



*BUFFET du 17 Avril au  
1er octobre 2025 inclus  
Créateur d'Emotions Culinaires  
depuis 1948*

**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)  
<http://www.facebook.com/delfornotraiteur/>

Madame, Monsieur

Nous vous remercions de votre demande de Documentation Cocktail auprès de Notre Société.

Nous serons heureux de pouvoir mettre à votre disposition notre expérience de la réception depuis 1948

Nos Equipes Rigoureuses et Chaleureuses sauront vous donner satisfaction à chaque étape de l'Elaboration de Votre Réception

Cette Documentation reste bien évidemment modulable et adaptable à vos désirs

Créatif, Design, Classique ou Original ... Un seul But Réussir votre Buffet



## BUFFET DELICES DU TERROIR

Du 17 Avril au  
1<sup>er</sup> Octobre 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur  
une même journée



## Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre  
de convives

- Salade La Basque : Pépinette, piperade, volaille, maïs, piment d'Espelette, mayonnaise
- Salade La Veggio : Quinoa, tomate, courgette, cacahuète, coriandre, abricots

## Fromage

Brie de Meaux AOP et sa farce du moment

## Gourmandises

- Crumble rhubarbe - fraise
- Intense chocolat framboise

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couvert, serviettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Pâté croute pintade aux morilles et champignons noirs
- Terrine mosaïque de légumes
- Pizza tomate, mozzarella, aubergine, parmesan (façon Parmigiana)
- Gaufre salée thon rouge et condiment coriandre
- Tortilla végétarienne

Pain

## BUFFET SAVEURS ENSOLEILLEES

Du 17 Avril au  
1<sup>er</sup> Octobre 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur  
une même journée



## Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre  
de convives

- Salade La Niçoise : riz, thon, olive, tomate, concombre
- Salade L'Athéna : haricots verts, oignons rouges, féta, olives, tomate, courgettes
- 

Morbier

- Opéra fruits rouges
- Délice praliné abricot

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Tarte méditerranéenne
  - Jambon cru Espagnol
  - Cake chorizo, chèvre
  - Verrine capuccino courgettes, féta et tomates confites
  - Bun 's guacamole, crevette marinée
- Pain

## Fromage

## Gourmandises

## BUFFET OASIS VEGETAL

Du 17 Avril au  
1<sup>er</sup> Octobre 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur  
une même journée



## Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre  
de convives

- Salade La Vегgie : Quinoa, tomate, courgette, cacahuète, coriandre, abricots
- Salade L'Athéna : haricots verts, oignons rouges, féta, olives, tomate, courgettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Terrine mosaïque de légumes
- Pizza tomate, mozzarella, aubergine, parmesan (façon Parmigiana)
- Tortilla végétarienne
- Tarte méditerranéenne
- Verrine capuccino courgettes, féta et tomates confites

Pain

## Fromage

Brie de Meaux AOP et sa farce du moment  
Morbier

## Gourmandises

- Crumble rhubarbe - fraise
- Délice praliné abricot

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couvert, serviettes

## COCKTAIL BUFFET

« Découverte »

Du 14 Octobre 2024

au 16 Avril 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur une même journée



### Assortiment de petites pièces froides

6 pièces par personne

- Club sandwich volaille sauce barbecue, oignon frit
- Tataki de bœuf mariné sésame wasabi prune
- Blinis crème d'avocat, thon mariné au sésame wasabi
- Bun's Thon œuf salade
- Wrap ricotta mimolette roquette
- Focaccia à l'Italienne tomate et pesto

### Verrine Gourmande de Saison

1 verrine par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Salade L'Athéna : haricots verts, oignons rouges, féta, olives, tomate, courgettes
- Salade La Basque : Pépinette, piperade, volaille, maïs, piment d'Espelette, mayonnaise

### Plat gourmand Froid

Pavé de Saumon, légumes à la vapeur et aïoli  
ou  
Paleron de Veau et Pomme de Terre Grenailles  
Pain

### Fromages

Morbier et fromage frais de chèvre

### Minis Gourmandises

Assortiment de gâteaux de soirée  
Mini tarte Tropicane

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel : nappage vaisselle jetable bambou, sachets couverts



---

## OPTION BOISSONS

---

Jus de fruits (pomme ou orange ou ananas)  
Coca Cola  
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L  
Côtes du Rhône Rouge  
Viognier Blanc

---

## FORFAIT LIVRAISON

---

Villefranche et Alentours  
Zone géographique en dehors de Villefranche