



SEMINAIRE MENUS AVEC
SERVICE DU 15 AVRIL 2025 AU
30 SEPTEMBRE 2025
Créateur d'Emotions Culinaires

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/>

MENU Gamme AFFAIRE
Possible uniquement avec Forfait
Service
DU 15 AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2025

Entrées à choisir

- L'Asperge lustrée à l'huile de noisette, ricotta, jambon cru serrano, gel de vinaigre balsamique
- Tomate brûlée au zaatar, buratina, vierge d'olives noires basilic, croûtons rôtis à l'ail fumé
- Poireaux justes cuits, jaune d'œuf confit au soja, grana padano en 2 textures, tomate cerise confite et focaccia
- Cracker's carotte chèvre frais, échalote confite, chorizo ibérique cru et cuit, crumble d'olive



Plats Chauds à choisir

- Cabillaud rôti au pesto, concassé de tomate safrané, minis légumes cuits au thym
- Pintade en croûte de pistache et son jus, Crique de pomme de terre, Champignons, Oignon rouge et poivron
- Pluma ibérique jus tomaté estragon, mousseline de rattes au curcuma, poêlée de légumes primeurs
- Cuisse de poulet fermier jus rôti thym et ail et son jus, crique de pomme de terre, mini courgette et poivrons

Gourmandises à choisir

- Tarte Framboises pistaches
- Intense chocolat Framboises
- Subtil Passion Fraises
- Macaron Abricot Vanille

Boissons : Café

Matériel

Matériel inclus : - vaisselle en dur (assiettes couverts verres)

OPTIONS



BOISSONS

Bouteille en verre plate ou gazeuse, nous conseillons 1bt/2

APERITIF 5 pièces salées par personne

Finger food chic et surprenant selon nos saisons

FROMAGE

Chèvre Frais et son Pain aux Noix

ou

Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges

Ou

¼ St Marcellin et son Pain aux Raisins

NAPPAGE

Nappage intissé ou Tissus et Serviettes Tissus

Nappage intissé ou Tissus et Serviettes en Intissé