

**Del Forno**

— TRAITEUR —



# COCKTAIL avec service

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.delforno-traiteur.com)

<http://www.facebook.com/delfornotraiteur/>

Madame, Monsieur

Nous vous remercions de votre demande de Documentation Cocktail 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](mailto:olivierdelforno@wanadoo.fr)



Créatif, Design, Classique ou Original ...

Un seul But Réussir votre Cocktail



## Prestations 2020

### LE MATERIEL

Mise à disposition de la Verrerie , Serviettes Cocktail  
Installation et nappage d'un BUFFET TISSU

### LE SERVICE

Il est assuré par notre PERSONNEL pour la durée précisée sur chaque TARIF.

Au-delà les Heures Supplémentaires sont facturées à raison de **35 € H.T.** par heure et par serveur.

### LES BOISSONS

Toutes nos propositions comprennent :

Eaux Minérales et Jus de Fruits 1 Bouteille pour 3

Nous rafraîchissons et servons gracieusement vos boissons alcoolisées

#### BOISSONS ALCOOLISEES

Veuillez trouver nos propositions tarifaires

Nous laissons à notre clientèle, la possibilité de les fournir

### LE CAFE

Si vous le souhaitez CAFE Pur Arabica **0. 80 € H.T** la tasse

### PROTOCOLE COVID 19

Chaque étape de notre protocole d'Hygiène à été renforcée , auprès de nos fournisseurs, salariés et nous contrôlons l'ensemble des étapes de la chaine de production , de la réceptions des marchandises à la livraison et au service de vos convives.

Notre personnel est équipé de masques , gants et gel hydro-alcoolique .

## Finger Food Chic et Surprenant



## COCKTAIL LOUNGE



- Wrap végétarien : Poivrons , carotte jaune, Betterave
- Palet de pomme de terre carotte gingembre maquereau
- Sablé noire calisson de légumes et graine de courge
- Vertical de légumes et fromage frais ciboulette
- Rubik's de club sandwich volaille tandoori , thon à la provençale
- Bun's tomate mozza aubergine grillée
- Mini bretzel roquette parmesan
- Eclair truite wasabi

**Soit 8 pièces salées par personne**

## Nos Verrines Gourmandes

- Houmous de petits pois , menthe coco
- Capuccino de petits pois et chamallow de chèvres du haut Beaujolais

## Gourmandises

- Tropézienne
- Mignardises : intense chocolat - passion spéculoos – Tutti fruits de saison - Tartes aux pralines roses ...

**Soit 3 bouchées sucrées par personne**

## Boissons

Eaux Minérales et Jus d'Orange  
Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

### PRIX HT SERVICE COMPRIS

De 30 à 100 Personnes	14 € par personne
Plus de 100 Personnes	13 € par personne



## COCKTAIL L'ETAL DU MARCHE

Pour les plus pressés, avides d'un en-cas en un minimum de temps



## La Cagette du Moment

### Des légumes, des produits du terroir, du pain

- Mini sandwich : polar , bretzel , bun's , club au poulet , brebis , jambon cru , légumes soit 4 par personne
- Panier de légumes et sauces
- Pâté en croûte , coppa, fromages de chèvres pain de campagne
- Cake maison : carotte cumin, saumon épinard , chèvres tomate

## Pâtisseries

- Tartes aux Fruits : Pomme - Abricot – Fruits rouges

## Boissons

Eaux Minérales plates et gazeuses et Jus d'Orange  
Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

**PRIX HT SERVICE COMPRIS**  
**1H de SERVICE en salle**  
**11 €/personne**

## LA STREET FOOD DU MONDE

Tout à été conçu pour être manger debout



**PRIX HT SERVICE COMPRIS**  
**2H de SERVICE en salle**  
**23.50 € par personne**  
**A partir de 50 Personnes**

### La Cuisine de Rue en France

- Le Mini sandwich baguette : volaille tomate séchée, rosette de Lyon, légumes confit
- Les soupes de nos Grand mères : céleris pomme, tomate concombre, petits pois menthe , potimarron...
- Les mijotés chauds en bol individuel : Bœuf Bourguignon , Saucisson Lyonnais aux lentilles...
- Bar à salade : Quinoa aux légumes figes et chèvres, Salade piémontaise, lyonnaise, Niçoise ...

### La Street Food aux Amériques

(Etats-Unis, Amérique latine)

- Mini burger Mac forno : bœuf cheddar, fish, oignons rouge bacon
- Mini bagel's : tomate courgette condiments, canard et figes
- Les wrap: volaille et laitue, avocat légumes, poivrons, poissons
- Fajitas : chili, poivrons lard fumé

### La Cuisine de Rue en France

- Les Nouilles chinoises : soja poulet oignons, curry de légumes,
- Cornet de samossas, beignet de gambas sauce nuoc nam
- Les mijotés en bol individuels : porc au caramel

**Soit 15 pièces salées par personne**

### La Cuisine de Rue Gourmande

- Chou craquelin : vanille, framboise, café , citron
- Mini tropézienne
- Cookies
- Brochette de fruits

**Soit 4 bouchées sucrées par personne**

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange



## COCKTAIL LOCAVORE



**PRIX HT SERVICE COMPRIS**

**3H de SERVICE en salle**

**De 30 à 100 Personnes 24.50 € par personne**

**Plus de 100 Personnes 23.50 € par personne**

### Verrines

- Panacotta de légumes
- Ravioles et courgettes marinées
- Salade de Museaux

### Bouchées

- Minis Tartines de Rillettes
- Truffles de chèvres aux amandes
- Brouillade d'œufs Truffé
- Bouchées de Quenelles
- Cassolettes des Dombes

### Confituriers

- Salade Lyonnaise
- Carpaccio de bœuf

### Ardoise Campagnarde

- Jambon Cru - St Marcellin
- Terrines de Campagne - Comté
- Rosette de Lyon -

### Plats chauds servi en bol individuel

- Gratin de Macaroni
- Saucisson lyonnais aux lentilles sauce bistrot

**Soit 15 pièces salées par personne**

### Desserts

- Tarte à la Praline
- Florentin
- Bugnes
- Oreillettes

**Soit 4 bouchées sucrées par personne**

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange

## COCKTAIL AVEC PLAT CHAUD



### PRIX HT SERVICE COMPRIS

2H de SERVICE en salle

De 30 à 100 Personnes 23.50 € par personne

Plus de 100 Personnes 22.50 € par personne

## Finger Food Chic et Surprenant

- Tataki de boeuf aux céréales
  - Polar suédois
  - Mini baguettine revisitée by DEL FORNO
  - Pain noire et haddock, crème d'aneth
  - Magret et pipette miel épices
  - Focaccia chèvre tomate roquette
  - Chaud froid de Rouget
- Bun's crème de basilic et mozza di buffalo
  - Truffles de chèvres aux pistaches
  - Rigatoni marmelade de poivrons
  - La cagette du terroir : jambon cru, Cake de légumes, Tomme pain de campagne

### Plats chauds comme à la maison servi en bols individuels (au choix)

- Mijoté de Volaille française à la basquaise, pomme grenailles rissolées
- Wok de Lieu Noire au beurre d'orange, jeunes légumes de saison

Soit 17 pièces salées par personne

### Pâtisseries

- Macarons et mignardises de nos pâtisseries
- Tartes aux fruits

Soit 4 bouchées sucrées par personne

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange

Glacé à rafraîchir vos Boissons Alcoolisées



## COCKTAIL DESIGN



### PRIX HT SERVICE COMPRIS

3H de SERVICE en salle

De 30 à 100 Personnes 24.50 € par personne

Plus de 100 Personnes 23.50 € par personne

### Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette foie gras noisette spéculos
- Gambas au zeste de coco
- Pétale de chorizo et légumes potager
- Sablé noire haddock fumé et crème d'aneth
- Croustillant de pomme de terre et corn flakes
- Cœur de saumon et artichaut comme une fleur
- Les suspendus : betterave , carotte jaune,
- Brochette de volaille tandoori et ananas
- Encornet poivron jaune et tomate confite
- Bœuf tériaki
- Transparence de gaspacho et magret
- Bar à légumes : potager de légumes et sauces

### Nos Verrines Gourmandes

- Ceviche de fruits et coque acidulée
- Capuccino de betterave rose

### Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- Mini croque de jambon truffé
- St Marcellin et pignon de pin
- Accra veggie : courgette menthe
- Mini Burger : tomate, fromage, bœuf

### Mini Cassolettes Chaudes

- Les grenouilles façon « Dombes »
- Volaille et citrons confits

Soit 18 pièces salées par personne

### Pâtisseries

- Rocher chocolat au lait
- Mini religieuse multicolores
- Mignardises : intense chocolat - citron – succès spéculos caramel - Tartes aux pralines roses ...

Soit 4 bouchées sucrées par personne

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange, Glace à Rafrachir

## COCKTAIL NAUTILUS



### PRIX HT SERVICE COMPRIS

3H de SERVICE en salle

De 30 à 100 Personnes 24.50 € par personne

Plus de 100 Personnes 23.50 € par personne

### Finger Food Chic et Surprenant

- Foie gras amande et pépite de jambon cru
- Croustillant de patate douce et corn flakes
- Finger de volaille au paprika et ananas
- Sablé parmesan et calisson légumes
- Rubik's de club sandwich
- Granny smith acidulée et magret fumé
- Coussin de rigatoni tomate poivrons
- Les suspendus : betterave , carotte jaune, coppa
- Escabèche de poulpe à la coriandre
- Tataki de bœuf et céréales
- Gambas tandoori
- Bun's chèvres tomate roquette
- Bar à légumes : potager de légumes et sauces

### Les Transparences

- Tartare de st Jacques aux agrumes
- Panacotta de légumes du soleil

### Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- Croquant de chèvre et pignons
- Goujonnette de filet de sole
- Tartelette de légumes du soleil
- Mini Burger de bœuf and cheese

### Atelier Culinaire préparation par nos chefs cuisiniers devant vos invités

#### 1 Atelier à choisir parmi nos différents choix

Soit 18 pièces salées par personne

### Pâtisseries

- Mini religieuses multicolores
- Rocher chocolat au lait
- Mignardises : intense chocolat - passion spéculoos - Baba au Rhum - Tartes aux pralines roses ...

Soit 4 bouchées sucrées par personne

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Jus d'Orange et Coca-cola, Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

## COCKTAIL DECOUVERTE

## GASTRONOMIQUE



### PRIX HT SERVICE COMPRIS

Minimum 50 personnes

3H de SERVICE en salle

De 50 à 100 Personnes 29.50 € par personne

Plus de 100 Personnes 28.50 € par personne

### Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de foie gras fruits secs et serrano
  - Sablé noire St jacques yuzu
  - Bonbon de Thon laqué au sésame
  - Rubik's de Club sandwich
  - Pétale de chorizo et légumes potager
  - Aubergine grillée et agneau au romarin
  - Les suspendus : betterave , wrap , pois mange tous
- Sablé parmesan et calisson de légumes
  - Bijou de saumon en habit vert
  - Palet de pomme de terre carotte gingembre maquereau
  - Cubique de chèvre et poivrons sur pain aux céréales
  - Bar à légumes : potager de légumes et sauces

### Nos Verrines Gourmandes

- Tartare de daurade à la mangue
- Carpaccio de veau vitello tonnato

### Assortiment d'Amuse-bouche Chauds

- St Marcellin Aux Pignons De Pin
- Goujonnette De Filet De Sole
- Tarte de légumes du moment et tapenade
- Kefta de bœuf à l'indienne

### Atelier Culinaire préparation par nos chefs cuisiniers devant vos invités

2 Ateliers à choisir parmi nos différents choix

**Soit 22 pièces salées par personne**

### Pâtisseries

- Cornet de chantilly vanille et fruits frais
- Sucette citron chocolat basilic , Tropézienne
- Mignardises : intense chocolat - moelleux caramel passion - Baba au Rhum - Tartes aux pralines roses ...

**Soit 4 bouchées sucrées par personne**

### Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Jus d'Orange et Coca-cola, Glace à Rafrachir vos Boissons Alcoolisées

## **NOS ATELIERS GOURMETS 4 pièces par personne**

**Préparés par nos chefs, à la demande de vos convives**

### **MINIS HAMBURGERS**

Mini steak, Pain bun's,-Assortiment de Sauces et Condiments- Fromage- Tomate

### **FONDUE SAVOYARDE**

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

### **FOIE GRAS POELE**

Foie gras - Confiture de Figue - Pain d'Epice- Pain grillé- Sel de Guérande

### **TRADITION FRANCAISE**

Ateliers Gourmands - Mise en scène de Foie Gras...Foie Gras au Naturel –Foie Gras aux Fignes - Croustillants Pains Spéciaux - Chutney

### **ATELIER NORDIQUE**

La Douceur et le Fumet d'un Saumon Fumé au Bois de hêtre , tranché à la main  
Pain de seigle – Citron - Beurre

### **BAR à TARTARE**

Tartare de bœuf et Tartare de Saumon , préparé devant vos convives, roquette, câpres..

### **L'ATELIER DU FROMAGER**

Sur Ardoise à la découpe - Reblochon - Comté - Chèvre Frais accompagné de Confitures d'Oignons Fignes -  
Pain aux noix





### **LES PLAISIRS DE L'ETE**

Caviar d'Aubergine - Tapenade - Guacamole - Petits Pains Grillés à l'Huile d'Olive- Tomates Confites

### **WOK DE POISSONS**

Saumon – Dorade - Crevettes - Assortiment de Sauces , Rouille et Aïoli

### **BRASERADE DE VIANDES**

Canard - Bœuf - Volaille - Assortiment de petites Sauces

### **SOUVENIR D'Italie**

Véritable Jambon Serrano Tranché à la Main - Accompagné de Crostini et de Tapenade d'Olives Noires

### **FONTAINE A CHOCOLAT**

Assortiment de Fruits selon saison - Madeleines Multicolores - Bonbons

### **CREPES PARTY**

Assortiment de Crêpes Salées Sucrées : Jambon -Fromage - Bolognaise – Sucre- Confiture- Chocolat



## OPTION BOISSON ALCOOLISEES

COCKTAIL de Jus de Fruits / Virgin Mojito

**1,50 € HT le verre**

COTE du Rhône OU Beaujolais Village

1 bouteille / 5

**2.50 € HT / personne**

Macon Blanc ou Viognier Blanc

1 bouteille / 5

**2 € HT / personne**

Mojito

**3 € HT / le verre**

Crémant de Bourgogne

1 bouteille / 4

**3 € HT/ personne**

CHAMPAGNE Veuve Pelletier

1 bouteille / 4

**4.50 € HT / personne**

CHAMPAGNE Mumm Cordon Rouge

1 bouteille / 4

**8 € HT / personne**





## NOS REFERENCES

VILLE DE LYON  
UNIVERSITE DE LYON (ENS- VETAGROSUP -SCIENCES PO -CNRS)  
UNIVERSITE LYON 3  
UNIVERSITE LYON 2  
INSERM  
ECOLE CENTRALE DE LYON  
INSA  
NEXITY  
SOCIETE GENERALE  
ORANGE  
VILLE DE VILLEFONTAINE  
VILLE DE CALUIRE  
POLE EMPLOI  
HAMEAU DUBOEUF  
SANOFI  
GROUPE BERNARD RENAULT TRUCKS  
LABORATOIRE BAYER  
FERMOB  
ECOLE CENTRALE DE LYON  
FONDATION DE L'UNIVERSITE DE LYON  
HOPITAL DE VILLEFRANCHE  
LYON BIOPOLE  
KUEHNE NAGEL  
MAVIFLEX  
TLM  
UGC CINE  
CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE



## NOS REALISATIONS

160 Ans du Progrès cocktail 800 px  
Vœux Hopital Nord Ouest : 600 px  
CODEP – Janvier 2019 – Repas 1500 personnes  
PRO BTP Semaine des anciens : 4000 personnes  
Ccas Roanne : 800 px  
VILLE DE CALUIRE – Cocktail de Vœux – Janvier 2018- 900 personnes  
MOBALPA Buffet avec plat chaud – Octobre 2016 – 1000 personnes par jour  
Sdmis : 500 px  
VILLE DE LYON – Février 2018 – cocktail Cérémonie des lions du Sport – 800 personnes  
VILLE D'AUXERRE – Janvier 2018– Repas CCAS – 1300 personnes  
VILLE DE DECINES – Octobre 2018 – Repas CCAS – 650 personnes  
VILLE D'ECULLY – Décembre 2018 – Repas CCAS – 700 personnes  
MAGAZINE ELLE PROMOTION – Février 2016 – Cocktail 300 personnes  
FORUM PERPECTIVES – Décembre 2017 – Buffet avec plat chaud – 380 personnes  
HAMEAU DUBOEUF – Novembre 2016 – Repas Servi Marathon du Beaujolais – 500 personnes  
HOPITAL DE VILLEFRANCHE – Janvier 2017- Cocktail de Vœux – 750 personnes

## LIEUX REFERENTS

**ESPACE DE L'OUEST LYONNAIS**  
**URBAN ROOM**  
**CHATEAU DE ST TRYs**  
**PARC EXPO VILLEFRANCHE**  
**SKYROOM**  
**HAMEAU DUBOEUF**  
**LE SCARABEE**

**AUXERREXPO**  
**LE RADIANT**  
**CHATEAU DE ST TRYs**  
**CHATEAU DE JANZE**  
**CCI LYON**  
**MANOIR DE LA GARDE**  
**HOTEL DE VILLE DE LYON**



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](http://www.delforno-traiteur.com)

CONTACT

**Olivier DEL FORNO**  
**04 74 67 61 73**  
**[olivierdelforno@wanadoo.fr](mailto:olivierdelforno@wanadoo.fr)**