



— MAISON —
DEL FORNO
DEPUIS 1948

CARTE DES BUFFETS

du 15 octobre 2026 au 03 février 2027

Madame, Monsieur

Nous vous remercions de votre demande de documentation auprès de notre société.

Nous serons heureux de pouvoir mettre à votre disposition notre expérience de la réception depuis 1948

Nos équipes rigoureuses et chaleureuses sauront vous donner satisfaction à chaque étape de l'élaboration de votre réception

Cette documentation reste bien évidemment modulable et adaptable à vos désirs.

Nos propositions incluent :

- ❖ **Boissons** : Eaux plates et Gazeuses – Jus de Fruits - Café et Thé
- ❖ **Pains** : pain de campagne et pain aux noix
- ❖ **Matériel** : Nappage, vaisselle jetable bambou, sachets couverts, serviettes

① Un seul type de buffet par journée (formules non cumulables entre elles)

Buffet Le Terroir

Salades assorties (soit 150 g par personne)

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

Salade de pommes de terre, poireaux et œuf façon mimosa

(Ingrédients : pomme de terre, œuf, mayonnaise, échalote, poireaux, vinaigre, ciboulette – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, moutarde, œuf)

Salade fregola, céleri rémoulade et mimolette

(Ingrédients : fregola sarda, céleri, mimolette, mayonnaise, échalote, ciboulette, vinaigre balsamique blanc – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, gluten, lait, moutarde, œuf)
moutarde, œuf)

Hors d'œuvre

Briochain aubergines et chèvre

(Ingrédients : pain brioche, caviar d'aubergines, crème, chèvre – Allergènes : gluten, graines de sésame, lait, œuf)

Quiche Lorraine dans la tradition

(Ingrédients : farine, œufs, lait, crème, lardons, emmental, sel, poivre – Allergènes : gluten, lait, œuf)

Endives et cervelle des canuts

(Ingrédients : endives, fromage blanc, échalote, persil, ail fumé, vinaigre de vin, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, gluten, lait)

Pain polar saumon fumé et tzatziki

(Ingrédients : pain polar, tzatziki, saumon fumé – Allergènes : gluten, lait, poisson)

Terrine de volaille aux foies confits et pickles de légumes

(Ingrédients : poulet, blancs d'œufs, foies de volaille, crème, persil, ail fumé, sel, poivre – Allergènes : lait, œuf)

Accompagnement : légumes croquants de saison avec mayonnaise (carotte, céleri, chou-fleur, concombre, fenouils,) avec sauce cocktail et sauce tzatziki

(Ingrédients : mayonnaise, ketchup, tabasco, cognac, concombre, fromage blanc, aneth, citron, échalote, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, moutarde, œuf,)

Buffet Le Terroir

Fromages

Camembert

(Ingrédients : lait – Allergènes : lait)

Desserts

Pomme Granny Smith et Spéculoos

(Ingrédients : œuf, sucre, farine, cacao, croustillant spéculoos, pomme Granny Smith, purée de pommes Granny Smith, fécule de maïs, beurre, gélatine, vanille, crème, lait – Allergènes : gluten, lait, œuf, soja)

Le praliné-citron

(Ingrédients : œufs, sucre, farine, cacao, praliné amandes, chocolat blanc, pailleté feuilletine, lait, sel, gélatine, chocolat, citron, crème, beurre, vanille – Allergènes : fruits à coques, gluten, lait, œuf, soja)

Buffet Le Régional

Salades assorties (soit 150 g par personne)

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

Salade de chou rouge, pomme Granny Smith et noisettes

(Ingrédients : chou rouge, pomme Granny Smith, betterave, citron, échalote, huile végétale, coriandre, noisette - Allergènes : fruits à coques)

Salade de lentilles vertes du Puy, feta, carottes, maïs et curry

(Ingrédients : lentilles, maïs, carottes, échalote, curry, huile végétale, féta, estragon, vinaigre de vin rouge - Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, lait, moutarde)

Hors d'œuvre

Verrine de houmous, poudre de cèpes et pois chiches verts

(Ingrédients : pois chiches jaunes et verts, citron, huile de sésame, ail fumé, cèpes, sel, poivre - Allergènes : graines de sésame)

Quiche poireaux et Grana Padano

(Ingrédients : farine, œuf, lait, crème poireau, grana padano, curry, sel, poivre – Allergènes : gluten, lait, moutarde, œuf)

Opéra de crabe à la japonaise

(Ingrédients : chair de tourteau, fromage blanc, pain de mie, gélatine, agar agar, citron, crème, purée de poivrons rouges, Granny Smith, échalote, aneth, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, crustacés, gluten, lait)

Chaud froid de haddock et aïoli

(Ingrédients : haddock, carottes, poireaux, céleri, navets, oignons, bouillon de légumes, gélatine, agar agar, mayonnaise, ail fumé, safran, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, gluten, moutarde, œuf, poisson)

Pâté en croute de pintade et pickles de légumes

(Ingrédients : porc, pintade, farine, beurre, saindoux, foies de volaille, lait, morilles, champignons, crème, sucre, épices, pistaches, œuf, vin blanc, huile végétale, légumes, moutarde, vinaigre balsamique blanc, herbes aromatiques, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, fruits à coques, gluten, lait, moutarde, œuf, poisson, soja)

Accompagnement : légumes croquants de saison avec mayonnaise (carotte, céleri, chou-fleur, concombre, fenouils,) avec sauce cocktail et sauce tzatziki

(Ingrédients : mayonnaise, ketchup, tabasco, cognac, concombre, fromage blanc, aneth, citron, échalote, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, moutarde, œuf)

Buffet Le Régional

Fromages

Saint Nectaire

(Ingrédients : lait – Allergènes : lait)

Desserts

Le marron-myrtille

(Ingrédients : Œuf, sucre glace, poudre d'amande, purée de myrtille, fécule de maïs, beurre, gélatine, crème, pectine – Allergènes : fruits à coque, lait, œuf)

Le Bounty

(Ingrédients : Œuf, sucre, sucre glace, poudre d'amande, noix de coco, purée de coco, fécule de maïs, lait, chocolat, gélatine, gousse de vanille, crème – Allergènes : fruits à coque, lait, œuf, soja)

Buffet Le Végétarien

Salades assorties (soit 150 g par personne)

Le nombre de variétés sera en fonction du nombre de convives

Salade de chou rouge, pomme Granny Smith et noisettes

(Ingrédients : chou rouge, pomme Granny Smith, betterave, citron, échalote, huile végétale, coriandre, noisette - Allergènes : fruits à coques)

Salade de pommes de terre, poireaux et œuf façon mimosa

(Ingrédients : pomme de terre, œuf, mayonnaise, échalote, poireaux, vinaigre, ciboulette – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, moutarde, œuf)

Hors d'œuvre

Verrine de houmous, poudre de cèpes et pois chiches verts

(Ingrédients : pois chiches jaunes et verts, citron, huile de sésame, ail fumé, cèpes, sel, poivre - Allergènes : graines de sésame)

Quiche poireaux et Grana Padano

(Ingrédients : farine, œufs, lait, crème, lardons, emmental, sel, poivre – Allergènes : gluten, lait, œuf)

Palet de pommes de terre, champignons et œuf de caille

(Ingrédients : pomme de terre, crème, champignons, échalote, œuf de caille, ail fumé, huile végétale, sel, poivre – Allergènes : lait, œuf)

Pinsa comme une flammekueche végétarienne

(Ingrédients : pinsa, crème, origan, oignons, mozzarella, miel, huile végétale, sel, poivre – Allergènes : gluten, lait, soja)

Briochain aubergines et chèvre

(Ingrédients : pain brioche, caviar d'aubergines, crème, chèvre – Allergènes : gluten, graines de sésame, lait, œuf)

Accompagnement : légumes croquants de saison avec mayonnaise (carotte, céleri, chou-fleur, concombre, fenouils,) avec sauce cocktail et sauce tzatziki

(Ingrédients : mayonnaise, ketchup, tabasco, cognac, concombre, fromage blanc, aneth, citron, échalote, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, moutarde, œuf)

Buffet Le Végétarien

Fromages

Camembert et Saint Nectaire

(Ingrédients : lait – Allergènes : lait)

Desserts

Pomme Granny Smith Spéculoos

(Ingrédients : œuf, sucre, farine, cacao, croustillant spéculoos, pomme Granny Smith, purée de pommes Granny Smith, fécule de maïs, beurre, gélatine, vanille, crème, lait – Allergènes : gluten, lait, œuf, soja)

Le marron-myrtille

(Ingrédients : Œuf, sucre glace, poudre d'amande, purée de myrtille, fécule de maïs, beurre, gélatine, crème, pectine – Allergènes : fruits à coque, lait, œuf)