

Del Forno
— TRAITEUR —

Collection Mariage 2025

Créateur d'Emotions Culinaires

depuis 1948





Madame, Monsieur,

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, riches en couleurs et en saveurs. Nous savons nous adapter à tout type de demande et aux nouvelles tendances d'aujourd'hui.





Cocktail Médian - 14 Bouchées - 2h

Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras, noisette, Spéculoos
- Cheesecake de poireaux et moule safranée
- Vertical de légumes, crème de chèvre et noisettes
- Volaille tandoori et ananas
- St Jacques et demi-sphère de cardamome
- Focaccia à l'italienne
- Mini financier comme un potager
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Gambas marinée et zeste de coco
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé végan, houmous de lentilles corail et goutte de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith

Tentations chaudes servies par nos maîtres

d'hôtel

- Financier courgette et tapenade
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Croustade piperade et chorizo
- Kefta et harissa maison

Transparence Gourmande

- Panacotta au lait de coco, abricot et crevette au gingembre
- Les Tubes à essai : Gaspacho, petit pois menthe, betterave rose...

Subtil Givré

- Glace chèvre et tartare de courgette
- Sorbet poivron, cajun et olives noires

1 ATELIER CULINAIRE GOURMAND (soit 3 pièces par personne)

Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.15-17)

***Prix du cocktail pour vos invités supplémentaires 22 € TTC**



Menu Tentation Printanière

Cocktail Médian 14 Bouchées inclus



* Prix TTC

Cocktail - Diner - Service compris
par personne

Mises en bouches selon vos envies

- **Gaspacho de Cœur de Bœuf et concombre**, burratina et minestrone au pesto
- **St jacques fumée au bois de cerisier**, pesto de roquette et noisettes, fenouil croquant et sel d'algues
- **Gambas cuites sur la flamme**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Filet de bar au sel de Guérande brûlé à la flamme**, condiment concombre kiwi et tzatziki à la cardamome
- **Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés et son aquarelle de mangue**, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes

Plats Chauds

Variante 1 -

- **Suprême de Volaille** fermière origine France, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, courgette rôtie au thym et poivrons
- **Joue de Porc** cuisson de 6 heures, jus au porto et foie gras, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Suprême de Pintade aux écrevisses**, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés

Variante 2 -

- **Paleron de Veau** confit de 12 heures, jus court aromatisé au chorizo, galette de risotto au parmesan, courgette en biseau et poivrons
- **Filet de Bœuf** cuisson basse température, jus corsé au St Amour, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Magret de Canard** au miel et cajun, galette de risotto au parmesan, courgette rôtie au thym et poivrons
- **Dos de Cabillaud** confit aux deux sésames, patate douce au lait de coco, fenouil rôti et jus d'herbes

Variante 3 -

- **Filet de Bar** à l'encre de sèche, patate douce au lait de coco et fenouil rôti
- **Filet de Bœuf rossini**, jus corsé au St Amour, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Carré d'Agneau**, jus ras el-hanout, pomme de terre fondante au cumin, fenouil et poivrons comme un tajine

Fromage et desserts - Liste jointe à définir selon vos envies (p.13-14)

Boissons Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Pain individuel

Cocktail Long - 18 Bouchées - 2h30

Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras, noisette, Spéculoos
- Cheesecake de poireaux et moule safranée
- Vertical de légumes, crème de chèvre et noisettes
- Volaille tandoori et ananas
- St Jacques et demi-sphère de cardamome
- Focaccia à l'italienne
- Mini financier comme un potager
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Gambas marinée et zeste de coco
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé végan, houmous de lentilles corail et goutte de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith
- Cubisme de haddock en nori

Tentations chaudes servies par nos maîtres

d'hôtel

- Financier courgette et tapenade
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Monsieur Croque revisité
- Croustade piperade et chorizo
- Kefta et harissa maison

Cocktail de Bienvenue

Citronnade en Fontaine Vintage

Offert

Transparence Gourmande

- Panacotta au lait de coco, abricot et crevette au gingembre
- Les Tubes à essai : Gaspacho, petit pois menthe, betterave rose...

Subtil Givré

- Glace chèvre et tartare de courgette
- Sorbet poivron, cajun et olives noires

2 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS (soit 6 pièces par personne)

Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.15-17)

***Prix du cocktail pour vos invités supplémentaires 26 € TTC**



Menu Fraicheur Sauvage

Cocktail Long 18 Bouchées inclus



* Prix TTC

Cocktail - Diner - Service compris
par personne

Plats Chauds

Variante 1 -

- **Suprême de Volaille** fermière origine France, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, courgette rôtie au thym et poivrons
- **Joue de Porc** cuisson de 6 heures, jus au porto et foie gras, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Suprême de Pintade aux écrevisses**, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés

Variante 2 -

- **Paleron de Veau** confit de 12 heures, jus court aromatisé au chorizo, galette de risotto au parmesan, courgette en biseau et poivrons
- **Filet de Bœuf** cuisson basse température, jus corsé au St Amour, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Magret de Canard** au miel et cajun, galette de risotto au parmesan, courgette rôtie au thym et poivrons
- **Dos de Cabillaud** confit aux deux sésames, patate douce au lait de coco, fenouil rôti et jus d'herbes

Variante 3 -

- **Filet de Bar** à l'encre de sèche, patate douce au lait de coco et fenouil rôti
- **Filet de Bœuf rossini**, jus corsé au St Amour, lingot de polenta aux fines herbes et tomate, légumes glacés
- **Carré d'Agneau**, jus ras el-hanout, pomme de terre fondante au cumin, fenouil et poivrons comme un tajine

Fromage et desserts - Liste jointe à définir selon vos envies (p.13-14)

Boissons Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Pain individuel



Menu Chic Décontracté

Cocktail Long 18 Bouchées inclus



* Prix TTC

Cocktail - Diner - Service compris par
personne

Plats Chauds "Comme à la Maison"

Plats disposés en centre de table, partage et convivialité

Variante 1 -

- **Volaille fermière Rôti entière**
Pommes de terre rattes du Touquet et légumes du marché
Jus de cuisson en confiturier

Variante 2 -

- **Filet de Boeuf juste rosé sur Planche**
Pommes de terre rattes du Touquet et légumes du marché
Jus corsé au Saint Amour en confiturier
- **Carré de Veau rôti aux herbes**
Pommes de terre rattes du Touquet et légumes du marché
Jus au Thym en confiturier

Fromage et desserts - Liste jointe à définir selon vos envies (p.13-14)

Boissons Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Pain individuel

Un Mariage Tout Cocktail



Finger Food Chic et Surprenant

- Sucette de Foie Gras, noisette, Spéculoos
- Cheesecake de poireaux et moule safranée
- Vertical de légumes, crème de chèvre et noisettes
- Volaille tandoori et ananas
- St Jacques et demi-sphère de cardamome
- Focaccia à l'italienne
- Mini financier comme un potager
- Pétale de chorizo et paella revisitée
- Gambas marinée et zeste de coco
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de graines de sésames
- Sablé végan, houmous de lentilles corail et goutte de poivrons
- Bijou de saumon en habit vert
- Guet apens de magret et Granny Smith
- Cubisme de haddock en nori

Tentations chaudes servies par nos maîtres

d'hôtel

- Financier courgette et tapenade
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Monsieur Croque revisité
- Croustade piperade et chorizo
- Kefta et harissa maison



Transparence Gourmande

- Panacotta au lait de coco, abricot et crevette au gingembre
- Les Tubes à essai : Gaspacho, petit pois menthe, betterave rose...



2 ATELIERS CULINAIRES GOURMANDS (soit 6 pièces par personne)
Réalisé par nos Chefs devant vos Convives à choisir parmi la liste jointe (p.15-17)

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**

En extérieur d'une durée de 4h (cocktail, ateliers, petits plats chauds)

Plateaux de Fromages Régionaux

- **St Nectaire - St Marcellin - Comté**
- 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

En intérieur d'une durée de 2h (fromage et dessert)



**Cocktail - Diner - Service compris par
personne**

Boissons Forfait Soft inclus - Café Pur arabica - Fontaine à champagne



Menu Végétarien - Menu Vegan

Mises en bouches selon vos envies

- **Gaspacho de Cœur de Bœuf et concombre**, burratina et minestrone au pesto (végétarien)
- **Gaspacho de Cœur de Bœuf et concombre** et minestrone au pesto (vegan)

Plats Chauds

- **Cromesquis végétal** et accompagnements identique que les mariés (végétarien)
- **Cromesquis végétal**, purée de patate douce au lait de coco et légumes du marché (vegan)

Pour les invités ne mangeant pas de viande, nous pourrions leur préparer du poisson (pour environ 5 personnes)





Tendances Hivernales

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

BAR A RACLETTE

Meule de fromage sur son support – Pommes de terre – Jambon blanc

ANIMATION HUITRES

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



Suggestion de Pièces Cocktail

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

Mises en bouches selon vos envies

- **Crème de Potimarron**, foie gras poêlée et brisure de châtaignes
- **Nage d'Ecrevisses Safranée**, pickles de betterave rose
- **Foie gras poêlé** et son crumble de noisettes, poire rôtie aux quatre épices, tuile de pain aux herbes et caramel de framboises

Plats Chauds

Mijoté de Pintadeau aux marrons et trompettes - Variante 2

Civet de Chevreuil sauce saint hubert - Variante 2

Chapon fermier aux marrons et trompettes - Décembre Variante 3

Palet de Biche aux aïelles, sauce grand veneur - Variante 3



Les Fromages à choisir selon vos envies

Assiettes de Fromages de notre maître fromager

- **Fromages Blancs** à la Crème, miel ou sucre
- Ou **Saint Marcellin et Comté**, sur Pain aux Noix et confiture de groseille
- Ou **Saint Marcellin affiné** sur Pain aux Noix - 1 Verrine de **Fromage Blanc**
- Ou **Fromage de Chèvre** mi- Frais à l'huile d'Olive - Herbes et Tomate Séchée

Ou Plateau de Fromages Secs à partager + 2 € / personne

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

Ou Pièce Montée de Fromages + 5 € / personne

Assortiment de pain spéciaux
Fruits frais de saison et fruits secs
Décorum





Les Desserts selon vos envies

En ASSIETTES servies à table

Panier d'Amour

Nuage **chocolat** et onctueux **vanille**, craquant à la **fève de Tonka**, framboises fraîches

Trois Gourmandises

Finger chocolat, noisettes torréfiées et écume de vanille

Sorbet passion

Craquant framboises aux éclats de pistaches

Délice Exotique

Dulcey, crémeux **vanille**, fraîcheur de **mangue** et coulis **passion**, tuiles croquantes



LES BUFFETS au choix

Cocktail de Bouchées Sucrées, Fontaine à Champagne

- **Pièce Montée** de Choux ou de Macarons
- **Aquarelle de Mignardises** : Tartelettes pralines, succès gianduja au chocolat, tartes aux fruits frais de saison, onctueux caramel et fruits rouges, cubique citron vert chocolat blanc, dôme exotique...
- **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 pâtisseries

Buffet TRADITIONNEL (+2€/pers) – Gâteau des Mariés, Fontaine à Champagne

- **Gâteau des Mariés** : Royal chocolat aux amandes brutes et Fraisier (poirier pour l'hiver)
- **Pièce Montée** de choux ou de Macarons
- **Glaces et sorbets** de nos pâtisseries

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**

* Nous privilégions les fruits de saisons

NOS ATELIERS GOURMANDS à choisir

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

SOUPES DE NOS GRANDS MERES (HIVER)

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

FONDUE SAVOYARDE (HIVER)

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

BAR A RACLETTE (HIVER)

Meule de fromage sur son support – Pommes de terre – Jambon blanc

FOIE GRAS POELE

accompagné de Pain d'Épice – Pain Grillé – Sel de Guérande – Compotée de Figues

PLANCHA 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





ANIMATION HUITRES

Huitres fines de claire n°3 ouvertes devant vos invités – Pain de seigle – Beurre – Citron

ANIMATION SAUMON

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

ATELIER PLANCHA DE POISSONS

St Jacques – Dorade – Crevette
Citron et Rouille



MINIS HAMBURGERS

Mini steak de bœuf - Pain bun's - Moutarde, Tartare de tomates, Fromage

FOIE GRAS FRAIS (HIVER)

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

BAR A TARTARE

Thon et Saumon préparé devant vos Convives

ATELIER A PANCAKES

Saumon et crème ciboulette - Fines herbes et tartare de tomates - Parmesan et pesto



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 NATUREL

Nos Boissons

FORFAIT N°1 – Inclus dans nos menus

Boissons non alcoolisées Eaux et Sodas à discrétion - à volonté
Eaux minérales plates Vittel et gazeuses Parot – Bouteilles en verre réfrigérées
Jus d'Orange et Coca-Cola, Cocktail et soirée servie

FORFAIT N°2 – 18€ TTC /Personne - Tarifs invités diner

Champagne Veuve Pelletier et crème de cassis 1 bouteille/3 pers.
St Véran blanc 1 bouteille/6 pers
Côtes du Rhône rouge 1 bouteille/4 pers.
Crémant de Bourgogne 1 bouteille/5 pers.

FORFAIT N°3 – 20€ TTC /Personne - Tarifs invités diner

Champagne Veuve Pelletier 1 bouteille/2 pers.
Vin blanc 1 bouteille/6 pers – Saint Véran Caves de Lugny
Vin rouge 1 Bouteille/4 pers – St Joseph Plaisir d'Automne

FORFAIT N°4 – 30€ TTC /Personne - Tarifs invités diner

Champagne Mumm Cordon Rouge 1 bouteille/2 pers.
Vin blanc 1 bouteille/6 pers – Saint Véran Caves de Lugny
Vin rouge 1 Bouteille/4 pers – St Joseph Plaisir d'Automne

FORFAIT N°5 – 2,50 € TTC /Personne

COCKTAIL de FRUITS SANS ALCOOL

L'ORANGER : Jus Pamplemousse Rose - Jus d'Ananas - Sirop de Grenadine - Sirop d'Ananas - Sucre de Canne

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°6

Boissons alcoolisées type Soupe Champenoise - Punch- Kir ...

Un Verre par personne **3 € TTC**

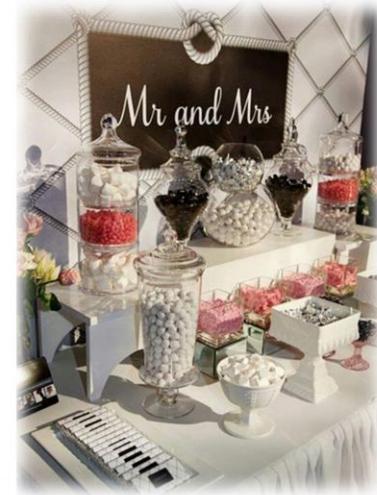
Cocktail alcoolisé à discrétion **6 € TTC**

Tireuse à Bière – Matériel – Fut 12L **130 €** Forfait 24L **300 €** Forfait 48L **500 €**



Petite Faim de Soirée

- Plateaux : Jambon - Blanc - Cru - Rosette
Pain de Campagne 100G / Personne **100€ / 50 Personnes**
- Plateaux : Fromages - Pain de Campagne 100 G / Personne **100€ / 50 Personnes**
- Pièce montée de choux ou de macarons : **2,50 € pièce**
- Mignardise sucrée : **1,50 € 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 - 3 à 11 ans

Repas à table 14 € TTC

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

Ou

Box cocktail - distribuée au cocktail 12 € TTC

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



Vos Menus Prestataires - DJ, Baby Sitter, Photographe

Prix **25 € TTC** - Repas identique aux mariés

Lendemain de Mariage

BUFFET du DIMANCHE – Sans Service

19 € / Personne

Assortiments de Salades

200g / personne

Été

Taboulé aux légumes de saison
Thon tomate haricots verts
Rigatoni volaille poivron

Hiver

Taboulé aux légumes de saison
Lentilles saumon
Rigatoni volaille poivron

Hors d'Œuvre et viandes froides

150g / personne

Quiche courgette et chèvre
Terrine de poisson
Roti de Bœuf aux 3 Poivres
Aiguillette de volaille marinée aux
herbes de Provence
Jambon rôti au miel
Pain Tranché de Campagne

Fromages

Cabrions de Pays sur Pain au Noix

Pâtisserie

Tartes aux fruits de saison
Panier de fruits

Boissons

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

Boissons chaudes non inclus (ni
tasses et sucre)

BRUNCH du DIMANCHE – Sans service

19 € / 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

Boissons chaudes non inclus (ni tasses et sucre)

Matériel Jetable Inclus

Verre, assiette bambou, sachets couverts inox jetable, serviette. Les plats et la vaisselle jetable seront entreposés le soir du mariage dans la chambre froide ou réfrigérateur du lieu de réception.

Possibilité de garder les nappes de la veille (à nous rendre impérativement le lundi) ou nappes en intissé jetables (15€ la nappe)



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 et dégustation de votre menu offert pour les mariés dans nos locaux

ou

✓ 1er rendez-vous avec dégustation de pièces cocktail offerte (fixer un second rdv pour dégustation du menu)

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 avec Régulation du nombre d'invités et heures supplémentaires - 8 jours après votre réception
-



Conditions Générales Mariage 2025



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** à l'ordre de Del Forno Traiteur **ou Virement de 1000€**. Il sera encaissé et déduit de la facture finale.

En cas d'Annulation, cet Acompte ne sera pas restitué.

Un second Acompte d'un Montant estimé à 80 % de la Facture Globale sera exigé 30 Jours avant la date de votre Réception. Ce dernier restera acquis en cas d'annulation.

Le Solde est Payable, à Réception de Facture, sous 8 Jours (régulation + intégration des éventuelles heures supplémentaires).

Tous les Prix s'entendent pour un taux de TVA de 10 % à ce Jour et de 20% sur les boissons alcoolisées - Toute augmentation Etatique sera répercutée sur la Tarification des prix Indiqués

Une fiche nommée "suivi de mariage" vous sera envoyé par mail 6 mois avant votre réception de mariage. Elle vous permet d'avoir toutes les informations utiles afin de vous organiser au mieux.

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

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

Si ce nombre de convives diminue après ces 9 jours, seul le nombre communiqué au préalable par écrit sera retenu pour la facturation.

Si le nombre de convives augmente après cette date, il devra nous être communiqué dans les plus brefs délais et devra être accepté par notre société.

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.

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

Nous prévoyons :

1 personnel pour 25 convives adultes assis (Maitre d'hôtel, serveurs et cuisinier(s) 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) 6 H de service et 1H de débarrassage

Si il existe une disparité importante du ratio invités cocktail / invités diner, prévoir 200€ par serveur supplémentaire pour une qualité de service adéquate (devis suivant vos particularités, distance...)

42 € TTC par Heure et par Serveur restant pour assurer le service de votre fin de soirée + trajet du retour à nos locaux

Pour votre confort, certains domaines exigent la présence de personnels jusqu'au départ de vos invités. - 3 personnels au delà de 200 invités

Sinon, le Matériel resté sur place en fin de Soirée (verres à eau, flutes et nappes) après le départ de notre personnel sera sous votre responsabilité et 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.

NOMBRE D'INVITES

SERVICE

HEURES SUPPLEMENTAIRES

Les heures supplémentaires ainsi qu'une fiche de satisfaction devront être validées et signées le soir même du mariage par les mariés ou les parents avant le départ de l'équipe.

Installation et Nappage de Buffets intissé – Harmonisation avec Votre Colori Mariage

Arts de la Table inclus et complets (Verres - Couverts - Assiettes)

Matériel de Cuisine et de Service

Nappes et Serviettes en Coton blanc - Possibilité de venir chercher le nappage - nappes et serviettes - la veille afin de faire votre décoration de table
Sera à la Charge du Client : Tables de Buffet - Vérification à effectuer auprès des propriétaires – Tout le mobilier nécessaire - Décoration des tables et son installation. Les tables et chaises du diner seront impérativement mis en place avant notre arrivée.

Nappage des Tables supplémentaires (Guéridons, livre d'or) **si** besoin supplément de **20 € TTC** la nappe

Toutes nappes détériorées engendrera un surcoût de 40 € (scintillants, cierges magique interdit pour cause de brulures et de trous sur les nappes)

Nous nous réservons le droit de facturer la casse importante de votre fait.

Pour agrémenter votre cocktail, nous vous propositions une location de mange debout et housses noires **25€ TTC**

MATERIEL Hors Mobilier

Nous vous proposons nos différents forfaits Boissons -liste ci-joint page 20

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

Service au verre pendant votre cocktail et la soirée dansante. Bouteilles posées sur table durant le diner. Devis possible pour un service au verre pendant votre diner. Ouverture de 2 bouteilles de vin par table puis à la demande.

Vos boissons doivent être au frais minimum la veille de votre réception et directement sur le lieu de votre mariage.

Pas de droit de Bouchon ni de Forfait de Service

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

BOISSONS

Si le nombre définitif d'invités diner adultes est compris entre **30 à 69 personnes, + 12 €/pers.**

Si le nombre définitif d'invités diner adultes est compris entre **70 et 95 personnes, + 6 €/pers.**

Votre devis personnalisé tient compte de votre lieu de réception, de votre nombre d'invités et de votre date de mariage. Toutes modifications apportées pourra engendrées une tarification différente.

TARIFS

5% Pour les Mariages Hors Samedi –Menus Adultes uniquement

10 % Pour 250 Invités ou plus - Ainsi que du 18 Octobre au 27 Avril - Menus Adultes uniquement- Hors Brunch

Remises non cumulables

REMISES

Conformément aux exigences des articles L.611 à L.616 et R.612 à R.616 du code de la consommation, notre établissement adhère à la SAS Médiation Solution à St Jean de Niois
EN CAS DE LITIGE, SEULS SONT COMPETENTS LES TRIBUNAUX DE VILLEFRANCHE SUR SAONE

NOMS DES MARIÉS :

Adresse postale :

DATE DU MARIAGE :

Téléphone :

LIEU DU MARIAGE :

LU ET APPROUVE - SIGNATURE



DEL FORNO PATISSIER TRAITEUR

227 Route de Montmerle
69830 Saint Georges de Reneins
TEL : 04 74 67 61 73
www.delforno-traiteur.com
www.facebook.com/delfornotraiteur

DU MARDI AU SAMEDI MATIN

Dégustation offerte de nos Pièces Cocktail pour un premier rendez-vous (fixer un second rendez-vous pour la dégustation du menu)

ou

En un seul et même rendez-vous, dégustation (dans nos locaux) de nos pièces cocktail et du menu avec sélection de mets

Dégustation payant (25€ par personne)

Maximum 6 personnes, mariés inclus

Déduction de 2 repas sur facture finale si validation du mariage

CONTACT

Mélissa PONCET
07 88 39 17 16
m.poncet@delfornotraiteur.com

