



Mails  
[commercial@delfornotraiteur.com](mailto:commercial@delfornotraiteur.com)  
[m.poncet@delfornotraiteur.com](mailto:m.poncet@delfornotraiteur.com)

## Del Forno Pâtissier Traiteur

227 Route de Montmerle  
69830 Saint Georges de Reneins  
TEL : 04 74 67 61 73  
[www.delforno-traiteur.com](http://www.delforno-traiteur.com)

### MENU DE FETES 2021

#### MENU 1 SUBTIL

Avec 1 entrée 20 € TTC

Avec 2 entrées 26 € TTC

Pressé de foie gras et magret de canard cuisson basse température, pistaches et cranberries, chutney de cassis  
Pain d'épices maison

\*\*\*

Carrelet en croûte de chorizo, risotto arborio parfumé au curry et poireaux

\*\*\*

Chapon fermier cuit sur le coffre, sauce ivoire  
Belle de Fontenay croustillantes aux truffes, girolles, navet boule d'or et oignons rouges

\*\*\*

#### Bûche

La mangue, confit de passion, feuille craquante de spéculoos, moelleux au chocolat

#### MENU 2 « EXCELLENCE »

34 € TTC

Guacamole de courge butternut, homard rôti, salicorne et coques aux herbes aromatiques, pickles de radis

\*\*\*

Foie gras poêlé et filet de caille juste saisi  
Palet de coing aux 4 épices, crumble de noix de pécan

\*\*\*

Dos de cerf, jus caramélisé au gamay  
Belle de Fontenay croustillantes aux truffes, girolles, navet boule d'or et oignons rouges

\*\*\*

#### Bûche

La mangue, confit de passion, feuille craquante de spéculoos, moelleux au chocolat

#### BUFFET DINATOIRE

« NEIGE » A 26 € TTC

#### Finger food : 8 pièces/personne

Gambas et zeste de coco - Sucette foie gras noisettes spéculoos - Bun's crème de truffes et roquette - Tataki de thon laqué au sésame - Wrap de saumon fumé - Tartare de st jacques parfumé à la vanille - Sablé carotte et bœuf wasabi - Financier comme un potager

\*\*\*

Foie gras au naturel et pain d'épices maison

Guacamole de courge, gambas rôties, salicorne et coques aux herbes aromatiques, pickles de radis

Millefeuille de saumon et sandre, rouille aux épices

\*\*\*

#### Bûche

La mangue, confit de passion, feuille craquante de spéculoos, moelleux au chocolat

MENU des Petits Lutins 12€  
conseillé pour les moins de 10 ans

Vol au vent au saumon  
Blanc de volaille sauce crème  
Gratin dauphinois  
Bûche



PAIEMENT CB ,  
Ticket restaurant non accepté

## CARTE DE FETES

### L'APERITIF

Fours salés assortis à faire réchauffer	<b>28 € TTC le kg</b>
Coffret finger food prestige ( 40 pièces salées )	<b>45 € TTC le coffret</b>

### LES ENTREES FROIDES

Pressé de foie gras et magret de canard	<b>8 € TTC la part</b>
Guacamole de courge butternut, homard rôti, salicorne et coques	<b>12 € TTC la part</b>
Guacamole de courge butternut, gambas rôties, salicorne et coques	<b>9 € TTC la part</b>
Millefeuille de saumon et sandre, rouille aux épices	<b>6 € TTC la part</b>
Foie gras au naturel et pain d'épices maison	<b>8 € TTC la part</b>

### LES ENTREES CHAUDES

Carrelet en croûte de chorizo, risotto arborio curry et poireaux	<b>9 € TTC la part</b>
Foie gras poêlé et filet de caille, palet de coing aux épices, crumble de noix de pécan	<b>9 € TTC la part</b>

### LES PLATS CHAUDS

Chapon fermier cuit sur le coffre, sauce ivoire	<b>12 € TTC la part</b>
Dos de cerf, jus caramélisé au gamay	<b>14 € TTC la part</b>

### LES LEGUMES

Belle de Fontenay croustillantes aux truffes	
Girolles, navet boule d'or et oignons rouges	<b>3 € TTC les 2</b>

### LES DESSERTS

Bûche : la mangue, confit de passion, feuille craquante de spéculoos, moelleux au chocolat	<b>3 € TTC la part</b>
Assortiment de Gâteaux de Soirée	<b>1 € TTC pièce</b>
Macarons ou Cannelés de Bordeaux	<b>1 € TTC pièce</b>

Délai de commande Noël **avant le 20 Décembre avant 12h** , Jour de l'an **avant le 27 Décembre avant 12h**

#### Pour récupérer vos commandes

- ⇒ Pour Noël : le 24 Décembre de 10h à 16h – le 25 Décembre de 10h à 12h
- ⇒ Pour le Jour de l'An : le 31 Décembre de 10h à 17h - Nous serons fermés ler Janvier