

Del Forno

— TRAITEUR —



SEMINAIRE AUTOMNE

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.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

Olivier Del Forno

olivierdelforno@delfornotraiteur.com

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

MENU SUBTIL

Entrées à choisir

- Carotte des sables confites et noisettes , Bœuf séché
Coriandre et câpres , jus de veau

- Dos de thon mi cuit à la chapelure de persil soja fenouil et
radis

- Bavaroise de pomme de terre mascarpone et encre de seiche ,
gambas cuites à la flamme

- Velouté de Lentilles du Puy aux noix, chèvre du Haut
Beaujolais , oignons et cerfeuil.

Plats Chauds à choisir

Volaille farcie butternut et cèpes

Mousseline de panais et patate douce au romarin

Paleron de Bœuf cuit de 12 Heures au vieux Brouilly

Palet de pomme de terre safranée

Merlu cuit sur Peau crème de cresson

Espuma de carotte et gnocchi au beurre de calamansi

Aiguillette de canard jus court au miel

Potimarron rôti et pomme de terre croustillante

Gourmandises à choisir

Millefeuille exotique spéculoos

La Tarte chiboustée vanille et pomme caramélisée

Le chocolat dulceté , sablé croquant et café

Chou praliné noisettes

Boissons

Eaux plates et gazeuses

Café

Matériel

Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles

Service assuré par notre personnel (1 personnel pour 30)



PRIX HT SERVICE COMPRIS

2H de service (minimum 30 personnes)

MENU « DECOUVERTE »

Entrées à choisir

- Presse de Foie gras et Algues nori , chutney de carotte des sables, safran , pickles de chou fleur, gressin à l'encre de seiche
 - Linéaire de Bar cuit au sel de Guérande, palet de betterave et agrumes
 - Risotto de céleri aux truffes
 - Noix de Saint jacques rôtie au beurre d'Étrez, tuile de parmesan
-

Plats Chauds à choisir

Filet de Bœuf Charolais jus brun

Polenta croustillante - Potimarron rôtie

Le Carrelet nacré mousseline de panais

Vierge de fruits exotique et noisettes

Noisette de Filet de Veau cuisson basse température sublimé

par le Morilles

Légumes de saison - pomme de terre aux herbes

Fromage

St Marcellin et verrine de fromage blanc, pain aux noix

Tentation Gourmande à choisir

La Sphère , ganache citron, cœur de noisettes , sablé noisettes

Onctueux vanille , dôme myrtilles et croustillant fruits rouges , sablé chocolat



PRIX HT SERVICE COMPRIS

4 H de SERVICE en salle

(minimum 30 personnes)

Boissons

Eaux bouteilles en verre (Vittel et Parrot), Café

Matériel

Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles, Service assuré par notre personnel

(1 personnel pour 30)

PAUSES REVEIL



Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Minis Viennoiseries (2 par personne)

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Petits Fours et Feuilletés Sucrés (3 par personne)
Tuiles aux Amandes- Palais au Chocolat- Palmiers- Macarons...

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Brochette de Fruits De Saison - Fraise- Framboise- Kiwi
Bowl healthy : fromage blanc , ananas , bai de goji, fruits secs , muesli

Matériel , livraison , installation

1 -PETIT DEJEUNER

2 - PAUSE SIMPLE

3 - PAUSE SUCREE

4 - PAUSE GOURMANDE BIEN ETRE

OPTIONS

APERITIF 5 pièces par personne

Finger food « chic et surprenant » selon nos saisons



FROMAGE

Cabrions de Pays et son Pain aux Noix

Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges

St Marcellin et son Pain aux Raisins

FORFAIT BOISSON

Kir royale framboise : 1 verre par personne

Viognier : 1 bouteille pour 5

Saint Joseph ou Juliéas : 1 bouteille pour 5