



BUFFET 2024

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

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



BUFFET COULEURS

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

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 Mexicaine : riz haricots rouges maïs cajun vinaigrette d'avocat
- Salade Salsa : Petits pois mozza, éclats de Framboise lentilles corail vinaigrette de pesto
- Salade de perles asiatique aux crevettes grenades fèves de soja vinaigrette de mangue

Bûche du Pilat
Sur Pain aux Noix

- Le Passion Caramel
- Délice Pomme Verte Cassis

Boissons

- Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Opéra de Crabe granny smith et poivron
- Quiche Méditerranéenne
- Verrine de Crumble niçois et noisettes
- Pâté en croûte de Volaille
- Polar jambon fumé emmental caviar de tomates
- Pain

Fromage

Gourmandises

BUFFET FRAÎCHEUR DU JARDIN

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

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 fraîcheur : Artichaut, haricots verts, poivrons, noix parmesan et câpres
- Salade La Santorini : Pomme de Terre concombre féta, oignons rouges olives noires sauce yaourt
- Taboulé oriental : à la volaille menthe et raisin vinaigrette d'agrumes

Comté
Sur Pain au Noix

- Crumble Exotique
- Le Mojito Fraise

Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Verrine de Guacamole et Crevettes
- Lomo Ibérique
- Pizza poivron Mozza
- Navette pesto mimolette et tomate
- Cake aux courgettes olives et mimolette

Pain

Fromage

Gourmandises

BUFFET

TOUT VÉGÉ

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

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 fraîcheur : Artichaut, haricots verts, poivrons, noix parmesan et câpres
- Salade La Santorini : Pomme de Terre concombre féta, oignons rouges olives noires sauce yaourt
- Salade Salsa : Petits pois mozza, éclats de Framboise lentilles corail vinaigrette de pesto

Comté
Sur Pain au Noix

- Crumble Exotique
- Délice Pomme Verte Cassis

Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couvert, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Pizza poivron Mozza
- Cake aux courgettes olives et mimolette
- Verrine de Crumble niçois

Pain

Fromage

Gourmandises

COCKTAIL BUFFET

« Découverte »

Printemps-Été 2024

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



Assortiment de petites pièces froides

6 pièces par personne

- St Jacques et demie-sphère de Cardamone
- Sablé au cumin piquillos et goutte de poivron
- Crackers de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Blinis confit d'échalotes et anchois
- 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

- Salade La Santorini : Pomme de Terre, concombre fêta, oignons rouges, olives noires, sauce yaourt
- Salade Mexicaine : riz, haricots rouges, maïs cajun, vinaigrette d'avocat

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

Comté
Sur Pain au Noix

Minis Gourmandises

Assortiment de gâteaux de soirée
Macarons

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel : nappage vaisselle jetable bambou, sachets couverts

FORFAIT LIVRAISON

Villefranche et Alentours **15 € HT**

Zone géographique en dehors de Villefranche **30 € HT**