

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

Olivier Del Forno

olivierdelforno@delfornotraiteur.com



Créatif, Design, Classique ou Original ...

Un seul But Réussir votre Cocktail



Prestations 2021

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 **35 € H.T.** par heure et par serveur.

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 **0. 80 € H.T** la tasse

PROTOCOLE COVID 19

Chaque étape de notre protocole d'Hygiène a 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 : Poivrons , carotte jaune, Betterave
- Palet de foie gras et mangue
- Sablé noire calisson de légumes et graine de courge
- Crackers de nos pâtissiers bœuf wasabi
- Gambas tandoori et zeste de coco
- Bun's patate douce tomate et noix
- Eclair comme un potager

Nos Verrines Gourmandes

- Carpaccio de bœuf et parmesan
- Tartare saumon et agrumes

Soit 8 pièces salées par personne

Gourmandises

- Bar à chouquette : vanille pécan , caramel spéculos, fraise
- Mignardises : intense chocolat - passion spéculoos – Tutti fruits de saison -

Soit 3 bouchées sucrées par personne

Boissons

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



COCKTAIL L'ETAL DU MARCHE

Pour les plus pressés, avides d'un en-cas en un minimum de temps



La Cagette du Moment

Des légumes, des produits du terroir, du pain

- Mini sandwich : polar , bretzel , bun's , club au poulet , brebis , jambon cru , légumes soit 4 par personne
- Panier de légumes et sauces
- Pâté en croûte , coppa, fromages de chèvres pain de campagne
- Cake maison : carotte cumin, saumon épinard , chèvres tomate

Pâtisseries

- Tartes aux Fruits : Pomme – Poire -Noix

Boissons

Eaux Minérales plates et gazeuses et Jus d'Orange
Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

LA STREET FOOD DU MONDE

Tout à été conçu pour être manger debout



PRIX HT SERVICE COMPRIS
2H de SERVICE en salle

La Cuisine de Rue en France

- Le Mini sandwich baguette : volaille tomate séchée, Jambon truffé beurre
- Les soupes de nos Grand mères : céleris pomme, , petits pois menthe , potimarron...
- Les mijotés chauds en bol individuel : Bœuf Bourguignon , Saucisson Lyonnais aux lentilles...
- Bar à salade : Quinoa aux légumes figes et chèvres, Salade piémontaise, lyonnaise, Niçoise ...

La Street Food aux Amériques

(Etats-Unis, Amérique latine)

- Mini burger Mac forno : bœuf cheddar, fish, oignons rouge bacon
- Mini bagel's : Tomme figes mâche
- Les wrap: volaille et laitue, avocat légumes, poivrons, poissons
- Fajitas : chili, poivrons lard fumé

La Cuisine Asiatique

- Les Nouilles chinoises : soja poulet oignons, curry de légumes,
- Cornet de samossas, beignet de gambas sauce nuoc nam
- Les mijotés en bol individuels : porc au caramel

Soit 15 pièces salées par personne

La Cuisine de Rue Gourmande

- Eclair multicolores : vanille , pistache, chocolat
- 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



PRIX HT SERVICE COMPRIS
3H de SERVICE en salle

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



PRIX HT SERVICE COMPRIS
2H de SERVICE en salle

Finger Food Chic et Surprenant

- Polar suédois
 - Mini baguettine revisité by DEL FORNO
 - Eclair comme un potager
 - Focaccia et speck
 - Burger basque tomme de brebis ,marmelade d'oignons
- Bun's crème de truffes mâche et noix
 - Truffles de chèvres aux pistaches
 - La cagette du terroir : jambon cru, financier de légumes , pain de campagne
 - Opéra guacamol et transparence de tomate

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

- Macarons et 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
- Black and white de st jacques mangue citron vert
- Croustillant de pomme de terre et corn flakes
- Déclinaison de saumon gravlax à la betterave
- Ruban de carotte jaune langoustine et coriandre
- Brochette de volaille tandoori et ananas
- Eclair comme un potager
- Bœuf carotte revisité
- Maki de truite fumée parfumée au lait de passion

Nos Verrines Gourmandes

- Ceviche de fruits et coque acidulée
- Capuccino de betterave rose

Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

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

Mini Cassolettes Chaudes

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

Soit 18 pièces salées par personne

**PRIX HT SERVICE COMPRIS
3H de SERVICE en salle**

Pâtisseries

- Rocher chocolat au lait
- 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 Rafraichir

COCKTAIL NAUTILUS



PRIX HT SERVICE COMPRIS
3H de SERVICE en salle

Finger Food Chic et Surprenant

- Palet de foie gras et mangue
- Finger de volaille au paprika et ananas
- Sablé parmesan et calisson de poivrons
- Maki de canard et granny smith
- Coussin de rigatoni tomate poivrons
- Les suspendus : betterave , carotte jaune, coppa
- Crackers de nos pâtissiers bœuf et wasabi
- Gambas et zeste de coco
- Bun's crème de truffes et roquette
- Eclair comme un potager
- Truffes de chèvres aux pistaches

Les Transparences

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

Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- Croquant de chèvre et pignons
- Goujonnette de filet de sole
- Financier courgette tapenade
- 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

- Mini religieuses multicolores
- 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 Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

COCKTAIL DECOUVERTE

GASTRONOMIQUE



PRIX HT SERVICE COMPRIS
Minimum 50 personnes
3H de SERVICE en salle

Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de foie gras noisettes spéculos
 - Black and white de st jacques et mangue
 - Bonbon de Thon laqué au sésame
 - Coussin au pesto et écrevisses
 - Pétale de chorizo et légumes potager
 - Crackers pâtissier et bœuf wasabi
 - Les suspendus : Betterave , carotte jaune, coppa
- Sablé parmesan et calisson de légumes
 - Bun's chèvres frais ciboulette
 - Gambas et zeste de coco
 - Eclair comme un potager
 - 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 citron chocolat basilic , 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 Confites

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 ALCOLISEES

COCKTAIL de Jus de Fruits / Virgin Mojito

1,50 € HT le verre

COTE du Rhône OU Beaujolais Village

1 bouteille / 5

2.50 € HT / personne

Macon Blanc ou Viognier Blanc

1 bouteille / 5

2 € HT / personne

Mojito

3 € HT / le verre

Crémant de Bourgogne

1 bouteille / 4

3 € HT/ personne

CHAMPAGNE Veuve Pelletier

1 bouteille / 4

4.50 € HT / personne

CHAMPAGNE Mumm Cordon Rouge

1 bouteille / 4

8 € HT / personne



NOS REFERENCES

VILLE DE LYON
UNIVERSITE DE LYON (ENS- VETAGROSUP -SCIENCES PO -CNRS)
UNIVERSITE LYON 3
UNIVERSITE LYON 2
INSERM
ECOLE CENTRALE DE LYON
INSA
NEXITY
SOCIETE GENERALE
ORANGE
VILLE DE VILLEFONTAINE
VILLE DE CALUIRE
POLE EMPLOI
HAMEAU DUBOEUF
SANOFI
GROUPE BERNARD RENAULT TRUCKS
LABORATOIRE BAYER
FERMOB
ECOLE CENTRALE DE LYON
FONDATION DE L'UNIVERSITE DE LYON
HOPITAL DE VILLEFRANCHE
LYON BIOPOLE
KUEHNE NAGEL
MAVIFLEX
TLM
UGC CINE
CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE



NOS REALISATIONS

160 Ans du Progrès cocktail 800 px
Vœux Hopital Nord Ouest : 600 px
CODEP – Janvier 2019 – Repas 1500 personnes
PRO BTP Semaine des anciens : 4000 personnes
Ccas Roanne : 800 px
VILLE DE CALUIRE – Cocktail de Vœux – Janvier 2018- 900 personnes
MOBALPA Buffet avec plat chaud – Octobre 2016 – 1000 personnes par jour
Sdmis : 500 px
VILLE DE LYON – Février 2018 – cocktail Cérémonie des lions du Sport – 800 personnes
VILLE D'AUXERRE – Janvier 2018– Repas CCAS – 1300 personnes
VILLE DE DECINES – Octobre 2018 – Repas CCAS – 650 personnes
VILLE D'ECULLY – Décembre 2018 – Repas CCAS – 700 personnes
MAGAZINE ELLE PROMOTION – Février 2016 – Cocktail 300 personnes
FORUM PERPECTIVES – Décembre 2017 – Buffet avec plat chaud – 380 personnes
HAMEAU DUBOEUF – Novembre 2016 – Repas Servi Marathon du Beaujolais – 500 personnes
HOPITAL DE VILLEFRANCHE – Janvier 2017- Cocktail de Vœux – 750 personnes

LIEUX REFERENTS

ESPACE DE L'OUEST LYONNAIS
URBAN ROOM
CHATEAU DE ST TRYS
PARC EXPO VILLEFRANCHE
SKYROOM
HAMEAU DUBOEUF
LE SCARABEE

AUXERREXPO
LE RADIANT
CHATEAU DE ST TRYS
CHATEAU DE JANZE
CCI LYON
MANOIR DE LA GARDE
HOTEL DE VILLE DE LYON



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

Olivier DEL FORNO
04 74 67 61 73
olivierdelforno@delfornotraiteur.com