon laqué au soja – Sucette de foie gras en panure de spéculoos - Millefeuille de saumon au pesto - Queues de crevettes à l'indienne Chaud /froid de rouget à l'huile de vanille – Brochette Tomates Mozza - Brochette créole volaille mangue  
Brochette de canard Tériaki et Abricot – Bijou de saumon en habit vert - Tataki de bœuf aux céréales

**Pièces chaudes**

Accras de morue sauce thaï – Tartelette de St Marcellin aux pignons de pin – Ramequins épinard/carotte - Goujonnettes de sole – Minis feuilletés escargots ou grenouilles – Accras de Potiron à la cannelle – Mini-burger - Trio croustillant de crevettes en filo – Minis nems à l'infusion de menthe – Tartelettes : quiches, pizzas, carotte, jacques - Minis Croque Monsieur – Cake Fondant au Chorizo – Accra de Potiron à la cannelle – Mini hot dog chic

**VERRINE GOURMANDES au choix 1,50 € TTC pièce**

Crumble Niçois au Fromage Frais – Tartare de Crevettes Sauce Rouille – Emincés de St Jacques aux agrumes  
Magrets de Canard et Marmelade d'Orange – Capuccino de Betterave Rose – Capuccino de petits pois et Chèvre -  
Carpaccio de Bœuf et Parmesan à l'Italienne – Crème de carotte et Spéculoos

**LES ENTREES FROIDES**

Pâté en croute de cerf aux figues **5 € TTC la part**  
Nougat de Foie gars aux pistaches et fruit secs **8 € TTC la part**  
Foie gras au naturel , pain d'épice, bonbon granny **10 € TTC la part**

**LES ENTREES CHAUDES**

Médaille de Lotte cloutée au Chorizo **8 € TTC la part**  
Sandre rôtie sauce champagne **11 € TTC la part**  
Demi homard grillé **15 € TTC la part**

**LES PLATS CHAUDS**

Civet de Chevreuil sauce grand veneur **9 € TTC la part**  
Le Chapon Fermier **12 € TTC la part**  
Filet de Veau aux MORILLES **15 € TTC la part**

**LES LEGUMES**

Millefeuille de pomme de terre et poêlée de légumes oubliés **3 € TTC les 2**

**LES DESSERTS**

Bûche Snickers **3 € TTC la part**  
Assortiment de Gâteaux de Soirée **1 € TTC pièce**  
Macarons ou Cannelés de Bordeaux **1 € TTC pièce**

**Pour récupérer vos commandes**

- ⇒ Pour Noël : le Dimanche 24 Décembre de 10 h 00 à 17 h – Nous serons fermés le 25/12  
⇒ Pour le Jour de l'An : le Dimanche 31 Décembre de 10h00 à 17h 00. Nous serons fermés le 1<sup>er</sup>/01