



BUFFET AUTOMNE 2021

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

PROTOCOLE COVID 19

Livraison assurée par nos livreurs dans le respect des consignes d'Hygiènes les plus strict
Marchandises déposées en respectant la distance de 1,m50 ,
livreurs avec masques , gants et gel hydroalcoolique
Nettoyage quotidien des véhicules de livraisons

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



BUFFET MARMOTTE



Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Vitaminée : Champignons , pomme , comté et vinaigrette de noisettes
- Harmonie : Lentilles corail au curry pois chiche et volaille
- Paysanne : Pomme de terre, betterave , oignons rouge
- Végétarienne : Taboulé fenouil raisin blond noisettes
-

- Tomme de Brebis
Sur Pain aux Noix

- Succès noix au gianduja blanc
- Cake à l'orange

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

Soit 120 grs par personne

- Rôtie de Bœuf aux 3 poivres
- Bavaroise de cabillaud et haddock à l'oseille
- Tarte fine crème de petits pois et pétales de légumes
- Cake épinard et chèvres

Pain et Condiments

Fromage

Gourmandises

BUFFET LAVANDE



Salades assorties

Soit 150 grs par personne
Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Délice : Riz sauvage , fève de soja et mangue
- Terroir : Choux emmental jambon fumé
- Naturel : Farfalle courge champignons de paris
- Végétarienne : Boulgour butternut fève et noisettes

- St Félicien
Sur Pain au Noix

- Le granny smith à la crème de spéculos
- Opéra citron lactée

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

Soit 120 grs par personne

- Cake aux poireaux et saumon fumé
- Rôti de Veau et parmesan
- Transparence de volaille à l'estragon
- Polar ricotta oignons confits et bœuf

Fromage

Gourmandises

COCKTAIL BUFFET

DEJEUNATOIRE DECONTRACTE

Tout se mange debout



Assortiment de petites pièces froides

6 pièces par personne

- Millefeuille de saumon et pesto
- Crackers sésame et chamalow de champignons
- Financier comme un potager
- Fagottini di parma
- Palet de foie gras et mangue
- Bun's jambon cru et pruneau

Verrine Gourmande de Saison

1 verrine par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Délice : Patate douce bœuf séché et petits pois
- Terroir : Lentilles champignons paris chèvres frais
- Végétarienne : Boulgour butternut fève et noisettes

Plateau du Terroir

Verrine panais carotte et noix

- Tataki de thon et wasbi
 - Magret de canard laqué à l'orange
 - Tartare de légumes d'hivers
- Pain et Condiments

Plateau du Fromager

- Comté et Tomme
- Sur Pain au Noix

Nos Mignardises Sucrées 4 par personne

- Mignardises multicolores : Caramel chocolat, Praline, Gianduja, Praliné citron...
- Bar à choux : vanille , pistache , chocolat
- Macarons collection « 2021 » : litchi rose, caramel, grenadine, passion

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes