



Del Forno
— TRAITEUR —

Notre Carte à emporter 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/>

LE COCKTAIL



Fours salés à faire réchauffer 28 €/kg

Pièces cocktail au choix 1,5 € pièce

Nos pièces cocktail froides

- Sucette de Foie Gras noisette Spéculoos
- Cheesecake de poireaux et moule safranée
- Vertical de légumes, crème de chèvre et noisettes
- Volaille tandoori et sphère d'ananas
- St Jacques et demi-sphère de cardamome
- Focaccia au speck
- Mini financier comme un potager
- Gambas marinée et zeste de coco
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé végan, houmous de lentilles corail et goutte de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Blinis, confit d'échalotes et anchois

Nos pièces cocktail chaudes

- Financier courgette et tapenade
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Croustade piperade et chorizo ibérique
- Monsieur Croque revisité
- Kefta et harissa maison

Mini-Verrines au choix 2 € pièce

- Panacotta au lait de coco, abricot et crevette au gingembre
- Tartare de St jacques au yuzu

Entrées Froides (min. 4 personnes par entrée)

Pressé de Volaille, Foie gras et lard, oignons rouges confits et poire brûlée

10 € la part

Tataki de Thon, condiment poireaux et noisettes, caramel d'orange et crumble aux herbes

8 € la part

Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés laqué au basilic, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes

14 € la part

Langoustines cuites sur la flamme, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches

10 € la part

Foie gras nature et pain d'épice « maison » - Chutney de poires aux 4 épices

12 € la part



Entrées Chaudes (min. 4 personnes par entrée)

Nage d'escargots au Pouilly Fuissé à la crème d'ail fumé, Feuilleté au sésame

8 € la part

Croustillant de rouget aux écrevisses – Sauce safranée

8 € la part

Filet de Bar à l'unilatéral – Tombée de fenouil au Champagne

12 € la part

Dos de Cabillaud rôti en tapenade – Concassé de tomates fraîches

8 € la part

Bavaroise de brochet aux épices, cœur de St Jacques – Coulis de crustacés

10 € la part

LES PLATS CHAUDS

(min.4 personnes
identiques)



Suprême de pintade aux écrevisses	10 € la part
Suprême de poulet aux morilles	10 € la part
Palet de veau, jus de cœur de bœuf au piment	14 € la part
Magret de canard aux baies de cassis	12 € la part
Filet de bœuf, jus corsé au St Amour	12 € la part
Paëlla garnie	14 € la part
Lasagnes	9 € la part
Moussaka	9 € la part
Cuisse de volaille fermière aux petits légumes – Jus tomate et piment d'espelette	7 € la part
Cuisse de canard mijoté au miel et romarin	8 € la part
Joue de porc confite – Sauce Porto et foie gras	9 € la part
Tartiflette <i>(disponible uniquement en saison hivernal)</i>	8 € la part
Choucroute <i>(disponible uniquement en saison hivernale)</i>	12 € la part
Croziflette <i>(disponible uniquement en saison hivernale)</i>	8 € la part



Légumes et Accompagnements

3 € la part

Gratin dauphinois à l'ancienne

Effeillé de pomme de terre

Flan de légumes de saison

Purée de petits pois

Pousses d'épinards

Légumes :

- Courgette rôtie au thym, carotte glacée et pickles d'oignon rouge
- Poivrons, pickles d'oignon rouge, champignon
- Palet d'aubergine, courgette, poivrons

LES PATISSERIES

Les Desserts au choix

3 € la part

Gâteaux décorés et personnalisés selon votre choix

Royal Chocolat/Nougatine

Délice Pomme/Tatin

Framboisier (en période estivale)

Fraisier (en période estivale)

Délice Macaron/Passion

Fondant Poire/Caramel (en période hivernale)

Ardéchois à la crème de marrons (en période hivernale)



Pièce Montée (choux vanille) 2 € le chou

Tartes aux fruits de Saison 2 € la part

Glaces et Sorbets « Maison » 12 € le litre

Assortiment de Mignardises 1,50 € pièce

Tartelettes aux fruits de saison, Macarons, Baba au rhum, Douceur de fruits rouges, Tartelette pralines, Cannelés...

Minis Verrines Gourmandes 2 € pièce

Fours et Feuilletés Sucrés 27 € le kg

MENUS A EMPORTER

Menu n°1 à 26 € TTC

Langoustines cuites sur la flamme, marmelade de tomates et safran,
crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches

Suprême de Volaille mijoté aux morilles

Gratin dauphinois - Palet d'aubergine, courgette et poivrons
confites

Dessert au choix

Menu n°2 à 28 € TTC

Pressé de Volaille, Foie gras et lard, oignons rouges confits et
poire brûlée

Filet de Bœuf, jus corsé au St Amour

Gratin dauphinois – Légumes du marché

Dessert au choix



Menu n°3 à 28 € TTC

Tataki de Thon, condiment poireaux et noisettes, caramel d'orange et crumble aux herbes

Quasi de Veau cuisson basse température

Jus de cœur de bœuf au piment d'espelette

Effeillé de pomme de terre et légumes du marché

Dessert au choix