

MENU DE FETES 2023



MENU 1 "DECOUVERTE" 21 € TTC

Marbré de Saumon, avocat et St Jacques
Mousseline coriandre et citron vert

Tournedos de Volaille farcie aux marrons et cèpes
Sauce suprême et crêpes parmentières

La Gourmandise
Bûche crémeux vanille, biscuit brownies et compotée
de myrtille

MENU 3 "EXCELLENCE" 40 € TTC

Finger food : 7 pièces cocktail/personne

Bonbon de thon laqué aux sésames - Black & white
de St Jacques et mangue - Volaille tandoori et ananas
- Blinis de butternut et châtaignes - Boeuf gravlax et
béarnaise d'avocat - Wrap végétarien - Sucette de
chèvre et betterave

Lingot de Foie gras cacao et noisettes
torréfiées

Chutney de fruits de saison au vinaigre de
cidre, pain viennois maison aux fruits secs

Marbré de Saumon, avocat et St Jacques
Mousseline coriandre et citron vert

Filet de Cerf sauce au gamay et groseille
Crêpes parmentières, mousseline de choux vert et
potimarron rôti

La Gourmandise
Bûche crémeux vanille, biscuit brownies et
compotée de myrtille

MENU 2 "SUBTIL"

Avec 1 entrée au choix 26 € TTC

Avec 2 entrées 32 € TTC

Lingot de Foie gras cacao et noisettes torréfiées
Chutney de fruits de saison au vinaigre de cidre, pain
viennois maison aux fruits secs

Dôme de Gambas Black Tiger, coeur coulant à l'oseille
Risotto crémeux de poireaux et curry vert

Fondant de Chapon, cochon noir de Bigorre et
champignons, sauce au foie gras
Crêpes parmentières, mousseline de choux vert et
potimarron rôti

La Gourmandise
Bûche crémeux vanille, biscuit brownies et
compotée de myrtille

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

Finger food : burger, croque monsieur, quiche
Blanc de volaille sauce crème - Crêpes parmentières
Bûche

Pour vos commandes
m.poncet@delfornotraiteur.com

CARTE DE FETES



L'APERITIF

Fours salés assortis à faire réchauffer	28 € TTC le kg
Coffret finger food prestige (40 pièces salées)	65 € TTC le coffret

LES ENTREES FROIDES

Marbré de saumon avocat et St Jacques, mousseline coriandre et citron vert	8 € TTC la part
Lingot de foie gras cacao et noisettes torréfiées, chutney de fruits de saison	10 € TTC la part

LES ENTREES CHAUDES

Dôme de gambas Black Tiger, coeur coulant à l'oseille, risotto de poireaux	10 € TTC la part
--	------------------

LES PLATS CHAUDS

Tournedos de volaille farcie aux marrons et cèpes, sauce suprême	10 € TTC la part
Fondant de chapon, cochon noir de Bigorre et champignons, sauce au foie gras	12 € TTC la part
Filet de Cerf sauce au gamay et groseille	18 € TTC la part

ACCOMPAGNEMENTS

Crêpes parmentières, mousseline de choux vert et potimarron rôti	3 € TTC la part
--	-----------------

DESSERTS

Bûche Crèmeux vanille, biscuit brownies et compotée de myrtille	3 € TTC la part
Assortiment de Gateaux de soirée	1,50 € TTC pièce
Macarons ou Cannelés de Bordeaux	1,50 € TTC pièce

Délai de commande Noël **avant le 15 Décembre avant 11h** , Jour de l'an **avant le 22 Décembre avant 11h**

Pour récupérer vos commandes

- ⇒ Pour Noël : le 24 Décembre de 10h à 15h – Nous serons fermés le 25 Décembre
- ⇒ Pour le Jour de l'An : le 31 Décembre de 10h à 15h - Nous serons fermés le 1er Janvier

PAIEMENT CB, CHEQUE OU ESPECES
Ticket restaurant non accepté

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