



## 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](mailto:m.poncet@delfornotraiteur.com)

## CARTE DE FETES



### L'APERITIF

Fours salés assortis à faire réchauffer	28 € TTC le kg
Coffret finger food prestige ( 42 pièces salées)	68 € 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](http://www.delforno-traiteur.com)