



Del Forno

— TRAITEUR —

**SEMINAIRE 2020
HIVER**

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 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@wanadoo.fr

COORDONNEES CLIENTELE



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



MENU « ARTISTE »

ENTREES à choisir

Tataki de Bœuf laqué aux céréales, wasabi de petits pois

Tarte fine aux cèpes , poire poché et chips de jambon de pays

Butternut comme un risotto , amandes et noisettes torréfiées

PLATS CHAUDS à choisir

Suprême de volaille à la crème de truffes

Tombée de panais

Paleron de Veau jus de romarin

Ecrasé de patate douce

Dorade à la crème de safran

Mijoté de courgettes et pleurottes

Canard en confit émulsion du Périgord

Gratin dauphinois

GOURMANDISES à choisir

Tarte aux Poires et crème de marron

Tartes aux noix

Baba cara choc

Religieuse revisitée vanille et café

BOISSONS

- Eaux plates et gazeuses
- Café

MATERIEL

- Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles
- Service assuré par notre personne (1 personnel pour 30)



MENU "DECOUVERTE "

ENTREES à choisir

Alliance de foie gras et cassis , chutney aux figues , briochin aux amandes

St jacques au quinoa soufflé risotto de légumes racines

Mousseline de panais aux noisettes et dos de cabillaud rôtie à l'ail des ours

PLATS CHAUDS à choisir

Filet de Bœuf réduction au veil hermitage

Palet de pomme de terre poêlée au safran

Moelleux aux carottes et pois français

Magret de canard aux épices douces

Fondant de Butternut

Ecrasé de pommes de terre à l'huile vierge

Moelleux de Pintadeau sauce champagne

Crêpes parmentières

Tatin de cèpes et pleurottes

DOS DE SANDRE CUIT SUR PEAU et sa fondue de poireaux

Crèmeux de polenta aux cèpes , fève de soja

FROMAGES

Duo du Fromager sur Pain Aux Noix

St Marcellin - Bouchons Fermiers

TENTATION GOURMANDE

Crèmeux dulcey , croquant chocolat et sablé noisettes

BOISSONS

- Eaux bouteilles en verre (Vittel et Parot)
- Café

MATERIEL

- Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles
- Service assuré par notre personne (1 personnel pour 30)



PAUSES

1 - PETIT DEJEUNER à 3.70 € euros HT par personne

Café ou Thé

Jus d'Oranges et Eaux Minérales

Minis Viennoiseries

- 2 par personne -

2 - PAUSE "simple" à 3,20 € euros HT par personne

Café ou Thé

Jus d'Oranges et Eaux Minérales

3 - Pause "sucrée" à 3.70 € euros HT par personne

Café ou Thé

Jus d'Oranges et Eaux Minérales

Petits Fours et Feuilletés Sucrés

- 3 par personne -

Tuiles aux Amandes- Palais au Chocolat- Palmiers- Macarons...

4 - Pause "GOURMANDE BIEN ETRE à 4.70 € euros HT par personne

Café ou Thé

Jus d'Oranges et Eaux Minérales

Brochette de Fruits De Saison - Fraise- Framboise- Kiwi

Moelleux Cannelés

Matériel , livraison , installation



OPTIONS

APERITIF 5 pièces par personne

Finger food chic et surprenant selon nos saisons

5 € HT Personne

FROMAGE

Cabrion de Pays et son Pain aux Noix

Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges

St Marcellin et son Pain aux Raisins

1.50 € HT Personne

Forfait Softs (pour apéritif) 1,50 € HT

Eaux plates et gazeuses (Vittel et Parot), jus d'orange, coca