



Del Forno Pâtissier Traiteur

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

PLATEAUX-REPAS DU 14 OCTOBRE 2024 AU 22 FÉVRIER 2025

L'EQUILIBRE

Maki de chicon au jambon fumé mayonnaise de jus
de veau noisettes torréfiées

Cervelas pistaché

Lentilles vertes du puy échalotes moût de raisin

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Le citron Spéculoos

LA DOMBES

Emulsion de Panais magret fumé poudre de
cèpes et herbes fraîches

Filet de Volaille cuit à basse température

Boulogne façon tajine légumes et cumin

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Pomme Au Four

LE MONDE

Palet de Butternut mousse Ricotta et pesto de
noix

lingot de Saumon aux légumes laqués au soja
mayonnaise au gingembre et épices Thai

Choux blanc au sésame

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Tarte Praline

COULEUR VIVE

Cake potiron fourme d'Ambert et noisettes
Endives à l'huile de noix

Rouget nacré

Fenouil confit et purée de choux fleur au curry

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Merveilleux au praliné et sa robe noisettes



Del Forno Pâtissier Traiteur

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

PLATEAUX-REPAS DU 14 OCTOBRE 2024 AU 22 FÉVRIER 2025

L'ESSENTIEL

(Végétarien)

Et en version sans Gluten idem sans
Pain

Chutney de betterave chèvre frais du Beaujolais et
pesto de pistache

le Potimarron rôti et fondant

Œuf bio cuit à 64°C copeaux de grana padano et
noix de cajou

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix -

Pomme au Four

L'ENGAGÉ

(Végétarien)

Artichauts poivrade et son caviar de légumes
Œuf de caille mariné au soja vierge de câpres et
estragon

Destructuré de champignons de Paris crus et
cuits

Roquette à l'huile de noisettes, croûtons à l'aïl
et au zahatar

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Flan Pâtissier



Del Forno Pâtissier Traiteur

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

PLATEAUX-REPAS DU 14 OCTOBRE 2024 AU 22 FÉVRIER 2025

LE POKÉ

Truite avocat mangue riz vénéré comme un Poke
Bowl

Effiloché de canard pressé au Balsamique

Carottes au cumin en 2 textures

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Banana Bread

A L'ABORDAGE

St jacques fumées et snackées au caramel
d'orange

Fondue de poireaux à la graine de moutarde

Effiloché de Haddock rémoulade de céleri,
fruits secs torréfiés

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Tiramisu au café

DÉLICES DU TERROIR

Bavaroise de pomme de terre à la crème de
mascarpone au calamensi et ciboulette, maquereau cuit
au sel fumé

Emincé de Veau comme un Tataki crème de vinaigre
balsamique

linguines parfumées aux girolles, épinard et tomates
confites

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Délice Poire Vanille



Del Forno Pâtissier Traiteur

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

Pour moins de 10 plateaux : 2 choix maximum possible

De 10 à 30 plateaux : 3 choix maximum possible

Au-delà : 4 choix possible

Identification des plateaux à la livraison

Couvercle marron => Viandes

Couvercle Orange => Poissons

Couvercle Vert => Végétarien

Pour vos commandes : Véronique GIRARD

administratif@delfornotraiteur.com



OPTION BOISSONS

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L	1,80 € HT la bouteille
Eaux Minérales Plates 50 Cl	1,50 € HT la bouteille
Côtes du Rhône Rouge	12.50 € HT la bouteille
Viognier Blanc	12.50 € HT la bouteille

FORFAIT LIVRAISON

FORFAIT LIVRAISON - Zone géographique en dehors de Villefranche

30 € HT

DEL FORNO PATISSIER TRAITEUR
Organisateur de Réception

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