

Del Forno

— TRAITEUR —



COCKTAIL avec service

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

Payet Descombes Cyril

cyril.payetdescombes@delfornotraiteur.com

Créatif, Design, Classique ou Original ...

Un seul But Réussir votre Cocktail





Prestations 2024

LE MATERIEL

Mise à disposition de la Verrerie , Serviettes Cocktail
Installation et nappage d'un BUFFET TISSU

LE SERVICE

Il est assuré par notre PERSONNEL pour la durée précisée sur chaque TARIF.
Au-delà les Heures Supplémentaires sont facturées à raison de **38 € H.T.** par heure et par serveur.
En dessous de 30 convives + **5 € HT/personne**

LES BOISSONS

Toutes nos propositions comprennent :
Eaux Minérales et Jus de Fruits 1 Bouteille pour 3
Nous rafraîchissons et servons gracieusement vos boissons alcoolisées

BOISSONS ALCOOLISEES
Veuillez trouver nos propositions tarifaires
Nous laissons à notre clientèle, la possibilité de les fournir

LE CAFE

Si vous le souhaitez CAFE Pur Arabica **1€ H.T** la tasse

PROTOCOLE COVID 19

Chaque étape de notre protocole d'Hygiène à été renforcée, auprès de nos fournisseurs, salariés et nous contrôlons l'ensemble des étapes de la chaine de production , de la réceptions des marchandises à la livraison et au service de vos convives.
Notre personnel est équipé de masques, gants et gel hydro-alcoolique , sens de circulation , pince , individualisation possible



COCKTAIL LOUNGE



Finger Food Chic et Surprenant

- Wrap végétarien, carotte jaune, Betterave
- Blinis butternut et châtaignes
- Sablé noire calisson de légumes et graine de courge
- Crackers de nos pâtisseries bœuf wasabi
- Gambas tandoori et zeste de coco
- Bun's chèvre pesto noix
- Financier curry comme un potager

Nos Verrines Gourmandes

- Ecume de chou fleur et jambon fumé
- Tartare dorade aux agrumes

Soit 8 pièces salées par personne

Gourmandises

- Bounty à notre façon
- Mignardises : intense chocolat - passion spéculoos – Tutti fruits de saison -

Soit 3 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales et Jus d'Orange
Glaces à Rafraichir vos Boissons Alcoolisées



L'Étal du Potager

- Sablé basilic, caviar de tomate et pignon- Moelleux estragon gingembre et légumes
- Arbre de légumes – Déclinaison du potager sur un financier curry
- Rouleau de printemps – Tortilla roquette piquillos et noisettes
- Lentilles corail, avocat, poivron et graine – Tatin de légumes du soleil
- Tajine de pois chiche et ras el hanout – Vertical de légumes et tapenade
- Sablé sans gluten et calisson de poivrons- Capuccino de petits pois et chèvres

SOIT 12 PIÈCES SALES PAR PERSONNE

COCKTAIL VEGETARIEN

- Tartes aux Fruits du moment
- Salade de fruits
- Moelleux chocolat sans gluten

Pâtisseries

SOIT 3 PIÈCES SUCRES PAR PERSONNE



Boissons

Eaux Minérales plates et gazeuses
Et Jus d'Orange

LA STREET FOOD DU MONDE

Tout à été conçu pour être manger debout



La Cuisine de Rue en France

- Le Mini sandwich baguette : volaille tomate séchée, Jambon truffé beurre de Bresse
- Les soupes de nos Grand mères : céleris pomme, , petits pois menthe , potimarron...
- Croque - monsieur , Foccacia à l'huile d'olive
- Brochette de bœuf tandoori et céréales
- Truffes de chèvres aux pistaches
- Les wrap: volaille et laitue, avocat légumes,

La Street Food aux Amériques

- Mini burger Mac forno : bœuf cheddar, fish, oignons rouge bacon
- Mini bagel's : Tomme figues mâche
- Mini buns guacamole radis épices
- Fajitas : chili, poivrons lard fumé

La Cuisine Asiatique

- Les Nouilles chinoises : soja poulet oignons, curry de légumes,
- Maki d'églefin , Sashimi de Saumon
- Tataki de thon au sésame
- Cornet de samossas, beignet de gambas sauce nuoc nam

Soit 15 pièces salées par personne

La Cuisine de Rue Gourmande

- Choux multi parfums
- Sucette comme un Snickers
- Cookies caramel fruits secs
- Brochette de fruits

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange

COCKTAIL LOCAVORE

Les produits de notre Terroir Auvergne
Rhône Alpes
de nos Potagers



Minis sandwiches

- Baguettine jambon truffé et beurre de Bresse
- Bruschetta brebis miel et herbes aromatiques
- Bun's patate douce noix et sucrine

Bouchées

- Moelleux aux graines et bœuf séché
- Truffes de chèvres aux amandes
- Œuf brouillé et artichauts poivrade

L'étal du maraîcher

- Bar à légumes ,huile d'olive extra vierge
- Houmous de pois cassé et menthe

Planches Gourmandes

- Jambon Cru - St Marcellin
- Marbré de volaille et ris de veau
- Rosette de Lyon - Saumon fumé au bois de hêtre, pain de seigle , campagne

Plats chauds servi en boîte individuelle

- Gratin de Macaroni
- Volaille des Dombes à la crème de morilles

Soit 15 pièces salées par personne

Gourmandises

- Tarte aux pralines
- Mousse au chocolat de nos « Grands-mères » et fruits de saison
- Cookies caramel et fruits secs
- Macarons multi parfums

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus de fruits des Monts du Lyonnais

COCKTAIL AVEC PLAT CHAUD



- Polar suédois volaille tandoori
- Mini baguettine revisitée by DEL FORNO
- Bœuf comme un gravlax, béarnaise d'avocat
- Focaccia et speck
- Burger basque tomme de brebis, marmelade d'oignons

Finger Food Chic et Surprenant

- Bun's volaille miel moutarde
- Truffes de chèvres aux pistaches
- La cagette du terroir :
- jambon cru, Cake de légumes, pain de campagne
- Bagels veggy avocat radis betterave

Plats chauds comme à la maison servi en bols individuels (au choix)

- Mijoté de Volaille française à la provençale, pomme grenailles rissolées
- Wok de Lieu Noire au beurre d'orange, jeunes légumes de saison

Soit 15 pièces salées par personne

Pâtisseries

- Mignardises du moment
- Tartes aux fruits de saison

Soit 3 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange
Glace à Rafraichir vos Boissons Alcoolisées

COCKTAIL DESIGN



Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette foie gras noisette spéculos
- Gambas curry et graine de courge
- Pétale de chorizo et légumes potager
- Bœuf comme un gravlax béarnaise d'avocat
- Croustillant de pomme de terre et corn flakes
- Déclinaison de saumon gravlax à la betterave
- Ruban de carotte duxelles de champignons
- Brochette de volaille tandoori et ananas
- Wrap végétarien
- Presse de dorade coriandre et curcuma
- Maki de truite fumée parfumée au lait de passion

Nos Verrines Gourmandes

- Gaspacho de légumes multi saveurs
- Capuccino de betterave rose

Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- Mini croque de jambon truffé
- St Marcellin et pignon de pin
- Accra de légumes
- Mini Burger : tomate, fromage, bœuf

Mini Cassolettes Chaudes

- Les grenouilles façon « Dombes »
- Volaille fermière Française infusion de truffes

Soit 18 pièces salées par personne

Pâtisseries

- Sucette after eight
- Bar à chouquette : vanille pécan, caramel spéculos, fraise confit de framboise
- Mignardises : intense chocolat - citron – succès spéculos caramel - Tartes aux pralines roses ...

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange, Glace à Rafrachir

COCKTAIL NAUTILUS



Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de foie gras noisette spéculos
- Finger de volaille au paprika et ananas
- Polenta acidulée à la betterave crème de saumon fumé et fenouil
- Maki de canard et granny Smith
- Sablé parmesan sphère de légumes
- Les suspendus : betterave, carotte jaune, coppa
- Crackers de nos pâtisseries bœuf et wasabi
- Gambas et zeste de coco
- Buns patate douce et noix
- Financier curry comme un potager
- Truffes de chèvres aux pistaches

Les Transparences

- Tartare de st Jacques aux agrumes
- Crème de petits pois et cappuccino de parmesan

Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- Croquant de chèvre et pignons
- Goujonnette de filet de sole
- Accra de potiron
- Mini Burger de bœuf et fromage

Atelier Culinaire préparation par nos chefs cuisiniers devant vos invités

1 Atelier à choisir parmi nos différents choix

Soit 18 pièces salées par personne

Pâtisseries

- Bounty à notre façon
- Bar à chouquette : vanille pécan, caramel spéculos, fraise et confit de framboise
- Mignardises : intense chocolat - passion spéculoos - Baba au Rhum - Tartes aux pralines roses ...

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Jus d'Orange et Coca-cola, Glace à Rafraichir vos Boissons Alcoolisées

COCKTAIL DECOUVERTE

GASTRONOMIQUE



Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de foie gras noisettes spéculos
 - Brochette de pétoncle et chorizo
 - Bonbon de Thon laqué au sésame
 - Bijou de saumon en habit vert
 - Focaccia et rilette de thon
 - Crackers pâtissier et bœuf wasabi
 - Les suspendus : Betterave, carotte jaune, coppa
- Sablé végétal crémeux de pois cassé
 - Buns chèvres frais ciboulette
 - Gambas et zeste de coco
 - Polenta poivron crème de pesto Rosso et maquereau
 - Déclinaison de saumon gravlax et betterave
 - Bagel's veggy caviar de tomate et radis

Nos Verrines Gourmandes

- Tartare de daurade à la mangue
- Carpaccio de veau vitello tonnato

Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- St Marcellin Aux Pignons De Pin
- Goujonnette De Filet De Sole
- Tarte de légumes du moment et tapenade
- Kefta de bœuf à l'indienne

Atelier Culinaire préparation par nos chefs cuisiniers devant vos invités

2 Ateliers à choisir parmi nos différents choix

Soit 22 pièces salées par personne

Pâtisseries

- Bar à chouquette : vanille pécan, caramel spéculos, fraise et confit de framboise
- Sucette after eight , Snickers revisité
- Mignardises : intense chocolat - moelleux caramel passion - Baba au Rhum - Tartes aux pralines roses ...

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Jus d'Orange et Coca-cola, Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

NOS ATELIERS GOURMETS 4 pièces par personne

Préparés par nos chefs, à la demande de vos convives

MINIS HAMBURGERS

Mini steak, Pain bun's,-Assortiment de Sauces et Condiments- Fromage- Tomate

FONDUE SAVOYARDE

Fondue aux 3 Fromages – Pain – Viande des Grisons – Jambon Cru de Pays

FOIE GRAS POELE

Foie gras - Confiture de Figue - Pain d'Epice- Pain grillé- Sel de Guérande

TRADITION FRANCAISE

Ateliers Gourmands - Mise en scène de Foie Gras...Foie Gras au Naturel –Foie Gras aux Figues - Croustillants Pains Spéciaux - Chutney

ATELIER NORDIQUE

La Douceur et le Fumet d'un Saumon Fumé au Bois de hêtre , tranché à la main
Pain de seigle – Citron - Beurre

BAR à TARTARE

Tartare de bœuf et Tartare de Saumon, préparé devant vos convives, roquette, câpres..

L'ATELIER DU FROMAGER

Sur Ardoise à la découpe - Reblochon - Comté - Chèvre Frais accompagné de Confitures d'Oignons Figues - Pain aux noix





LES PLAISIRS DE L'ETE

Caviar d'Aubergine - Tapenade - Guacamole - Petits Pains Grillés à l'Huile d'Olive- Tomates Confités

WOK DE POISSONS

Saumon – Dorade - Crevettes - Assortiment de Sauces , Rouille et Aioli

BRASERADE DE VIANDES

Canard - Bœuf - Volaille - Assortiment de petites Sauces

SOUVENIR D'Italie

Véritable Jambon Serrano Tranché à la Main - Accompagné de Crostini et de Tapenade d'Olives Noires

FONTAINE A CHOCOLAT

Assortiment de Fruits selon saison - Madeleines Multicolores - Bonbons

CREPES PARTY

Assortiment de Crêpes Salées Sucrées : Jambon -Fromage - Bolognaise – Sucre- Confiture- Chocolat



OPTION BOISSON ALCOOLISEES

COCKTAIL de Jus de Fruits / Virgin Mojito

COTE du Rhône 1 bouteille / 5

Viognier Blanc 1 bouteille / 5

Mojito

Crémant de Bourgogne 1 bouteille / 4

CHAMPAGNE Veuve Pelletier ou Charles de Villenfin selon approvisionnement 1 bouteille / 4

CHAMPAGNE Mumm Cordon Rouge 1 bouteille / 4



NOS REFERENCES

VILLE DE LYON
UNIVERSITE DE LYON (ENS- VETAGROSUP -SCIENCES PO -CNRS)
UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1
UNIVERSITE LYON 3
UNIVERSITE LYON 2
INSERM
ECOLE CENTRALE DE LYON
INSA
LES YACHTS DE LYON
SOCIETE GENERALE
PREFECTURE LYON
REGION RHONE ALPES
VILLE DE GENAS
VILLE DE CALUIRE
VILLE DE MACON
POLE EMPLOI
HAMEAU DUBOEUF
SANOFI PASTEUR
GROUPE BERNARD RENAULT TRUCKS
LABORATOIRE BAYER
FERMOB
BERTHOUD
SAINT JEAN INDUSTRIE
ECOLE CENTRALE DE LYON
FONDATION DE L'UNIVERSITE DE LYON
HOPITAL DE VILLEFRANCHE
KUEHNE NAGEL
MAVIFLEX
CREDIT MUTU



QUELQUES REALISATIONS ...

160 Ans du Progrès cocktail 800 px
Vœux Hopital Nord-Ouest : 600 px
CODEP– Repas 1500 personnes
PRO BTP Semaine des anciens : 4000 personnes
CCAS Roanne : 800 px
CCAS QUETIGNY : 350 PX
VILLE DE CALUIRE – Cocktail de Vœux – 900 personnes
MOBALPA ANNECY Buffet avec plat chaud – 1000 personnes par jour
SDMIS : 500 px
VILLE DE LYON – – cocktail Cérémonie des lions du Sport – 800 personnes
VILLE D'AUXERRE – Repas CCAS – 1300 personnes
VILLE DE DECINES – Repas CCAS – 650 personnes
VILLE D'ECULLY – – Repas CCAS – 700 personnes
MAGAZINE ELLE PROMOTION – Cocktail 300 personnes
FORUM PERPECTIVES Buffet avec plat chaud – 380 personnes
HAMEAU DUBOEUF– Repas Servi Marathon du Beaujolais – 500 personnes
HOPITAL DE VILLEFRANCHE Cocktail de Vœux – 750 personnes



LIEUX REFERENTS

ESPACE DE L'OUEST LYONNAIS
DOMAINE DES TOURNELLES
CHATEAU DE ST TRYS
PARC EXPO VILLEFRANCHE
SKYROOM
HAMEAU DUBOEUF
LE SCARABEE



DEL FORNO PATISSIER TRAITEUR

Organisateur de Réception

227 Route de Montmerle
69830 Saint Georges de Reneins
TEL : 04 74 67 61 73
FAX : 04-74-67-60-68

www.delforno-traiteur.com

CONTACT

Cyril PAYET DESCOMBES
04 74 67 61 73
cyril.payetdescombes@delfornotraiteur.com