



Del Forno

TRAITEUR

BUFFET FROID Automne 2019

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 Buffet 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

04 74 67 61 73

Olivierdelforno@wanadoo.fr



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



BUFFET "SENSATION"

SALADES ASSORTIES Soit 180 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Collection Lentilles corailles avocat mangue et volaille
- Harmonie : Poireaux vinaigrette œuf dur et hareng fumé
- Tendance : Perle aux crevettes et agrumes
- Végétarienne : Sarrazin butternut noisettes aneth

BUFFET DE HORS D'OEUVRES Soit 120 grs par personne

- Moelleux aux roquefort et poire
 - Rôti de bœuf sauce vierge
 - Bavaroise de dorade et légumes sauce mousseline
- Pain et Condiments

FROMAGES

- St félicien
- Sur Pain aux Noix

GOURMANDISE

- Tarte poire amandine

BOISSONS

- Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

MATERIEL

- Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes



BUFFET « VARIATION »

SALADES ASSORTIES Soit 180 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Délice : Petits pois carotte concombre mignon de volaille poêlée
- Harmonie : Pousses d'épinard pomme noix cranberries
- Pomme de terre viande des grisons courge grillée et figues
- Végétarienne : Choux betterave tofu fumé et noix

BUFFET DE HORS D'OEUVRES Soit 150 grs par personne

- Quiche poireaux parmesan
- Noix de veau rôti
- Mosaïque de brochet et écrevisse
- Polar guacamol tourteau granny smith

Pain et Condiments

FROMAGES

- Tomme de savoie
- Sur Pain au Noix

GOURMANDISE

Dôme passion spéculos , Jour et nuits chocolat et chantilly

BOISSONS

- Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

MATERIEL

- Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes



COCKTAIL BUFFET DEJEUNATOIRE

« DANDY »

Tout se mange debout

ASSORTIMENT DE PETITES PIÈCES FROIDES 6 pièces par personne

- Tataki de bœuf laqué au céréales
- Focaccia de légumes
- Millefeuille de saumon et pesto
- Rubik's de club sandwich
- Opéra de foie gras et framboise
- Bun's pruneau jambon cru

VERRINE GOURMANDE de saison (1 verrine par personne)

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Délice : Duo de panais et patate douce poire et raisins
- Harmonie : Haricots verts carottes jaunes champignons de paris et noisette
- Subtil : Lentilles corail avocat mangue et volaille marinée
- Végétarienne : Boulgour libanais fève et ananas

CAGETTE DU TERROIR

- Jambon à l'os à la graine de moutarde
- Pot de crudités et sauces
- Financier roquefort et poire
- Mosaïque de brochet écrevisse butternut
- Sablé curcuma (sans gluten) houmous et magret

Pain et Condiments

PLATEAU DU FROMAGER

- Tomme et Comté
- Sur Pain au Noix

NOS MIGNARDISES SUCREES 4 par personne

- Mignardises multicolores : Caramel chocolat , Praline , Gianduja, praliné citron...
- Crumble mangue ananas
- Paris Brest



Del Forno

— TRAITEUR —



DEL FORNO PATISSIER TRAITEUR

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
delfornoassistantecommercial@orange.fr

Pour tout devis personnalisé
olivierdelforno@wanadoo.fr

