



*BUFFET du 14 Octobre 2024 au*

*22 février 2025*

*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 Le Régional

Du 14 Octobre 2024 au 22 Février

2025

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 Savoyarde : Lentilles Vertes du Puy, saucisse fumée, Tomme de Savoie échalote
- La Régionale : Chou Blanc Fourme D'Ambert noix et poire

L'Isérois (fromage de vache)  
Sur Pain aux Noix

- Délice poire vanille
- Citron Spéculoos

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Quiche Poireaux brocolis crème
- Pizza Oignons miel chèvre
- Pâté de Campagne
- Bavaroise de Pomme de terre et maquereau
- Polar au Pastrami cheddar oignons frits sauce barbecue

Pain

## Fromage

## Gourmandises

## BUFFET L'Évasion

Du 14 Octobre 2024 au 22 Février

2025

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 New-Yorkaise : Pâtes Pastrami cheddar cornichons sauce cocktail
- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs

Tomme de Savoie  
Sur Pain au Noix

- Tiramisu Café
- Fondant Cacahuètes caramel

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Emulsion de panais œuf de caille
  - Cake Potiron fourme et noisettes
  - Navette figue tomate de Brebis et noix
  - Pavé au Poivre
  - Ballotine de Saumon et petits légumes
- Pain

## Fromage

## Gourmandises

## BUFFET

### TOUT VÉGÉ

Du 14 Octobre 2024 au 22 Février

2025

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

- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs
- La Régionale : Chou Blanc Fourme D'Ambert noix et poire

L'Isérois (fromage de vache)  
Sur Pain au Noix

- Tiramisu Café
- Citron Spéculoos

## Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

## Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couvert, serviettes

## Buffet de Hors d'Œuvres

- Emulsion de panais œuf de caille
- Cake Potiron fourme et noisettes
- Pizza Oignons miel chèvre
- Quiche Poireaux brocolis crème
- Navette figue tomme de Brebis et noix

Pain

## Fromage

## Gourmandises

## COCKTAIL BUFFET

« Découverte » Du 14 Octobre

2024 au 22 Février 2025

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



## Assortiment de petites pièces froides

6 pièces par personne

- Bonbon de volaille aux saveurs d'Asie
- Bun's chèvre caviar d'aubergine
- Crackers de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Blinis écrevisses
- Wrap végétal
- Saumon en habit vert

## Verrine Gourmande de Saison

1 verrine par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs
- Salade Savoyarde Lentilles Vertes du Puy saucisse fumée, Tomme de Savoie échalote

## Plat gourmand Froid

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

## Fromages

L'Isérois (fromage de vache)  
et tomme de Savoie  
Sur Pain au Noix

## Minis Gourmandises

Assortiment de gâteaux de soirée  
Mini galette Bressane

## 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 annas)	3.50 € HT la bouteille
Coca Cola	3,50 € HT la Bouteille
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L	1,80 € HT la bouteille
Côtes du Rhône Rouge	12,50 € HT la bouteille
Viognier Blanc	12.50 € HT la bouteille

---

## FORFAIT LIVRAISON

---

Villefranche et Alentours	<b>15 € HT</b>
Zone géographique en dehors de Villefranche	<b>30 € HT</b>