



BUFFET du 14 Octobre 2024 au

16 Avril 2025 inclus

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

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



BUFFET Le Régional

Du 14 Octobre 2024

au 16 Avril 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur
une même journée



Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre
de convives

- Salade Savoyarde : Lentilles Vertes du Puy, saucisse fumée, Tomme de Savoie échalote
- La Régionale : Chou Blanc Fourme D'Ambert noix et poire

L'Isérois (fromage de vache)

- Délice poire vanille
- Citron Spéculoos

Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Quiche Poireaux brocolis crème
- Pizza Oignons miel chèvre
- Pâté de Campagne
- Bavaroise de Pomme de terre et maquereau
- Polar au Pastrami cheddar oignons frits sauce barbecue

Pain

Fromage

Gourmandises

BUFFET L'Evasion

Du 14 Octobre 2024

au 16 Avril 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur une même journée



Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- Salade New-Yorkaise : Pâtes Pastrami cheddar cornichons sauce cocktail
- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs

Tomme de Savoie

- Tiramisu Café
- Fondant Cacaahuètes caramel

Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Emulsion de panais œuf de caille
 - Cake Potiron fourme et noisettes
 - Navette figue tomate de Brebis et noix
 - Pavé au Poivre
 - Ballotine de Saumon et petits légumes
- Pain

Fromage

Gourmandises

BUFFET

TOUT VÉGÉ

Du 14 Octobre 2024

au 16 Avril 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur
une même journée



Salades assorties

Soit 150 grs par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre
de convives

- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs
- La Régionale : Chou Blanc Fourme D'Ambert noix et poire

L'Isérois (fromage de vache)

- Tiramisu Café
- Citron Spéculoos

Boissons

Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits

Matériel

Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couvert, serviettes

Buffet de Hors d'Œuvres

- Emulsion de panais œuf de caille
- Cake Potiron fourme et noisettes
- Pizza Oignons miel chèvre
- Quiche Poireaux brocolis crème
- Navette figue tomme de Brebis et noix

Pain

Fromage

Gourmandises

COCKTAIL BUFFET

« Découverte »

Du 14 Octobre 2024

au 16 Avril 2025 inclus

Il n'est pas possible de mixer les buffets sur une même journée



Assortiment de petites pièces froides

6 pièces par personne

- Bonbon de volaille aux saveurs d'Asie
- Bun's chèvre caviar d'aubergine
- Crackers de nos pâtissiers, bœuf et wasabi
- Blinis écrevisses
- Wrap végétal
- Saumon en habit vert

Verrine Gourmande de Saison

1 verrine par personne

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

- La Ryad : Boulgour légumes couscous citron confits fruits secs
- Salade Savoyarde Lentilles Vertes du Puy saucisse fumée, Tomme de Savoie échalote

Plat gourmand Froid

Pavé de Saumon, légumes à la vapeur et aioli
ou
Paleron de Veau et Pomme de Terre Grenailles
Pain

Fromages

L'Isérois (fromage de vache)
et tomme de Savoie

Minis Gourmandises

Assortiment de gâteaux de soirée
Mini galette Bressane

Boissons

Eaux Minérales Plates et Gazeuse et Jus de Fruits

Matériel : nappage vaisselle jetable bambou, sachets couverts



OPTION BOISSONS

Jus de fruits (pomme ou orange ou ananas)
Coca Cola
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses 1.5 L
Côtes du Rhône Rouge
Viognier Blanc

FORFAIT LIVRAISON

Villefranche et Alentours **15 € HT**
Zone géographique en dehors de Villefranche **30 € HT**