



PLATEAUX-REPAS AUTOMNE 2021

Chêne

Bavaroise de haddock et petits pois
Lentilles corail au lait de coco

Merlu poché aux épices
Trilogie de choux et agrumes

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et Pain aux noix

Crumble pomme-poire

Art Déco

Cake poireaux et saumon fumé

Guacamole de courge , œuf parfait , fenouil et
noisettes

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et Pain aux noix

Poire belle hélène

Lucy

Tartine de condiment de carotte , vieille
mimolette céleri et noix

Volaille française au curry
Ecrasé de pomme de terre aux herbes
aromatiques

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Succes au gianduja et noix

Saône

Salade de patate douce , chiffonnade de speck,
petits pois et parmesan

Saucisson lyonnais vinaigrette de moutarde
Linguine aux légumes d'automne

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et 1 Pain aux noix

Cake moelleux à l'orange

Pour moins de 10 plateaux 2 choix maximum
possible
De 10 à 30 plateaux 3 choix maximum possible
Au-delà 4 choix possible

Pour vos commandes
commercial@delfornotraiteur.com



PLATEAUX-REPAS AUTOMNE 2021

VEGETARIEN

Quinoa et betterave , pousses d'épinard , orange , fenouil
jus de passion

Financier de champignons ail et fines herbes
verdurette

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil

Eclair Mont-Blanc et agrumes

SANS GLUTEN (sans pain)*

Tarte fine de polenta , caviar de légumes

Mousseline de pois chiche à l'oseille

Carotte au sésame

yaourt

Salade de fruits frais

*Possibilité de rajouter une
miche du Fournil (avec gluten) à
nous préciser

**Pour moins de 10 plateaux 2 choix maximum
possible**
De 10 à 30 plateaux 3 choix maximum possible
Au-delà 4 choix possible

Pour vos commandes
commercial@delfornotraiteur.com

PLATEAUX-REPAS AUTOMNE HIVER 2021

ELIOTT

Bavaroise de sandre , émulsion au yuzu

Mikado de légumes du moment

Filet de Bar jus d'herbes

Tombée de panais

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et Pain aux noix

Opéra citron lactée

REFUGE

Crozet aux pastrami , tomme de Savoie et poivre fumé

Pressé de canard tandoori

Duo de carotte à l'orange

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et Pain aux noix

Tarte chocolat caramel

EPICEA

Alliance de foie gras betterave et pistaches

Pain d'épice et marmelade d'échalotte

Burger de joue de Bœuf et salade de choux

Suggestion de notre fromager

Miche du Fournil et Pain aux noix

Le granny smith à la crème de spéculos

NATUREL (Végétarien)

Tartare de légumes croquant et granny smith

Lentilles beluga , carotte jaune, avocat , navet , kiwi

Yaourt

Miche du Fournil et Pain aux noix

Délice noisettes et confit de fruits des bois

Pour moins de 10 plateaux 2 choix maximum possible

De 10 à 30 plateaux 3 choix maximum possible

Au-delà 4 choix possible

**Pour vos commandes
commercial@delfornotraiteur.com**



OPTION BOISSONS

Côtes du Rhône Rouge	7 € HT la bouteille
Viognier Blanc	7 € HT la bouteille
St Joseph Rouge	12 € HT la bouteille
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L	1,50 € HT la bouteille
Eaux Minérales Plates 50 Cl	1,00 € HT la bouteille

FORFAIT LIVRAISON

FORFAIT LIVRAISON - Zone géographique en dehors de Villefranche

25 € HT

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

Pour toutes commandes
commercial@delfornotraiteur.com