Del Forno

TRAITEUR

COLLECTION MARIAGE 2020

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/

facebook

RECOMMANDÉ mariages.net ★★★★★ 2018

ZANKYOU WEDDINGS

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de votre demande de Documentation Mariage auprès de Notre Etablissement.

Nous serons heureux de pouvoir tout mettre en Œuvre pour la réussite de cette Journée qui restera Inoubliable à vos Yeux et celle de vos Proches.

Nantis d'une forte expérience Mariage depuis 1948 dans tous les plus prestigieux Domaines
Notre Maison saura accueillir votre demande sous tous ces Aspects.

Nos Equipes, Rigoureuses, Serviables et Chaleureuses, sauront vous donner satisfaction à chaque étape de l'Elaboration de Votre Réception.

Notre point fort : l'art de réussir votre réception et de créer un moment unique pour votre évènement
Avec une longueur d'avance sur les tendances et une gastronomie créative « fait maison ».

Créateur d'émotions culinaires depuis 1948

Del Forno Pâtissier Traiteur se met à votre écoute pour composer juste et créer l'évènement. Notre point fort est **l'Art de Réussir votre Réception et de Créer un Moment Unique** pour votre mariage avec une longueur d'avance sur les **Tendances et une Gastronomie Créative**.

Nantis d'une forte expérience, notre maison saura accueillir votre demande sous tous ces aspects afin de pouvoir tout mettre en œuvre pour la **Réussite de Votre Réception**.

Nous vous accompagnerons de la **Naissance à la Création Finale** de votre évènement. En fonction de vos attentes, nous personnalisons ensemble votre réception afin qu'elle soit à la hauteur de vos espérances et qu'elle vous ressemble.

Nous travaillons toujours avec des **produits frais, de saison**, sélectionnés par nos soins, riche en couleurs et en saveurs. Nous savons nous adapter à tout type de demande et aux nouvelles tendances d'aujourd'hui.

Cocktail Court – 10 Bouchées

Finger « Food » Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras noisette Spéculoos
- Cubique Feta, tomate et gelée de basilic
- Volaille tandoori et sphère d'ananas
- Pain noir haddock fumé et crème d'aneth
- Focaccia à l'italienne
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Bijou de saumon en habit vert

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtel

- Croustade fromagère à la sauge
- Financier courgettes tapenade
- Mini Hamburger Mac « FORNO »

Transparence Gourmande

- Tartare de crevettes, menthe, fenouil et pistaches
- Les Tubes à essai : Gaspacho, betterave rose céleri pomme…..

Les Mijotés

- Ravioles et Crème de Parmesan

Del Forno
— TRAITEUR —

Menu Plaisir - Cocktail Court 10 Bouchées inclus

Entrées selon vos envies

- **Terre et mer de Saint Jacques et Saumon**, jambon Ibérique, mariné au citron de Sicile et poivre vert
- **Nougat de foie gras clouté aux pistaches**, confit de pommes, tuile de pain doré au miel
- **Tartare de légumes croquants** au balsamique de Modène, Burrata, pesto et roquette acidulée
- **Nage d'Ecrevisses Safranée,** pointes d'asperges et chips de betterave chioggia

Plats Chauds

Variante 1

- **Suprême de Volaille** fermière, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, bouton d'artichaut, fève et carottes
- **Dos de Cabillaud** confit aux deux sésames, patate douce au lait de coco, crème de balsamique et mini ratatouille
- **Filet de Canette** au baies de cassis, carottes des sables à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes

Variante 2

- **Canon de Magret de canard** infusé au miel des Alpages, carottes primeur à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes
- **Joue de Porc** Confite au Jus de Porto et Foie Gras, accompagné d'un palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes, pointes d'asperges et radis
- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** au poivre de Madagascar, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane

Variante 3

- **Quasi de Veau** cuit à 63 ° aux extraits de vanille, purée de panais à l'huile de noisette et légumes du marché
- **Filet de Bœuf** cuisson basse température, demi-glace aux morilles, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane
- **Filet de Bar** réduction de champagne, millefeuille de légumes confits, douceur de patate douce au cumin

Variante 4

- **Filet de Bœuf rossini ,** lingot de polenta aux fines herbes, bouton d'artichaut et légumes du marché
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel, palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes

Fromages et Desserts **Liste jointe à définir selon vos envies (p.15-16)**

Boissons **Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante**

Prix TTC
Cocktail - Diner - Service compris par personne

Cocktail Médian – 14 Bouchées

Finger « Food » Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras noisette Spéculoos
- Cubique Feta, tomate et gelée de basilic
- Vertical de légumes et crème de fromage frais
- Volaille tandoori et sphère d'ananas
- Tagliatelle de St Jacques tomatée et chorizo
- Focaccia à l'italienne
- Pain noir haddock fumé et crème d'aneth
- Gambas marinée et zeste de coco
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé parmesan et calisson de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtel

- Croustade fromagère à la sauge
- Financier tapenade courgettes
- Beignet de Gambas
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Croquant oignons, miel et chèvre

Transparence Gourmande

- Tartare de crevettes, menthe, fenouil et pistaches
- Déclinaison d'artichaut poivrade et tomates balsamique
- Les Tubes à essai : Gaspacho, betterave rose céleri pomme…..

Les Mijotés

- Ravioles et Crème de Parmesan
- Grenouilles cuisinées façon "Dombes"

1 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS (soit 3 pièces par personne)
Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.17-18)

Menu Tentation Printanière - Cocktail Médian 14 Bouchées inclus

Mises en Bouches selon vos envies

- **Tartare de légumes croquants** au balsamique de Modène, Burrata, pesto et roquette acidulée
- **Nougat de foie gras clouté aux pistaches**, confit de pommes, tuile de pain doré au miel
- **Terre et mer de Saint Jacques et jambon Ibérique**, mariné au citron de Sicile et poivre vert
- **Nage d'Ecrevisses Safranée,** pointes d'asperges et chips de betterave chioggia
- **Foie gras poêlé** et son crumble de noisettes, poire rôtie aux quatre épices, tuile de pain aux herbes et caramel de framboise

Plats Chauds

Variante 1

- **Suprême de Volaille** fermière, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, bouton d'artichaut, fève et carottes
- **Dos de Cabillaud** confit aux deux sésames, patate douce au lait de coco, crème de balsamique et mini ratatouille
- **Filet de Canette** au baies de cassis, carottes des sables à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes

Variante 2

- **Canon de Magret de canard** infusé au miel des Alpages, carottes primeur à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes
- **Joue de Porc** Confite au Jus de Porto et Foie Gras, accompagné d'un palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes, pointes d'asperges et radis
- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** au poivre de Madagascar, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane

Variante 3

- **Quasi de Veau** cuit à 63 ° aux extraits de vanille, purée de panais à l'huile de noisette et légumes du marché
- **Filet de Bœuf** cuisson basse température, demi-glace aux morilles, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane
- **Filet de Bar** réduction de champagne, millefeuille de légumes confits, douceur de patate douce au cumin

Variante 4

- **Filet de Bœuf rossini ,** lingot de polenta aux fines herbes, bouton d'artichaut et légumes du marché
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel, palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes, pointes d'asperges et radis

Fromages et Desserts **Liste jointe à définir selon vos envies (p.15-16)**

Boissons **Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante**

Prix TTC
Cocktail - Diner - Service compris par personne

Cocktail Long – 18 Bouchées

Cocktail de bienvenue : Citronnade en fontaine vintage OFFERT

Finger « Food » Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras noisette Spéculoos
- Cubique féta , tomate et gelée de basilic
- Vertical de légumes et crème de fromage frais
- Opéra Poivron et Guacamole
- Volaille tandoori et sphère d'ananas
- Tagliatelle de St Jacques tomatée et chorizo
- Focaccia à l'italienne
- Pain noir haddock fumé et crème d'aneth
- Gambas marinée et zeste de coco
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé parmesan et calisson de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtel

- Croustade fromagère à la sauge
- Financier courgette et tapenade
- Beignet de Gambas
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Croquant oignons, miel et chèvre
- Tatin de figues et caviar d'aubergine

Transparence Gourmande

- Tartare de crevettes, menthe, fenouil et pistaches
- Déclinaison d'artichaut poivrade et tomates balsamique
- Les Tubes à essai : Gaspacho, betterave rose céleri pomme …..

Les Mijotés

- Ravioles et Crème de Parmesan
- Grenouilles cuisinées façon "Dombes"

2 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS (soit 6 pièces par personne)
Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.17-18)

Menu Fraîcheur Sauvage - Cocktail Long 18 Bouchées inclus

Plats Chauds

Variante 1

- **Suprême de Volaille** fermière, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, bouton d'artichaut, fève et carottes
- **Dos de Cabillaud** confit aux deux sésames, patate douce au lait de coco, crème de balsamique et mini ratatouille
- **Filet de Canette** au baies de cassis, carottes des sables à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes

Variante 2

- **Canon de Magret de canard** infusé au miel des Alpages, carottes primeur à l'huile de sésame, mini pleurotes et cébettes
- **Joue de Porc** Confite au Jus de Porto et Foie Gras, accompagné d'un palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes, pointes d'asperges et radis
- **Cœur de Contre Filet de Bœuf** au poivre de Madagascar, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane

Variante 3

- **Quasi de Veau** cuit à 63 ° aux extraits de vanille, purée de panais à l'huile de noisette et légumes du marché
- **Filet de Bœuf** cuisson basse température, demi-glace aux morilles, lingot de polenta aux fines herbes, pleurotes et mini carotte fane
- **Filet de Bar** réduction de champagne, millefeuille de légumes confits, douceur de patate douce au cumin

Variante 4

- **Filet de Bœuf Rossini** lingot de polenta aux fines herbes, bouton d'artichaut et légumes du marché
- **Carré d'Agneau** en Croûte de Pain d'Epices Jus au Miel, palet de pomme de terre au curcuma et à l'ail noir, poêlée de pleurotes, pointes d'asperges et radis

Fromages et Desserts **Liste jointe à définir selon vos envies (p.15-16)**

Boissons **Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante**

Prix TTC
Cocktail - Diner - Service compris par personne

Menu Chic Décontracté - Cocktail Long 18 Bouchées inclus

Plats Chauds « Comme à la maison »

Variante 1
PLAT UNIQUE Disposé à Table, à Partager
Elégance et Simplicité

- **Tajine de Volaille aux Citrons Confits et légumes du soleil**
  Semoule à la Libanaise
- **Lotte, Saumon et Rouget cuisiné comme une Bouillabaisse**
  Pommes Rattes, asperges et tomates confites

Variante 2
PLAT en centre de Table, à Partager
En toute Convivialité posé en centre de table

- **Filet de Boeuf juste rosé sur Planche**
  A Disposition - Pommes Rattes et tomates confites
  Condiments - Moutarde à l'ancienne
  Tartare – Sel de Guérande

- **Mijoté de bas carré de Veau au Thym frais et à l'Ail noir**
  Pommes Rattes et tomates confites

Fromages et Desserts **Liste jointe à définir selon vos envies (p.15-16)**

Boissons **Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Mignardise sucrée pour la soirée dansante**

Prix TTC
Cocktail - Diner - Service compris par personne

Un Mariage Tout Cocktail - 14 Bouchées

Finger « Food » Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras noisette Spéculoos
- Cube de Feta, tomate et gelée de basilic
- Vertical de légumes et crème de fromage frais
- Focaccia à l'italienne
- Volaille tandoori et sphère d'ananas
- Pain noir haddock fumé et crème d'aneth
- Gambas marinée et zeste de coco
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Bijou de saumon en habit vert

Tentations chaudes servies par nos maîtres d'hôtel

- Croustade brebis et sauge
- Financier courgette et tapenade
- Beignet de Gambas
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Croquant oignons, miel et chèvre
- Tatin de figues et caviar d'aubergine

Transparence Gourmande

- Tartare de crevettes, menthe, fenouil et pistaches
- Déclinaison d'artichaut poivrade et tomates balsamique
- Les Tubes à essai : Gaspacho, betterave rose , céleri pomme

Suite de votre Menu Mariage Tout Cocktail

Petits Plats Chauds servis au buffet

- **Poularde** à la Crème de Truffe
- Et **Dos de Cabillaud** émulsion de crustacés
- **Accompagné de Pommes rattes au sel de Guérande**

3 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS (9 pièces par personne)
Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.17-18)

Plateaux de Fromages Régionaux

- **Reblochon - St Marcellin - Chèvres du haut Beaujolais**
- Petits pains spéciaux, noix et raisins confits

Buffet de desserts sous forme d'un cocktail

- **Pièce Montée** de Chou ou de Macarons
- **Mignardises** : opéra café, tartes aux fruits, dôme passion, gianduja ……
- **Brochettes de Fruits de Saison**
- **Verrines exotique** Caramel Spéculoos et mangue, Fraises Pistaches et vanille
- **Sucette** comme un Snickers
- **Glaces et sorbets** Vanille, Chocolat, Passion, Pomme

Boissons

Forfait Soft inclus - Café Pur arabica et Fontaine à champagne

Menu Végétarien - Menu Vegan

Mises en Bouches selon vos envies

- **Tartare de légumes croquants** au balsamique de Modène, Burrata, pesto et roquette acidulée (végétarien)
- **Tartare de légumes croquants** au balsamique de Modène, Tofu fumé, pesto et roquette acidulée (vegan)

Plats Chauds

- Purée de patate douce au lait de coco, méli mélo de légumes du marché et fruits secs confit au miel

Menu Hivernal

Show Cooking devant vos invités

VIN CHAUD DE BIENVENUE AUX EPICES

SOUPES DE NOS GRANDS MERES

Soupes de Légumes à l'ancienne – Velouté de Potiron aux Sésames – Panais et Noisettes - Petit pois menthe
Croutons – Marrons - Noisettes

FONDUE SAVOYARDE

Fondue aux 3 Fromages – Pain – Viande des Grisons – Jambon Cru de Pays

ANIMATION HUITRES

Huitres fines de claire n°3 – Pain de seigle – Beurre – Citron

Suggestion Pièces Cocktails

Cromesquis de morilles et truffes
Croustillant de grenouilles
Croquant d'asperges
Croquant de reblochon
Saumon en habit vert
Verrine de potiron aux marrons
Cubique aux épinards et vinaigre d'herbes

Mises en Bouches selon vos envies

- **Crème de Potimarron**, foie gras poêlée et brisure de châtaignes
- **Nage d'Ecrevisses Safranée,** pointes d'asperges et chips de betterave chioggia
- **Foie gras poêlée** et son crumble de noisettes, poire rôtie aux quatre épices, tuile de pain aux herbes et caramel de framboise

Plats Chauds

Mijoté de pintadeau aux marrons et trompettes

Civet de Chevreuil sauce saint hubert

Chapon Fermier aux marrons et trompettes (Décembre)

Palet de biche aux airelles, sauce grand veneur

Les Fromages à choisir selon vos envies

Assiettes de Fromages de notre maître fromager

- **Fromages Blancs** à la Crème, miel ou sucre
- **Saint Marcellin et bouchons fermiers aromatisés**, noix et raisins confits sur Pain aux Noix
- **Saint Marcellin affiné** sur Pain aux Noix - 1 Verrine de **Fromage Blanc** - Noix et raisins confits
- **Fromage de Chèvre** mi- Frais à l'Huile d'Olive - Herbes et Tomate Séchée

Plateau de Fromages Secs à partager +2 € / personne

- **Saint Marcellin - St Nectaire - Comté**
- Pain aux noix, noix et raisins confits

Les Desserts à choisir selon vos envies

LES ASSIETTES GOURMANDES servies à table

Intense

Ballade Chocolatée en différentes textures, gelée de groseille et tuiles croquantes
Sorbet passion
Craquant framboises aux éclats de pistaches

Variation de douceur

Finger au caramel et noisettes torréfiées
Sucette de mon enfance citron basilic
Délice Exotique, nuage caraïbes et coco

Le Nude Cake aux fruits de saison

A partager en centre de table

LES BUFFETS au choix

Buffet Cocktail de Bouchées Sucrées, Fontaine à Champagne

- **Pièce Montée** de Choux ou de Macarons
- **Aquarelle de Mignardises** : opéra café, tartes aux fruits, dôme passion, gianduja, crumble griotte chocolat, financier pistache abricot, douceur de fruits rouges...
- **Brochettes de Fruits de Saison**
- **Transparence de fruits :** Caramel Spéculoos et mangue, Fraises Pistaches et vanille
- **Sucette** comme un Snickers
- **Glaces et sorbets** de nos pâtissiers : vanille caramel framboise passion

Buffet TRADITIONNEL – Gâteau des Mariés, Fontaine à Champagne

- **Gâteau des Mariés** : Royal chocolat aux amandes brutes et Fraisier
- **Pièce Montée** de choux ou de Macarons
- **Tartes aux Pralines roses**
- **Glaces et sorbets** de nos pâtissiers : vanille caramel pistache framboise passion

Buffet WEDDING CAKE (min 80 personnes +2€/pers), Fontaine à Champagne

- **Wedding cake** 2 saveurs : royal chocolat, fruits rouges, praliné citron, poire caramel….
- **Salade de fruits frais**

NOS ATELIERS GOURMANDS à choisir

Nous élaborons Au Cocktail - en Soirée une cuisine Mise en Scène par nos Chefs devant vos Convives

AU COIN DU FEU

SOUPES DE NOS GRANDS MERES

Soupes de Légumes à l'ancienne – Velouté de Potiron aux Sésames – Panais et Noisettes - Petit pois menthe
Croutons – Marrons - Noisettes

FONDUE SAVOYARDE

Fondue aux 3 Fromages – Pain – Viande des Grisons – Jambon Cru de Pays

FOIE GRAS POELE

Pain d'Epice – Pain Grillé – Sel de Guérande – Compotée de Figues

BRASERADE DE VIANDES

Aiguillette de Canard – Bœuf – Volaille
Tartare de tomate – Tapenade - Sauce Tartare

ATELIER WOK

Thon déglacé à l'orange - Bœuf mariné sauce soja - Poêlée de légumes

AU BORD DE L'EAU

ANIMATION HUITRES

Huitres fines de claire n°3 – Pain de seigle – Beurre – Citron

ANIMATION SAUMON

Sashimi de Saumon découpé devant vos invités
Sauce Tériaki – Citron – Dés de Concombre

ATELIER PLANCHA DE POISSONS

St Jacques – Dorade – Encornet
Citron et Rouille

FACON MAC FORNO

MINIS HAMBURGERS TERRE ET MER

Mini steak de bœuf et rouget - Pain bun's - Moutarde, Tartare de tomates, Fromage - Tartare de courgettes, sauce curry et parmesan

FOIE GRAS FRAIS

Au Naturel et Porto Figues, découpé devant vos Convives - Pain d'Epices et Pain Grillé

BAR A TARTARE

Bœuf et Saumon préparé devant vos Convives

AU NATUREL

TAPAS

Guacamole - Tapenade D'Olives Noires - Caviar D'Aubergines - Tomates et Poivrons Confits - Pain Grillé

JAMBON CRU

Sur son Support avec Découpe de Fines Tranches
Pain Grillé - Cornichons - Oignons Blancs et Beurre

AU BONHEUR DES GOURMANDS

FONTAINE A CHOCOLAT

Assortiment de Brochettes de Fruits de Saison
Brochettes de Bonbons

Nos Boissons

FORFAIT N°1 – Inclus dans nos menus

Boissons Non Alcoolisées EAUX et SODAS à Discrétion
EAUX Minérales Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre Réfrigérées
Jus d'Orange et Coca-Cola COCKTAIL ET SOIREE SERVIE

FORFAIT N°2 – 15€ TTC /Personne (Tarifs invités diner)

Crémant de Bourgogne et Crème de Cassis /1Bouteille/3 Pers.
St Véran Blanc 1 Bouteille/6 Pers
Côtes du Rhône Rouge 1 bouteille/4 Pers.
Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille/5 Pers.
Eaux Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre-Réfrigérées à Discrétion
Jus d'Orange et Coca-cola

FORFAIT N°3– 25€ TTC /Personne (Tarifs invités diner)

Champagne Mumm Cordon Rouge 1 Bouteille/2Pers.
Vin blanc 1 Bt/6 Pers – Saint Véran Caves de Lugny OU Bordeaux Château de la Mingère
Vin Rouge 1 Bt/4 Pers – St Joseph Plaisir d'Automne OU Bourgogne Hautes Côtes de Nuits
Eaux Plates VITTEL et Gazeuses PAROT – Bouteilles en Verre-Réfrigérées à Discrétion
Jus d'Orange et Coca-Cola

FORFAIT N°4 – 2€ TTC /Personne

COCKTAIL de FRUITS SANS ALCOOL

Présentés dans Verres « Givrés » avec Pailles ci-dessous par exemple :

L'ORANGER : Jus Pamplemousse Rose - Jus d'Ananas - Sirop de Grenadine - Sirop d'Ananas - Sucre de Canne
L'EXOTIQUE : Jus d'Orange - Jus de Pomme - Jus de Carotte - Jus de Kiwi
LE GRENADIER : Jus d'Orange - Nectar de Pêche - Sirop de Framboise – Perrier

Cocktail de Bienvenue : Citronnade en fontaine vintage 70€ (pour environ 100 personnes)

FORFAIT N°5
Boissons alcoolisées type Soupe Champenoise - Punch- Kir – Rosé Pamplemousse

Un Verre par personne 3 € TTC
Cocktail alcoolisé à discrétion 5 € TTC
Tireuse à Bière – Matériel – Fut 10L 130 € - Forfait 30L 300 € Forfait 50L 500 €

La Petite Faim de Soirée

- Jambon - Blanc - Cru - Rosette
  Pain de Campagne 100G / Personne **80€ / 50 Personnes**
- Fromages - Pain de Campagne 100 G / Personne **80€ / 50 Personnes**
- Pièce montée de choux ou de macarons : **1 € pièce**
- Candy Bar avec véritable bonbonnière : **100 € TTC**
- Jambon à l'os rôti au four, pain de campagne : **150 € TTC** (environ 60 pers)
  (possible si personnel présent pour fin de soirée)

Nos Menus Enfants 12€ TTC (3 à 11 ans)

REPAS à table

Pizza Napolitaine
Escalope de Volaille à la Crème et Gratin Dauphinois
Gâteau au Chocolat

Ou

BOX COCKTAIL sur Buffet Cocktail Enfants

Navettes de Rosette
Navettes de Saumon
Navette Jambon Blanc
Navette Fromage
Mini Sachets de Confiseries
Mini Sachet de Chips
Brownie

Prix 20 € TTC (Repas identique que les mariés)
Vos Menus Prestataires (DJ, Baby Sitter, photographe ...)

Del Forno
— TRAITEUR —

Lendemain de Mariage

BUFFET du DIMANCHE – Sans Service 15€ / Personne

Assortiments de Salades
200g / personne

Eté
Tomate Mozzarella
Thon tomate haricots verts
Rigatoni Courgette Saumon

Hiver
Lentilles Volaille Féta
Rigatoni Courgette Saumon
Choux Betteraves Parmesan

Viandes froides et charcuteries fine
150g / personne

Roti de Bœuf aux 3 Poivres
Emincé de Veau Coriandre et Citron Vert
Aiguillette de volaille marinée aux herbes de Provence
Rosette et Jambon Cru

Fromages

Cabrions de Pays sur Pain au Noix

Pâtisserie

Tartes aux pommes
Panier de fruits de saison

Boissons

Eaux plates et gazeuses plastique 1,5L (1 bouteille pour 6), jus de fruits

Matériel Jetable Inclus

Verre, assiette bambou, sachets couverts inox jetable, serviette
Possibilité de garder les nappes de la veille (à nous rendre impérativement le lundi) ou nappes en intissé jetables (15€ la nappe)

Option Service – 4,50€ TTC / Personne

Prestation assurée par nos équipes de service pour une vacation de service effectif de 3 H en salle.
Vaisselle en dure, nappage, serviettes

BRUNCH du DIMANCHE – sans service 15€ / Personne

Salé

Tomme et Chèvre Frais sur Pain aux Noix
Jambon Blanc
Bacon
Pain Tranché de Campagne
Cake Jambon et Olives

Sucré

Yaourt Nature
Panier de Fruits de Saison
Cookie
Brioche aux Pralines
Cake aux Pépites de Chocolat

Boissons

Eaux plates et gazeuses plastique 1,5L (1 bouteille pour 6), jus de fruits

Matériel Jetable Inclus

Verre, assiette bambou, sachets couverts inox jetable, serviette
Possibilité de garder les nappes de la veille (à nous rendre impérativement le lundi) ou nappes en intissé jetables (15€ la nappe)

Option Service – 4,50€ TTC / Personne

Prestation assurée par nos équipes de service pour une vacation de service effectif de 3 H en salle.
Vaisselle en dure, nappage, serviette

Retro Planning de votre Mariage

J-12/24 mois

✓ Fixer la date de votre mariage / Choix du lieu de votre réception / Demande de la brochure mariage

J 14/12 mois

✓ 1er rendez-vous avec dégustation de pièces cocktail offerte (fixer un second rdv pour dégustation du menu)
ou
✓ 1er rendez-vous et dégustation de votre menu offert pour les mariés dans nos locaux

J-15 jours

✓ Envoi du tableau récapitulatif avec les différents détails de votre prestation à nous retourner par mail

J-9 jours

✓ Validation du nombre définitif d'invités et du menu

- 1er acompte : 1000€ - A la réservation
- 2ème acompte : 80% du montant final - 1 mois avant votre mariage
- Solde : Régulation du nombre d'invités et heures supplémentaires - Jeudi 9 jours après votre mariage

Conditions Générales Mariage 2020

CONDITIONS DE RESERVATION ET DE REGLEMENT

Toute validation de Réception devient Ferme et Définitive après Acceptation et Signature de nos Conditions Générales portant la Mention « Lu et Approuvé », Daté et Signé par vos Soins

Nous vous demanderons également, à titre de **Réservation, un Chèque d'Acompte de 1000€**

En cas d'Annulation, cet Acompte n'est pas restitué sauf Motif jugé Valable par la Direction

Un second Acompte d'un Montant estimé à 80 % de la Facture Globale sera exigé 30 Jours Avant La date de votre Réception.

Le Solde est Payable, à Réception de Facture, sous 8 Jours

Tous les Prix s'entendent pour un taux de TVA de 10 % à ce Jour - Toute augmentation Etatique sera répercutée sur la Tarification des prix Indiqués

Toutes nos Créations Culinaires sont réalisées au sein de notre Laboratoire à partir de Produits Frais et de Saison

NOMBRE D'INVITES

Votre Nombre d'Invités devra nous être communiqué le **Jeudi -9 jours avant votre Réception Et Sera Notre Base de Facturation**

Vos choix Culinaires seront statués définitivement au maximum à cette date également

Nous vous prions également de nous préciser le nombre de Tables – Invités Adultes Diner – à Napper ce même jour.

SERVICE

Nos Prestations de Service sont assurées par notre Personnel Qualifié et professionnel

Nous prévoyons :

1 personnel pour 25 convives adultes assis (service et cuisine compris).

Les déplacements : Aller/Retour, de nos bureaux

Installation du Couvert - Hors Mobilier de la salle

Vacation de 12 H (trajet –installation – rangement inclus)

Service effectif de 7H (ex : 18 H/ 1 H)

Si il existe une disparité importante du ratio invités cocktail / invités diner, prévoir 200€ par serveur supplémentaire pour une qualité de service adéquate.

HEURES SUPPLEMENTAIRES

35 € TTC par Heure et par Serveur restant pour assurer le service de votre fin de soirée.

Pour votre confort, certains domaines exigent la présence jusqu'à la fermeture de 2 personnels (ou 3 personnels si plus de 200 invités).

Sinon, le Matériel resté sur place en fin de Soirée sera impérativement ramené par vos soins dans nos locaux, le Lundi suivant.

Dans le cas contraire, la reprise sera facturée **150 € TTC** dans un rayon de 100 Kms aller/retour

MATERIEL Hors Mobilier

Matériel de Cuisine et de Service

Installation et Nappage de Buffets Tissu – Harmonisation avec Votre Coloris Mariage

Art de la Table inclut et complet

Nappes et Serviettes en Coton blanc

Sera à la Charge du Client : Tables de Buffet – Mobilier (tables et chaises)

Nappage des Tables supplémentaires (Guéridons, livre d'or) **si** besoin supplément de **10 € TTC** la nappe

Toutes nappes détériorées engendrera un surcoût de 30€

BOISSONS

Nous vous proposons nos différents forfaits Boissons -liste ci-joint-

Nous nous chargeons du rafraîchissement de vos boissons alcoolisées et du service de vos bouteilles

Pas de droit de Bouchon ni de Forfait de Service

L'enlèvement de vos Bouteilles vides est un Supplément facturable de **70 € TTC**

TARIFS

Si le nombre définitif d'invités diner adulte est inférieur à **80 personnes**, **+ 6€/pers.**

REMISES

5% Pour les Mariages Hors Samedi –Menus Adultes uniquement

10 % Pour 250 Invités ou plus -Ainsi que du 1er Octobre au 15 Mai -Menus Adultes uniquement- Hors Brunch

Remises non cumulables

EN CAS DE LITIGE, SEULS SONT COMPETENTS LES TRIBUNAUX DE VILLEFRANCHE SUR SAONE

NOMS MARIAGE :

DATE ET LIEU DU MARIAGE :

Adresse postale et téléphone :

LU ET APPROUVE - SIGNATURE

Del Forno

TRAITEUR

DEL FORNO PATISSIER TRAITEUR

227 Route de Montmerle
69830 Saint Georges de Reneins
TEL : 04 74 67 61 73

DU MARDI AU SAMEDI MATIN

Dégustation de nos Pièces Cocktails pour un premier rendez-vous

Dégustation offerte pour les mariés (pour 2 personnes) des mets sélectionnés (sur place ou à emporter)
Si plus de deux personnes lors de la dégustation, 25€ par personne

CONTACT

Mélissa PONCET
07 88 39 17 16
commercialdelforno@orange.fr