



Collection Mariage

2027

**Créateur d'émotions culinaires
depuis 1948**

Estival | 01/04/2027 - 14/10/2027



Maison Del Forno Traiteur

NOTRE ACCOMPAGNEMENT



Maison Del Forno Traiteur compose avec vous une réception juste, personnelle et élégante. Notre rôle est de vous accompagner de la première intention jusqu'à la création finale de votre événement, en tenant compte de votre lieu, de votre rythme, de vos envies et de vos invités.

Un moment unique

Une réception construite avec précision, avec une longueur d'avance sur les tendances et une gastronomie créative.

Des produits de saison

Des produits frais, sélectionnés par nos soins, travaillés pour exprimer couleurs, saveurs et équilibre.

Une personnalisation réelle

Des menus modulables, des ateliers culinaires et une organisation adaptée à votre réception.

Une équipe dédiée

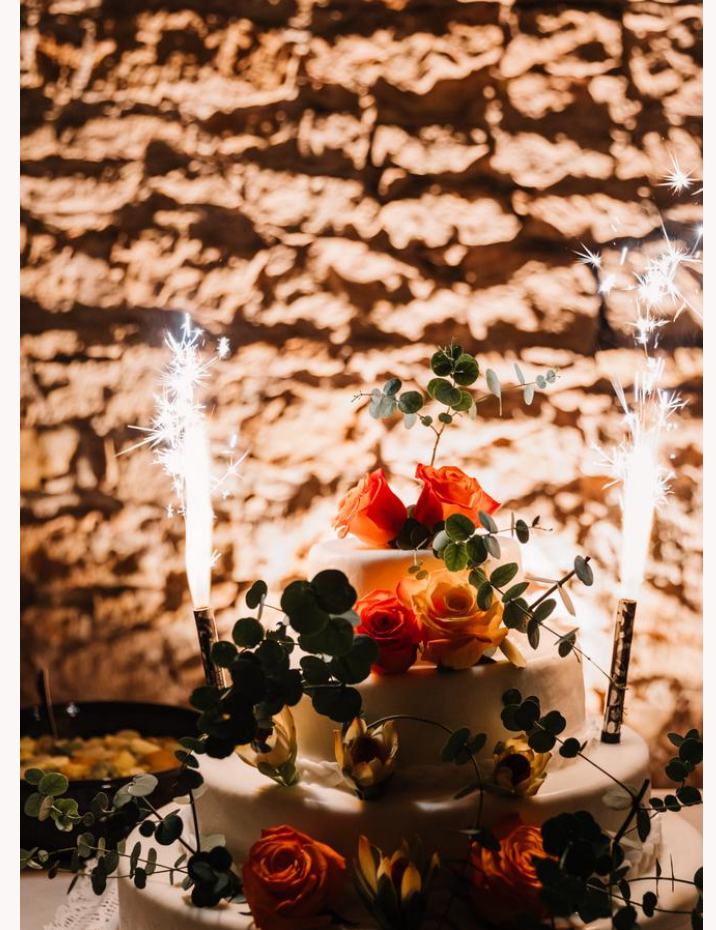
Une équipe de service et de cuisine attentive, professionnelle et habituée aux réceptions de mariage.

Votre réception, étape par étape

SOMMAIRE

- 01** Vin d'honneur & pièces cocktail
- 02** Ateliers gourmands
- 03** Menus & repas assis
- 04** Fromages & desserts
- 05** Art de la table, cave & options
- 06** Lendemain, rétroplanning & organisation

Une brochure repensée pour une lecture plus directe : les éléments essentiels sont regroupés par temps fort afin de faciliter vos choix.



CONVIVIALITÉ, ÉCHANGE ET PARTAGE

Trait d'union entre la cérémonie et le repas, le vin d'honneur marque le début des festivités. Les bouchées sont servies le jour J, sans choix préalable nécessaire, et adaptées selon les produits de saison.

La prestation inclut

- le service
- le nappage blanc en intissé des buffets
- la mise en place des buffets
- la verrerie et les vasques
- la glace pillée pour maintenir les boissons au frais
- la présentation des pièces cocktail sur différents supports
- le forfait softs : eaux, jus artisanaux et Coca-Cola

Alcools & compréhension tarifaire

- aucun droit de bouchon
- service de vos alcools inclus dans la prestation
- prix du cocktail intégré dans les menus pour une lecture plus simple des tarifs

Cocktail inclus dans les menus



Les pièces cocktail et Formules

FINGER FOOD CHIC ET SURPRENANT

- Sucette de foie gras et spéculoos
- Cheesecake de poireaux et parmesan 🌿
- Vertical de légumes et tapenade d'olives noires 🌿
- Brochette tomate mozza 🌿
- Cubique de volaille barbecue, poivre fumé et mangue
- Focaccia coppa, caviar de tomate et basilic
- Pétale de chorizo et guacamole
- Gambas marinée coco-curry et sésame prune
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien 🌿
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de sésame
- Cornet crème de roquefort, poires et noix 🌿
- Bijou de saumon gravlax, nori, lait de coco et curcuma
- Guet-apens de magret et framboise au poivre de Penja
- Blinis, œuf de caille tamago 🌿
- Polar frit, pesto de roquette et pétoncle fumée

TENTATIONS CHAUDES

- Tempura de crevette spicy
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Panier de pomme de terre, crème de St Marcellin 🌿
- Monsieur Croque

TRANSPARENCE GOURMANDE

- Cubique de rouget, vierge, poivron, citron confit
- Tartare de Saint-Jacques à l'huile fumée
- Tubes à essai : gaspacho, petit pois menthe, courgette tomate... 🌿

SUBTIL GIVRE

- Glace chèvre, tartare de tomates et courgettes 🌿



Formule 14 bouchées
dont 1 atelier culinaire gourmand - 2h
- € / invité supplémentaire

Formule 18 bouchées
dont 2 ateliers culinaires + citronnade
offerte - 2h30
- € / invité supplémentaire

Toutes les bouchées proposées sont servies le jour J. Il n'est pas nécessaire de faire un choix.

Nos ateliers gourmands

UNE CUISINE MISE EN SCÈNE PAR NOS CHEFS



Foie gras poêlé français (+1,50 €/pers)

Pain d'épices, pain grillé, sel de Guérande, chutney d'abricots



Demi-meule de Parmigiano Reggiano AOP affine 22 mois minimum - supplément 450 €/meule

Penne crémeux

Produit valorisé pendant l'animation et repris en fin de prestation.

En fonction du nombre d'invités et du cocktail choisi, un cuisinier supplémentaire nécessaire ou non (tarif sur demande)

Plancha locale beaujolaise

Andouillettes à la fraise de veau

Boudin blanc

Quenelles poêlées

Moutarde au moût de raisin



Plancha de viandes

Aiguillettes de canard marinées barbecue et poivre fumé

Bœuf mariné à la basque

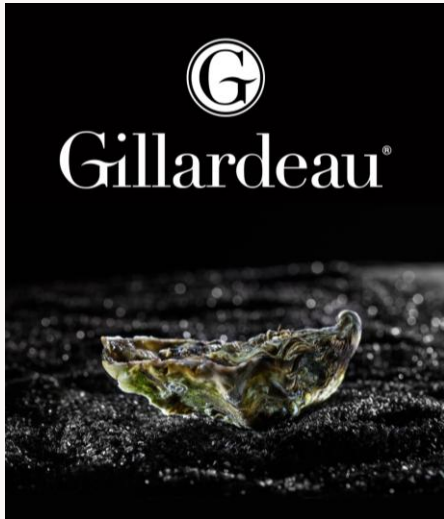
Volaille coco-curry

Wok de viandes

Volaille marinée coco-curry

Poêlée de légumes

BORD DE L'EAU, AU NATUREL



Animation Huîtres

Huîtres fines de claire n°3 (+0,75 €/pers) ou Gillardeau n°5 (+1,25 €/pers)

ouvertes devant vos invités – Citron – Vinaigre échalotes – Pain de seigle

Animation Saumon

Saumon sashimi découpé devant vos invités

Sauce citron, soja et coriandre

Plancha de poissons

Saint-Jacques chimichurri, thon à la japonaise

Wok de poissons

Crevettes curry et piment, poêlée de légumes



Bar à bruschetta

Saumon fumé et guacamole, caviar d'aubergine et copeaux de parmesan

Caviar de tomates et jambon cru, olives à la provençale

Jambon cru Serrano entier : minimum 150 personnes

Si – de 150 personnes supplément de 50€

Sur son Support avec Découpe de Fines Tranches

Pain Grillé – Cornichons

FAÇON MAISON DEL FORNO



Minis Hamburger

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

Bar à tartare

Thon et Saumon préparé devant vos Convives

Animation ravioles (+0,75€/pers)

Agnolotti tartufo : marcarpone, ricotta, huile d'olive et truffe

Rondelli citron basilic : ricotta, fromage frais, mascarpone, basilic, citron

Agnolotti aux aubergines et tomates séchées : aubergines, ricotta, mozzarella, tomates séchées, fromage

Bella Lodi, huile d'olive, basilic

Pesto de roquette, Sauce vierge

Atelier à pancakes

Saumon et crème ciboulette – Parmesan et tartare de tomates

Bar à tacos (panadillas)

Tartare de Veau – Tartare de legumes

Tomates épicées – Guacamole – Sauce yaourt et menthe

Atelier plancha végétarienne

Yakitoris aubergines sauce soja, fromage

Brochettes Hawaïennes Végétaliennes

Brochettes de légumes et halloumi

Carte des boissons

VIN D'HONNEUR

Forfait softs inclus à volonté
Eaux et sodas à discrétion
Eaux minérales plates Vittel et gazeuses Puits St Georges en bouteilles en verre réfrigérées
Jus de fruits artisanaux et Coca-Cola pour cocktail et soirée servie



Animation Bar à Spritz Vintage : devis sur demande.

Cocktails alcoolisés

Un verre par personne : 4,50 €

Cocktail alcoolisé à discrétion (2,5 verres/pers) : 7,50 €

- Soupe champenoise
- Marquissette
- Punch
- Kir
- Spritz
- Moscow Mule
- Mojito en bonbonne

La présence d'un barman/ une personne spécialisée : devis sur demande.

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES



Mocktails - 3,50 €/verre

- Mojito Lover
- Virgin Colada
- Virgin Spritz
- Virgin Caïpirinha

Cocktails de fruits

L'Oranger : pamplemousse rose, ananas, grenadine, ananas, sucre de canne

Le Grenadier : orange, pêche, framboise, Perrier

Citronnade en fontaine vintage : 70 € environ 100 personnes

Tireuse à bière - brasseur local

Blonde 5° traditionnelle - Pale Ale. Mise à disposition incluse dans les forfaits.

Forfaits fûts

10 L : 100 € - environ 40 verres de 25 cl

20 L : 140 € - environ 80 verres

30 L : 180 € - environ 120 verres



Les fûts non entamés ne seront pas facturés, dans la limite de 20 % de la commande au-delà de 10 fûts commandés. Si non récupéré le soir, chèque de caution pour le matériel et les machines sera demandé lors de la mise à disposition. Celui-ci sera restitué après retour du matériel en bon état et après règlement intégral de la facture finale.

Forfait Location Verres à bière 33 cl / 0,50€ le verre, facturés 1,20€ par verre en cas de casse ou de non-restitution.

Forfait Location Ecocup 25/30 cl : 8€ pour 60 écocup, facturés 1€ par écocup en cas de non-restitution.

PRODUITS FRAIS, SAISON ET PRODUCTEURS LOCAUX

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

Nos tarifs TTC incluent

Le service, la vaisselle, le nappage, les serviettes en coton blanc, les eaux plates et gazeuses pendant le repas, les boissons chaudes et le pain.

Menus modulables

Les menus peuvent être ajustés selon les plats choisis et la construction de votre vin d'honneur.

Avec 14 bouchées

Mise en bouche + plat + fromage + dessert

Avec 18 bouchées

Plat + fromage + dessert



TARIFS TTC PAR PERSONNE

Menu	Cocktail 14 bouchées, mise en bouche, plat, fromage et dessert	Cocktail 18 bouchées, plat, fromage et dessert
Complice	- €	- €
Romance	- €	- €
Passionnement	- €	- €
À la folie	- €	- €
Chic décontracté	-	- €
Végétarien	- €	- €
Mariage tout cocktail	-	- €



Les plats chauds, fromages et desserts sont à définir selon vos envies et la construction de votre réception.

Nous sommes en mesure d'adapter et de décliner la majorité de nos menus afin de répondre aux régimes alimentaires particuliers, sous réserve d'une information préalable suffisamment précise. La plupart des viandes peuvent également être proposées en version halal, grâce à un approvisionnement auprès d'un professionnel historiquement spécialisé dans la sélection et la fourniture de viandes certifiées halal.

COMPOSITION DU MENU

Mises en bouche selon vos envies

- **Burratina**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Saumon fumé et crabe en cannelloni**, chou blanc au sésame et huile de coriandre
- **Gambas cuites sur la flamme**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés et son aquarelle de mangue**, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes
- **Carpaccio de Noix St Jacques et son chimichurri**, vinaigrette de mangue et sésame (+4€/pers)
- **Langoustines nacrées**, poireaux juste cuits, caviar d'artichaut et parmesan en deux façons (+5€/pers)

Plats chauds

- **Suprême de volaille fermière** origine France, infusion de Truffe Aux Eclats de Morilles, gratin dauphinois dans la tradition, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Joue de porc cuisson 6 heures**, jus au porto et foie gras, crêpe de pomme de terre, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Suprême de pintade jus de volaille**, crêpe de pomme de terre, mini courgette, tomate rôtie, poivron et pleurotes



14 bouchées, mise en bouche, plat, fromage, dessert : - €

18 bouchées, plat, fromage, dessert : - €

COMPOSITION DU MENU

Mises en bouche selon vos envies

- **Burratina**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Saumon fumé et crabe en cannelloni**, chou blanc au sésame et huile de coriandre
- **Gambascuite sur la flamme**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés et son aquarelle de mangue**, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes
- **Carpaccio de Noix St Jacques et son chimichurri**, vinaigrette de mangue et sésame (+3€/pers)
- **Langoustines nacrées**, poireaux juste cuits, caviar d'artichaut et parmesan en deux façons (+4€/pers)

Plats chauds

- **Paleron de Veau confit de 12 heures**, jus court aromatisé au chorizo, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, poivron et carotte fane
- **Joue de Boeuf**, jus tériaki, lingot de polenta aux fines herbes, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane
- **Magret de Canard au miel et cajun**, galette de risotto au parmesan, mini courgette, poivron, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Dos de Cabillaud confit aux deux sésames**, purée de petit pois, fenouil rôti et légumes du marché, sauce vierge

14 bouchées, mise en bouche, plat, fromage, dessert : - €

18 bouchées, plat, fromage, dessert : - €



COMPOSITION DU MENU

Mises en bouche selon vos envies

- **Burratina**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Saumon fumé et crabe en cannelloni**, chou blanc au sésame et huile de coriandre
- **Gambas cuites sur la flamme**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés et son aquarelle de mangue**, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes
- **Carpaccio de Noix St Jacques et son chimichurri**, vinaigrette de mangue et sésame (+2€/pers)
- **Langoustines nacrées**, poireaux juste cuits, caviar d'artichaut et parmesan en deux façons (+3€/pers)

Plats chauds

- **Filet de Bar**, purée de petit pois, fenouil rôti et légumes du marché, sauce vierge
- **Filet de Bœuf cuisson basse température**, jus au poivre de Penja, lingot de polenta aux fines herbes, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane
- **Carré d'Agneau**, jus ras el-hanout, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Longe de Veau**, jus aux noisettes, galette de risotto au parmesan, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane

14 bouchées, mise en bouche, plat, fromage, dessert : - €

18 bouchées, plat, fromage, dessert : - €



COMPOSITION DU MENU

Mises en bouche selon vos envies

- **Burratina**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Saumon fumé et crabe en cannelloni**, chou blanc au sésame et huile de coriandre
- **Gambas cuites sur la flamme**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Foie Gras clouté aux pignons de pin torréfiés et son aquarelle de mangue**, chutney de cœur de bœuf et tuile de pain aux herbes
- **Carpaccio de Noix St Jacques et son chimichurri**, vinaigrette de mangue et sésame
- **Langoustines nacrées**, poireaux juste cuits, caviar d'artichaut et parmesan en deux façons

Plats chauds

- **Filet de Maigre**, purée de petit pois, fenouil rôti et légumes du marché, sauce vierge
- **Filet de Bœuf rossini**, jus truffe, crêpe de pomme de terre, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane
- **Volaille de Bresse (cuisse et suprême)**, vin jaune et morilles, gratin dauphinois dans la tradition, mini courgette, tomate rôtie, pickle d'oignon rouge et carotte fane
- **Filet de Veau**, jus aux noisettes, purée de petit pois, mini courgette, tomate rôtie, pleurotes et carotte fane



14 bouchées, mise en bouche (assiette élégance), plat, fromage, dessert (verres cépage inclus) : - €
18 bouchées, plat, fromage, dessert (verres cépage inclus) : - €

Menus Plats chauds « comme à la maison »

CHIC DÉCONTRACTÉ

- **Tajine de Volaille** aux citrons confits et légumes du soleil
Semoule à la Libanaise
- **Volaille Française fermière Rôtie entière**
Pommes de terre grenailles et légumes du marché
Jus de cuisson en confiturier
- **Filet de Boeuf juste rosé sur Planche** (+4€/pers)
Pommes de terre grenailles et légumes du marché
Jus au poivre de Penja
- **Côtes de Veau rôti aux herbes sur Planche** (+5€/pers)
Pommes de terre grenailles et légumes du marché
Jus au Thym en confiturier

18 bouchées, plat, fromage, dessert : - €

Pour un esprit plus convivial et familial, le menu Chic Décontracté dynamise les échanges entre les convives.



COMPOSITION DU MENU

Mises en bouche selon vos envies

- **Chèvre frais à l'huile d'olive**, marmelade de tomates et safran, crème d'avocat, noisettes torréfiées et herbes fraîches
- **Gaspacho de Cœur de Bœuf et concombre**, burratina et minestrone au pesto
- **Déclinaison autour de la carotte** crue et cuite, vinaigrette de sésames et fruits de la passion, kasha bio torréfié, herbes fraîches et poivre de Timut
- **Velouté de courgettes à la menthe poivrée**, taboulé de tofu mariné et pignons de pin, émulsion au lait de coco

Plats chauds

- **Raviole de poireaux parfumé à la truffe blanche**, épinards frais et jeunes légumes glacés au beurre de noix de pécan, crème de vinaigre balsamique
- **Cromesquis végétal pané au Gomasio et cornflakes**, coulis de cœur de bœuf au pesto, risotto de petit épeautre, poivrons et olives vertes de Sicile, légumes en pickles



14 bouchées, mise en bouche, plat, fromage, dessert : - €
18 bouchées, plat, fromage, dessert : - €

Menu mariage tout cocktail

UNE RÉCEPTION ENTIÈREMENT RYTHMÉE PAR LE COCKTAIL

- Sucette de foie gras et spéculoos
- Cheesecake de poireaux et parmesan
- Vertical de légumes et tapenade d'olives noires
- Brochette tomate mozza
- Cubique de volaille barbecue, poivre fumé et mangue
- Focaccia coppa, caviar de tomate et basilic
- Pétale de chorizo et guacamole
- Gambas marinée coco-curry et sésame prune
- Cracker's de nos pâtisseries, bœuf et wasabi
- Wrap végétarien
- Bonbon de thon laqué au soja et duo de sésame
- Cornet crème de roquefort, poires et noix
- Bijou de saumon gravlax, nori, lait de coco et curcuma
- Guet-apens de magret et framboise au poivre de Penja
- Blinis, œuf de caille tamago
- Polar frit, pesto de roquette et pétoncle fumée

Tentation Chaudes

- Tempura de crevette spicy
- Mini Hamburger Mac « FORNO »
- Panier de pomme de terre, crème de St Marcellin
- Monsieur Croque

Transparence Gourmande

- Cubique de rouget, vierge, poivron, citron confit
- Tartare de Saint-Jacques à l'huile fumée
- Tubes à essai : gaspacho, petit pois menthe, courgette tomate...

2 ateliers culinaires gourmands à choisir

Petits plats chauds servis au buffet

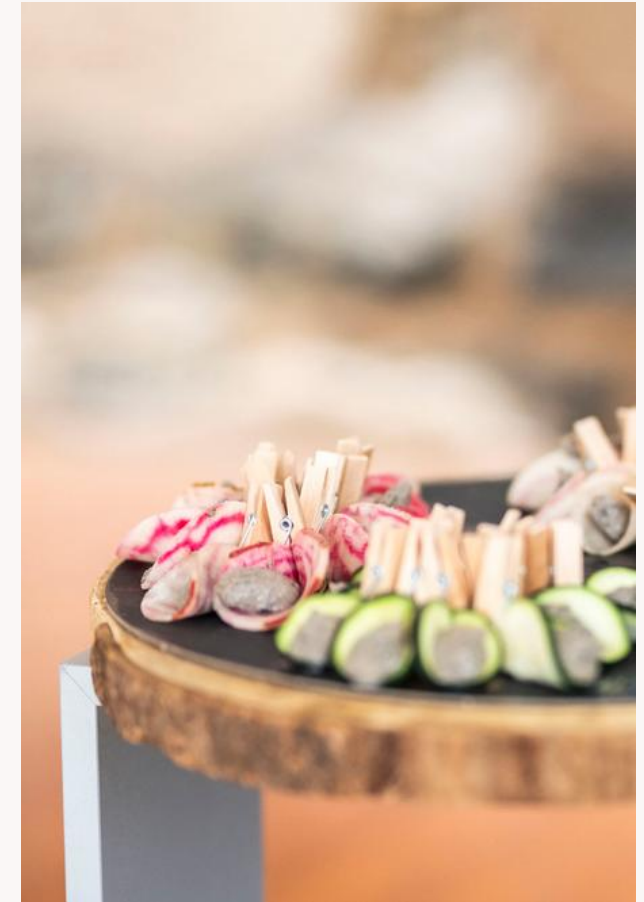
- Volaille miel et moutarde
- Dorade royale jus de bouillabaisse
- Risotto au parmesan et ratatouille

Buffet de fromages régionaux

- St Nectaire - St Marcellin - Comté - Tomme de Savoie
- Pain aux noix

Cocktail de Bouchées sucrées

Pièce montée de choux ou macarons, mignardises, salade de fruits, verrines, sucette façon Snickers, glaces et sorbets.



Tarif du menu mariage tout cocktail : - €

ASSIETTE OU PLATEAU EN CENTRE DE TABLE

Les fromages servis avec du pain aux noix peuvent être présentés en assiette individuelle ou en plateau en centre de table.

Assiette de fromage

3 fromages secs au choix et chutney de cerise au poivre de Penja
Ou 2 fromages secs et une verrine de fromage blanc

Plateau de fromage

Avec fruits de saison en décoration
3 fromages secs au choix : +3 €/pers
4 fromages secs au choix : +4 €/pers

- Saint-Marcellin
- Saint-Nectaire
- Comté
- Fourme d'Ambert
- Tomme de Savoie
- Sainte-Maure de Touraine
- Brie de Meaux



PÂTISSIER TRAITEUR DEPUIS 1948

Étant pâtissier traiteur, nous avons à cœur de créer et de confectionner nous-mêmes nos desserts. Ils peuvent être servis à table ou présentés en buffet.

Panier d'Amour

Nuage chocolat, onctueux vanille crème brûlée, 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, coulis passion, tuiles croquantes, sorbet framboise.



Buffets de desserts

GÂTEAUX, MIGNARDISES ET CRÉATIONS SUR MESURE

Cocktail de bouchées sucrées

- Pièce Montée de Choux ou de Macarons
- Aquarelle de Mignardises : Tartelettes pralines, Cubique citron vert chocolat blanc, Tartelettes aux fruits frais de saison, Chocolat crème brûlée, Exotique coco, Choux craquelin dulcey caramel, Fruits rouges et vanille
- Salade de Fruits frais de Saison
- Transparence de fruits : Verrine abricot vanille et romarin, Panacotta framboises pistache
- Sucette comme un Snickers
- Glaces et sorbets de nos pâtisseries

Déclaration fruitée (+2 €/pers)

Tarte majestueuse aux fruits rouges, 80 cm de diamètre, minimum 70 personnes. Glaces et sorbets.

Buffet Traditionnel (+2 €/pers)

- Gâteau des mariés : royal chocolat aux amandes brutes et fraisier
- Pièce montée de choux ou de macarons
- Glaces et sorbets

Letter Cake (+4 €/pers)

Initiales de vos prénoms, décor chocolat et fruits frais de saison, glaces et sorbets

Wedding Cake (+4 €/pers)

Wedding cake à partir de 80 personnes, deux saveurs au choix (royal chocolat, fruits rouges, praliné citron, spéculoos passion), salade de fruits de saison



Menus enfants - 3 à 11 ans

Repas à table : 14 €

Cocktail des adultes
Pizza napolitaine
Escalope de volaille crème et gratin dauphinois
Gâteau au chocolat

Box cocktail : 12 €

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

Menus prestataires

DJ, baby-sitter, photographe... à prévoir selon la durée de présence et l'organisation de la soirée.

Repas identique aux mariés : 40 €

Plateau repas froid : 22 €



Plateaux de charcuterie 5€/Personne

Jambon cru – Rosette – Mortadelle – Terrine de campagne

Pain de Campagne 100G / Personne

Plateaux de fromages 5€/Personne

Comté – Fourme d'Ambert – Tomme

Pain de Campagne 100 G / Personne

Pièce montée de choux ou de macarons 2,50 € pièce

Mignardises sucrées 1,50 € pièce

Candy Bar avec véritable bonbonnières 100 €

Uniquement si personnel présent pour la fin de soirée

Jambon à l'os rôti au four (60 pers), pain de campagne
150 €

3 pièces salées chaudes 5€/Personne

Burger, Croque Monsieur, Hot Dog

Gratinée à l'oignon 3€/Personne



CHAMPAGNE, CRÉMANT ET VINS BLANCS

Champagne & crémant

Conseil : 1 bouteille pour 3 au cocktail seul, 1 bouteille pour 2 au cocktail + dessert.

- Crémant de Bourgogne - Extatic- Brut 100% Chardonnay : 10€
- Crémant de Bourgogne - Ice Flow- Blanc de blanc doux 100% Chardonnay : 12€
- Champagne Charles de Villenfin : 20€
- Champagne G.H.MUMM Brut Cordon Rouge 75 cl : 38€
- Moët & Chandon Champagne Brut Impérial 75 cl : 43€
- Magnum Veuve Pelletier Champagne : 50 €

Vin blanc

Conseil : 1 bouteille pour 4.

- Beaujolais Villages Domaine Beroujon : 9,50€
- Le Viognier Perles de Sandar : 11€
- Mâcon Lugny Les Charmes : 11€
- Mâcon Saint-Véran : 12,50€
- Macon Pouilly Fuissé : 22€
- St Joseph Blanc, Domaine Courbis : 25€
- Magnum tarification sur demande



ROSÉS ET ROUGES

Vin rosé

Conseil : 1 bouteille pour 5.

- Côtes de Provence, terres du midi Solorys : 9,50€
- La Santonnière Côtes-de Provence BIO : 12.50€
- Magnum Gerard Bertrand Pays d'Oc I.G.P. Gris Blanc : 23€

Vin rouge

Conseil : 1 bouteille pour 3.

- Beaujolais Villages Domaine Beroujon : 9,50€
- Côte du Rhône M. Chapoutier : 12€
- De Tain Crozes-Hermitage La Croix du Joug : 18€
- Rully Rouge «Brange »Domaine de l'Ecette : 19€
- Givry Rouge Vieilles Vignes Domaine Pelletier Hibon : 24€
- Hautes Côtes de Nuits Kundrat et fils : 23€
- M. Chapoutier Saint-Joseph Deschant : 26€
- Mercurey Rouge « La Perrière »Domaine Duvernay : 26€
- Magnum Côtes du Rhône famille Perrin Réserve 2021 : 24€



Les millésimes et tarifs sont susceptibles d'évoluer selon les disponibilités, les années et le coût de la vie.

INCLUS ET OPTIONS

Inclus dans nos menus

Assiettes en porcelaine blanche
Couverts en inox
Flûtes, verres à eau et verres à vin
Nappes et serviettes en coton blanc

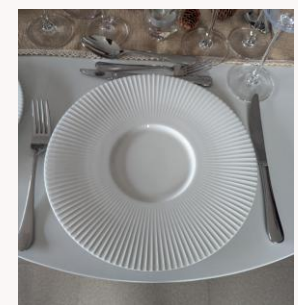
Options art de la table

Assiettes Éléance - 4 pièces : 5,50 €/convive
Couverts Arcade - 6 pièces : 6 €/convive
Verres Cépage : 5,50 €/convive

Les tarifs peuvent varier selon le lieu de réception et les frais kilométriques. Le prix de la casse est calculé selon le prix d'achat du produit loué.



Les éléments relatifs aux responsabilités, à la casse ou aux conditions de restitution sont détaillés dans le document annexe de Conditions Générales de Vente.



Broyeur à café grain

OPTION CAFÉ

Dotée d'une technologie de pointe et d'une capacité d'extraction rapide, la machine allie performance, qualité et simplicité d'utilisation.

- Extraction optimale des arômes pour un café de qualité
- Service fluide tout au long de la soirée
- Élégance minimaliste et matériaux de qualité

Conditions de mise à disposition

120 € pour le jour J, Café Richard en grains inclus.

200 € pour le jour J et le lendemain, Café Richard grains, tasses et cuillères incluses.

Dans le cadre d'une mise à disposition le lendemain, la machine et la vaisselle sont à restituer dans nos locaux. Caution : 1 000 €.



BUFFET OU BRUNCH SANS SERVICE

Buffet - €/personne

Assortiment de Salades 200g/personne

Taboulé aux légumes de saison
Riz thon tomates
Rigatoni volaille poivron

Hors d'Œuvre et Viandes Froides 150g/personne

Quiche courgette et chèvre
Terrine de saumon
Roti de Bœuf parmesan, tomates confites et olives
Volaille marinée tandoori
Jambon rôti au miel
Pain Tranché de Campagne

Fromages

Tomme de Savoie

Pâtisserie

Tartes aux fruits de saison
Panier de fruits

Brunch - €/personne

Salé

Tomme sur Pain aux Noix
Jambon Blanc
Bacon et Mortadelle
Pain Tranché de Campagne
Cake Jambon et Olives
Saumon fumé

Sucré

Yaourt Nature
Panier de Fruits de Saison
Cookie
Brioche aux Pralines
Pancakes (chocolat – confiture – sirop d'érable)



Boissons incluses : eaux plates et gazeuses, jus de fruits, boissons chaudes (+ tasses jetables, touillettes et sucre inclus) - Percolateur à nous restituer par vos soins dans nos locaux.

Matériel jetable inclus : verres, assiettes et couverts en bambou, serviettes.

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 (20€ la nappe)



LES GRANDES ÉTAPES

J-24 / J-12 mois

Fixer la date, choisir le lieu, demander la brochure mariage.

J-14 / J-12 mois

Premier rendez-vous et dégustation dans nos locaux, ou premier rendez-vous puis second rendez-vous pour la dégustation.

J-23 jours

Envoi du tableau récapitulatif avec les détails de la prestation, à retourner par mail.

J-16 jours

Validation du nombre définitif d'invités et du menu.

Dégustation

Nous serons ravis de vous accueillir pour votre dégustation de mariage au sein de nos locaux à St Georges de Reneins. Nous répondrons à toutes vos interrogations.

Du Mardi au Samedi : Pour un 1er rendez-vous (fixer un second rendez-vous pour la dégustation du menu)

Du mercredi au samedi midi, le mercredi soir ou le vendredi soir à 18h : pour un point ensemble et la dégustation de votre menu

2 à 6 personnes maximum.

Assortiment de pièces cocktail froides, 2 mises en bouche selon la formule, 2 plats chauds, 2 assiettes de dessert ou 1 buffet.

30 € par personne. Offerte aux futurs mariés si le mariage est réservé.

Acomptes & solde

Les modalités de règlement et de validation figurent dans les Conditions Générales de Vente transmises en document annexe.

Organisation de votre réception

NOMBRE D'INVITÉS ET SERVICE

Nombre d'invités

Le nombre définitif d'invités doit être communiqué le jeudi, J-16 avant la réception, et constitue la base de facturation. Les choix culinaires sont également arrêtés à cette date.

Personnel de service

Prestations assurées par un personnel qualifié : maître d'hôtel, serveurs et cuisinier(s). Base d'organisation : 1 serveur pour 25 convives adultes dans le cadre d'un repas assis.

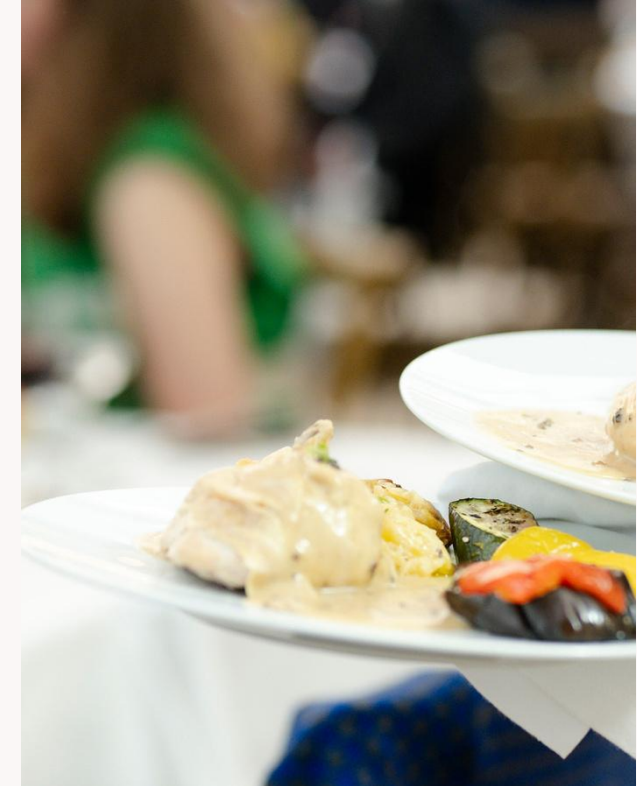
Vacation & service effectif

Vacation de 12 h par membre du personnel, trajet, installation et rangement inclus. Service effectif de 7 h : généralement 6 h de service et 1 h de débarrassage.

Adaptation au format

En cas d'écart important entre invités cocktail et dîner, un ou plusieurs serveurs supplémentaires peuvent être préconisés pour maintenir la qualité de service.

Les éventuelles heures supplémentaires, conditions de matériel et modalités de facturation sont précisées dans le document annexe de CGV.



PRINCIPES D'ORGANISATION

Matériel hors mobilier

Installation et nappage de buffets en intissé. Arts de la table inclus et complets : verres, couverts, assiettes. Matériel de cuisine et de service.

Décoration de table

Possibilité de venir chercher le nappage, nappes et serviettes la veille afin de réaliser votre décoration de table.

Mange-debout

Location de mange-debout et housses noires : 25 € TTC.

Boissons

Rafrâchissement et service de vos bouteilles. Service au verre pendant le cocktail et la soirée dansante. Bouteilles posées sur table au dîner, ou devis possible pour service au verre.

Vos boissons doivent être mises au frais minimum la veille de la réception, directement sur le lieu du mariage. Pas de droit de bouchon ni de forfait de service.





Au service de votre mariage

Conditions générales de vente

Les Conditions Générales de Vente de la Maison Del Forno font l'objet d'un document annexe communiqué parallèlement à la présente brochure. La validation définitive de la réservation est conditionnée à la prise de connaissance et à l'acceptation de ce document.

Lien: **CGV** [ICI](#)

Contactez-nous

Mélissa Poncet
07 88 39 17 16
m.poncet@delfornotraiteur.com
Maison Del Forno Traiteur
227 route de Montmerle - 69830 Saint-Georges-de-Reneins
04 74 67 61 73 | maisondelforno.fr

