

### MENU 1 <u>SUBTIL</u> ----- 32 € πc

Nougat de foie gras comme une bûche de Noël, insert mangue, fruits secs et flocage cacao, briochine aux fritons

Médaillon de gambas, ris de veau et salicornes, jus terre et mer, crêpes parmentières de potiron

Chapon farci aux girolles, bavaroise de cardons au lard paysan fumé aux épices, galette de risotto poêlé, jus de volaille truffé

\*\*\*

Bûche vanille et mangue Biscuit brownies, crémeux vanille, croustillant caramel, compotée exotique et bavaroise manque

## MENU 2 EXCELLENCE ----- 39 € πC

Ravioles végétales de butternut, salicornes et homard, gel de chartreuse et lait de coco, graines de courges et billes d'agrumes

Maigre rôti au beurre d'alques, fenouil confit, sauce vierge au radis noir, manque et coriandre

Noisette de filet de biche en croûte, demi-glace de gibier au foie gras, gratin de pomme de terre dans la tradition, bavaroise de cardons au lard paysan fumé aux épices

> Bûche jour et nuit Biscuit chocolat, crémeux vanille, croustillant chocolat et mousse chocolat lait noir

# MENI J <u>DES PETITS LUTINS</u> ----- 12 € TTC

- conseillé pour les moins de 10 ans

Finger food: Burger, croque monsieur, quiche Suprême de volaille sauce crème – gratin dauphinois Bûche

#### L'apéritif

#### Les entrées froides

Nougat de foie gras, insert mangue, fruits secs et flocage cacao, briochine aux fritons......12 € TTC la part

Ravioles végétales de butternut salicornes et homard, gel de Chartreuse et lait de coco, graines de courges et billes d'agrumes 15 € TTC la part

#### Les entrées chaudes

#### Les plats chauds

#### **Accompagnements**

#### **Desserts**

Bûche vanille et mangue	4,30	€ TTC la part
Bûche jour et nuit	4,60	€ TTC la part
Assortiment de Gâteaux de soirée	1,50	€ TTC pièce
Macarons ou Canelés de Bordeaux	1.50	€ TTC pièce

# La cave

Toutes nos recettes sont élaborées par nos chefs à partir de produits frais et de saison, sélectionnés chez Nos producteurs locaux.

# CARTE DE FÊTES 2025

POUR PASSER VOS COMMANDES

m.poncet@delfornotraiteur.com 07 88 39 17 16

#### DÉLATS

Pour l'ensemble de nos menus et notre carte, nous vous remercions de passer commande avant le jeudi 18 Décembre 11h pour Noël et avant le mercredi 24 Décembre 11h pour le jour de l'an

#### À RÉCUPÉRER

Retrait de vos commandes dans nos locaux les jours de fêtes : Le 24 Décembre de 10h à 17h Le 31 Décembre de 10h à 17h

PAIEMENT CB, CHÈQUE OU ESPÈCES
TICKET RESTAURANT NON ACCEPTÉ

Toute l'équipe de Del Forno vous souhaite de Joyeuses Fêtes

Del Forno

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