

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.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

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 a été renforcée , auprès de nos fournisseurs, salariés et nous contrôlons l'ensemble des étapes de la chaîne 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



Boissons

Eaux Minérales et Jus d'Orange

Glace à Rafraîchir vos Boissons Alcoolisées

- 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

Gourmandises

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

Soit 3 bouchées sucrées par personne

Nos Verrines Gourmandes

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

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 encas 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

Boissons

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

Pâtisseries

- Tartes aux Fruits : Pomme - Abricot – Fruits rouges

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 figues 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 figues
- 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



Verrines

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

Bouchées

- Minis Tartines de Rillettes
- Truffes 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

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

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 revisité 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 buffala
- Truffes 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 Noir au beurre d'orange, jeunes légumes de saison

Soit 17 pièces salées par personne

Pâtisseries

- Macarons et mignardises de nos pâtissiers
- Tartes aux fruits

Soit 4 bouchées sucrées par personne

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuses et Jus d'Orange
Glace à Rafraîchir vos Boissons Alcoolisées

COCKTAIL DESIGN



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 gazpacho 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 Rafraîchir

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

COCKTAIL NAUTILUS



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 Transparencies

- 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 Rafraîchir vos Boissons Alcoolisées

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

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
- Pétales 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 Rafraîchir 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 Figues - 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 Figues -
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 TRY'S

PARC EXPO VILLEFRANCHE

SKYROOM

HAMEAU DUBOEUF

LE SCARABEE

AUXERREXPO

LE RADIANT

CHATEAU DE ST TRY'S

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.delorno-traiteur.com

CONTACT

Olivier DEL FORNO
04 74 67 61 73
olivierdelorno@wanadoo.fr