

MENU DE FÊTES 2024

Del Forno
TRAITEUR

POUR PASSER VOS COMMANDES

m.poncet@delfornotraiteur.com

07 88 39 17 16

DÉLAIS

Pour l'ensemble de nos menus et notre carte, nous vous remercions de passer commande **avant le lundi 16 Décembre 11h pour Noël** et **avant le samedi 21 décembre 11h pour le jour de l'an**

À RÉCUPÉRER

Retrait de vos commandes dans nos locaux les jours de fêtes :

Le 24 Décembre de 10h à 17

Le 31 Décembre de 10h à 17h

PAIEMENT CB, CHÈQUE OU ESPÈCES
TICKET RESTAURANT NON ACCEPTÉ

*Toute l'équipe de Del Forno
vous souhaite de Joyeuses Fêtes*



* MENU 1 DÉCOUVERTE — 25 € TTC

Cylindre de Saumon fumé et rilette de crabe,
tarte fine croustillante aux sésames, œufs de truite

Dodine de Volaille truffée pistachée et jus brun
Gratin de patate douce aux marrons

Bûche marron et cassis
Biscuit macaron, crème de marron et croustillant fruits rouges,
crèmeux et compotée de cassis

MENU 2 SUBTIL — 35 € TTC

Marbré de Foie gras, poire, jambon cru et
pain d'épices Briochin au Zahatar, chutney de lentilles

St jacques en 2 façons et butternut,
Fumet au vin jaune

Paleron de Veau confit, sauce foie gras
Gratin de cardons (la ferme de Mylène, St Georges de Reneins)

Bûche chocolat au lait et crème brûlée
Biscuit chocolat, croustillant caramel, crème brûlée vanille
et mousse lactée

MENU 3 EXCELLENCE — 45 € TTC

Finger food : 7 pièces cocktail/personne

Butternut confit et crème de morilles

Veau et condiment coriandre

Bœuf en 2 façons à l'huile fumée

Sucette foie gras, cerise noire au piment d'espelette

Carpaccio de poulpe, vierge de coriandre et cacahuètes

Thon Sashimi pulsion d'agrumes, sésame prune

Cubisme de haddock en nori

Queues de Langoustines (décortiquées) nacrées, pesto de
salicornes, poireaux huitre et caramel de crustacé

Tournedos de canard façon Rossini, jus truffé
Gratin de cardons (la ferme de Mylène, St Georges de Reneins)
Bavaroise de potimarron, cœur coulant et foie gras

Bûche praliné citron
Biscuit chocolat, croustillant praliné, crèmeux
citron vert, citrons confits et ganache dulcey

MENU DES PETITS LUTINS — 12 € TTC

— conseillé pour les moins de 10 ans

Finger food :
Burger, croque monsieur, quiche
Suprême de volaille sauce crème – gratin dauphinois
Bûche

*** Pour une commande de 4 personnes ou moins,
le menu devra être identique pour tous**

L'apéritif

Fours salés assortis à faire réchauffer	30 € TTC le kg
Coffret Finger Food prestige (42 pièces salées)	68 € TTC le coffret

Les entrées froides

Marbré de Foie gras, poire, jambon cru et pain d'épices Briochin au Zahatar, chutney de lentilles	10 € TTC la part
---	------------------

Cylindre de Saumon fumé et rilette de crabe, tarte fine croustillante aux sésames, œufs de truite	12 € TTC la part
---	------------------

Queues de Langoustines (décortiquées) nacrées, pesto de salicornes, poireaux huitre et caramel de crustacés	15 € TTC la part
---	------------------

Les entrées chaudes

St jacques en 2 façons et butternut, Fumet au vin jaune	10 € TTC la part
---	------------------

Les plats chauds

Dodine de Volaille truffée pistachée et jus brun	10 € TTC la part
--	------------------

Paleron de Veau confit, sauce foie gras	14 € TTC la part
---	------------------

Tournedos de canard façon Rossini, jus corsé aux trompettes	18 € TTC la part
---	------------------

Accompagnements

Gratin de patate douce aux marrons	4 € TTC la part
--	-----------------

Gratin de cardons, Bavaoise de potimarron, cœur coulant et foie gras	5,50 € TTC la part
--	--------------------

Desserts

Bûche marron et cassis	4,30 € TTC la part
------------------------------	--------------------

Bûche chocolat au lait et crème brûlée	4,60 € TTC la part
--	--------------------

Bûche praliné citron	4,80 € TTC la part
----------------------------	--------------------

Assortiment de Gâteaux de soirée	1,50 € TTC pièce
--	------------------

Macarons ou Canelés de Bordeaux	1,50 € TTC pièce
---------------------------------------	------------------

La cave

Saint-Véran, Cave de Lugny	12 € TTC (bouteille)
----------------------------------	----------------------

Pouilly-Fuissé	22 € TTC (bouteille)
----------------------	----------------------

Crémant de Bourgogne Brut, Extatic La Cave de Lugny	11,50€ TTC (bouteille)
---	------------------------

Crémant de Bourgogne Doux, Ice Flow La Cave de Lugny	12 € TTC (bouteille)
--	----------------------

Champagne Mumm Cordon Rouge Brut	38 € TTC (bouteille)
--	----------------------

Toutes nos recettes sont élaborées par nos chefs à partir de produits frais et de saison, sélectionnés chez nos producteurs locaux.

CARTE DE FÊTES 2024

POUR PASSER VOS COMMANDES

m.poncet@delforno-traiteur.com

07 88 39 17 16

DÉLAIS

Pour l'ensemble de nos menus et notre carte, nous vous remercions de passer commande **avant le lundi 16 Décembre 11h pour Noël** et **avant le samedi 21 décembre 11h pour le jour de l'an**

À RÉCUPÉRER

Retrait de vos commandes dans nos locaux les jours de fêtes :
Le 24 Décembre de 10h à 17h
Le 31 Décembre de 10h à 17h

PAIEMENT CB, CHÈQUE OU ESPÈCES

TICKET RESTAURANT NON ACCEPTÉ

* Pour une commande de 4 personnes ou moins, le menu devra être identique pour tous

Toute l'équipe de Del Forno vous souhaite de Joyeuses Fêtes

Del Forno
TRAITEUR

Del Forno Pâtissier Traiteur
227 Route de Montmerle
69830 Saint Georges de Reneins
TEL : 04 74 67 61 73
www.delforno-traiteur.com