



— MAISON —
DEL FORNO
DEPUIS 1948

PLATEAUX REPAS DU 15 OCTOBRE 2026 AU 03 FEVRIER 2027

La Maison Del Forno traiteur a le plaisir de vous adresser son nouveau concept de plateaux repas basé sur une approche plus locale, sur des produits de saison pour une fraîcheur optimum :

*1 jour = 1 plateau UNIQUE selon le calendrier joint
déclinable en version végétarienne, poisson ou viande du moment (hors viande porcine).*

Les gammes s'entendent de la façon suivante :

- ❖ *Gamme A : plateau du jour*
- ❖ *Gamme B : plateau du jour accompagné d'un fromage supplémentaire, d'une sucette snickers et cannelé*

L'essentiel

Disponible : 15/10 – 11/11 – 25/11 – 08/12 – 21/12 – 13/01

Entrée : Tartine de houmous de pois chiches et pistaches grillées

(Ingrédients : pain bruschetta aux graines, huile végétale, pois chiches verts et jaunes, betterave rouge, pistache, huile de sésame grillé, sel, poivre – Allergènes : fruits à coques, gluten, graines de sésame)

Plat : Saumon confit aux agrumes, chicorée rouge, pomme Granny Smith et jus de cresson

(Ingrédients : saumon, jus de citron, endives rouges, cresson, écorce d'orange confite, pomme Granny Smith, échalote, sel, poivre – Allergènes : poisson)

Fromage : Camembert et pain du fournil

Dessert : Tarte caramel

(Ingrédients : farine, beurre, sucre, sel, jaune d'œufs, crème, chocolat – Allergènes : gluten, lait, œuf, soja)

Boisson : Eau plate 50 cl

Saveurs franches

Disponible : 16/10 – 29/10 – 24/11 – 07/12 – 18/12 – 31/12 – 12/01 – 25/01

Entrée : Champignons de Paris, feta et noisettes, vinaigrette calamansi

(Ingrédients : champignon, cébette, oignons, radis, noisettes, feta, citron, vinaigre balsamique blanc, huile végétale, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait)

Plat : Bœuf grillé, carottes au cumin, pickles de chou-fleur et oignons frits

(Ingrédients : bœuf, carotte, cumin, crème, vinaigre balsamique blanc, légumes frais, sucre, huile végétale, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, lait)

Fromage : Tome de Savoie et pain du fournil

Dessert : Le Bounty

(Ingrédients : blanc d'œuf, sucre, poudre d'amandes, noix de coco, purée de coco, fécule de maïs, lait, chocolat, gélatine, crème, gélatine, vanille – Allergènes : fruits à coques, lait, œuf, soja)

Boisson : Eau plate 50 cl

L'épicé

Disponible : 19/10 – 30/10 – 12/11 – 09/12 – 22/12 – 14/01- 26/01

Entrée : Soupe de carottes épicées, amandes torréfiées et yaourt à la grecque

(Ingrédients : carottes, ail fumé, huile végétale, mélange 4 épices, cumin, curry, lait de coco, amandes, yaourt, sel, poivre – Allergènes : fruits à coques, moutarde)

Plat : Filet de volaille lait de coco et curry vert, lentilles corail et oignons rouges

(Ingrédients : Poulet, lentilles corail, oignon rouge, sésame noir, lait de coco, curry vert, mayonnaise, huile végétale, citron, sel, poivre – Allergènes : céleri, fruits à coques, graines de sésame, moutarde, œuf)

Fromage : Saint Nectaire et pain du fournil

Dessert : Flan chocolat

(Ingrédients : pâte feuilletée, lait, sucre, poudre à crème, jaune d'œufs, chocolat – Allergènes : gluten, lait, œuf, soja)

Boisson : Eau plate 50 cl

L'umami

Disponible : 20/12 – 02/11 – 13/11 – 26/11 – 23/12 – 04/01 – 15/01 - 27/01

Entrée : Endives cuites et marinées, pesto de noix et cranberries

(Ingrédients : endives, sauce Poke, noix, grana padano, cranberries, huile végétale, zaatar, ail fumé, sel, poivre – Allergènes : Fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, soja)

Plat : Nouilles Udon, thon tataki, légumes wok, sauce Poke et de noix cajou

(Ingrédients : longe de thon, coriandre, citron, nouilles udon, carotte, haricot mungo, champignon, pois gourmands, échalote, sauce Poke, huile végétale, huile de sésame, noix de cajou, sel, poivre – Allergènes : fruits à coques, gluten, graines de sésame, poisson, soja)

Fromage : Camembert et pain du fournil

Dessert : Eclair craquelin pistache

(Ingrédients : farine, beurre, amandes effilées, sucre, lait, fécule de maïs, mascarpone, vanille, pâte de pistaches – Allergènes : fruits à coques, gluten, lait)

Boisson : Eau plate 50 cl

Eclat iodé

Disponible : 21/10 – 03/11 – 16/11 – 27/11 – 10/12 – 05/01 – 19/01 – 28/01

Entrée : Carpaccio de butternut, vierge oignons rouges et noix de cajou, roquette

(Ingrédients : butternut, oignon rouge, noix de cajou, huile végétale, vinaigre balsamique blanc, grana padano, roquette, ail fumé, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait)

Plat : Maquereau brûlé, chou chinois, mangue et pistaches

(Ingrédients : filet de maquereau, mangue, pistache, citron, huile végétale, sauce poke, chou chinois, échalote, coriandre, sel, poivre – Allergènes : fruits à coques, gluten, graines de sésame, poisson, soja)

Fromage : Tome de Savoie et pain du fournil

Dessert : 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)

Boisson : Eau plate 50 cl

Le Green

Disponible : 22/10 – 04/11 – 17/11 – 30/11 – 11/12 – 24/12 – 18/01 – 29/01

Entrée : Œuf mimosa, céleri, fromage frais et ciboulette

(Ingrédients : œuf, céleri, ciboulette, échalote, mayonnaise, fromage frais, vinaigre blanc balsamique, moutarde, ail fumé, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, céleri, lait, moutarde, œuf)

Plat : Taboulé de chou fleur, grenade, persil et menthe, tofu mariné au paprika

(Ingrédients : chou-fleur, semoule de blé, huile végétale, échalote, persil, menthe, citron, tofu fumé, paprika, sel, poivre – Allergènes : gluten, soja)

Fromage : Saint Nectaire et pain du fournil

Dessert : Pomme Granny 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)

Boisson : Eau plate 50 cl

L'intemporel

Disponible : 23/10 – 05/11 – 18/11 – 01/12 – 14/12 -06/01 – 01/02

Entrée : Carpaccio de panais au poivre de Penja, Granny Smith et pickles de champignons

(Ingrédients : chou-fleur, semoule de blé, huile végétale, échalote, persil, menthe, citron, tofu fumé, paprika, sel, poivre – Allergènes : gluten, soja)

Plat : Cabillaud, sauce aïoli et légumes de saison

(Ingrédients : cabillaud, échalote, ciboulette, ail fumé, safran, mayonnaise, chou, pomme de terre, carotte, huile végétale, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, moutarde, œuf, poisson)

Fromage : Camembert et pain du fournil

Dessert : Baba au rhum

(Ingrédients : farine, sucre, rhum, sirop de glucose, beurre, œuf, levure, sel, lait, vanille, fécule de maïs, crème, – Allergènes : gluten, lait, œuf)

Boisson : Eau plate 50 cl

Le raffiné

Disponible : 26/10 – 06/11 – 19/11 – 02/12 – 15/12 – 28/12 – 07/01 – 20/01

Entrée : Betterave, grenade, feta fouettée et polar frit

(Ingrédients : betterave rouge, vinaigre balsamique, feta, huile végétale, ail semoule, fromage blanc, pain polar, grenade, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, gluten, lait)

Plat : Noix de veau, boulghour aux raisins blonds, vierge, citron et coriandre

(Ingrédients : noix, boulghour, raisins secs, coriandre, échalote, huile végétale, citron, marinade citron poivre vert, sel, poivre – Allergènes : gluten)

Fromage : Tome de Savoie et pain du fournil

Dessert : 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)

Boisson : Eau plate 50 cl

Le campagnard

Disponible : 27/10 – 09/11 – 20/11 – 03/12 – 16/12 – 29/12 – 08/01 – 21/12 – 02/02

Entrée : Quiche poireaux et grana padano

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

Plat : Potimarron rôti, chèvre frais fouetté cranberries, condiment miel et graines de moutarde

(Ingrédients : potimarron, huile végétale, échalote, cranberries, moutarde à l'ancienne, feta, fromage blanc, miel, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, lait, moutarde, poisson)

Fromage : Saint Nectaire et pain du fournil

Dessert : Crumble poire pépites de chocolat

(Ingrédients : farine, beurre, sucre, sel, œuf, poudre d'amande, poires, purée de poires, chocolat – Allergènes : fruits à coques, gluten, lait, œuf, soja)

Boisson : Eau plate 50 cl

Le Comtois

Disponible : 28/10 – 10/11 – 23/11 – 04/12 – 17/12 – 30/12 – 11/01 – 22/01 – 03/02

Entrée : Salade épinards poires, gouda et noisettes

(Ingrédients : pousse d'épinards, poire, noisette, oignon rouge, gouda, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, fruits à coques, lait)

Plat : Saucisse de Montbéliard, purée de pdt au mascarpone, caramel de jus de veau

(Ingrédients : saucisse fumée, pommes de terre, mascarpone, échalote, sucre, ail fumé, lait, persil, miel, vinaigre balsamique blanc, légumes, sel, poivre – Allergènes : anhydres sulfureux et sulfites, gluten, lait)

Fromage : Camembert et pain du fournil

Dessert : Choco maison

(Ingrédients : farine, beurre, sucre, sel, jaunes d'œufs, crème, chocolat, croquant caramel fleur de sel – Allergènes : fruits à coques, gluten, lait, œuf)

Boisson : Eau plate 50 cl



— MAISON —
DEL FORNO
DEPUIS 1948

PLANNING PLATEAUX REPAS DU 15 OCTOBRE 2026 AU 03 FEVRIER 2027

OCTOBRE	Nom du plateau	NOVEMBRE	Nom du plateau	DECEMBRE	Nom du plateau	JANVIER	Nom du plateau
Jeudi 1		Dimanche 1		Mardi 1	L'intemporel	Vendredi 1	
Vendredi 2		Lundi 2	L'umami	Mercredi 2	Le raffiné	Samedi 2	
Samedi 3		Mardi 3	Eclat iodé	Jeudi 3	Le campagnard	Dimanche 3	
Dimanche 4		Mercredi 4	Le Green	Vendredi 4	Le Comtois	Lundi 4	L'umami
Lundi 5		Jeudi 5	L'intemporel	Samedi 5		Mardi 5	Eclat iodé
Mardi 6		Vendredi 6	Le raffiné	Dimanche 6		Mercredi 6	L'intemporel
Mercredi 7		Samedi 7		Lundi 7	Saveurs franchises	Jeudi 7	Le raffiné
Jeudi 8		Dimanche 8		Mardi 8	L'essentiel	Vendredi 8	Le campagnard
Vendredi 9		Lundi 9	Le campagnard	Mercredi 9	L'épicé	Samedi 9	
Samedi 10		Mardi 10	Le Comtois	Jeudi 10	Eclat iodé	Dimanche 10	
Dimanche 11		Mercredi 11	L'essentiel	Vendredi 11	Le Green	Lundi 11	Le Comtois
Lundi 12		Jeudi 12	L'épicé	Samedi 12		Mardi 12	Saveurs franchises
Mardi 13		Vendredi 13	L'umami	Dimanche 13		Mercredi 13	L'essentiel
Mercredi 14		Samedi 14		Lundi 14	L'intemporel	Jeudi 14	L'épicé
Jeudi 15	L'essentiel	Dimanche 15		Mardi 15	Le raffiné	Vendredi 15	L'umami
Vendredi 16	Saveurs franchises	Lundi 16	Eclat iodé	Mercredi 16	Le campagnard	Samedi 16	
Samedi 17		Mardi 17	Le Green	Jeudi 17	Le Comtois	Dimanche 17	
Dimanche 18		Mercredi 18	L'intemporel	Vendredi 18	Saveurs franchises	Lundi 18	Le Green
Lundi 19	L'épicé	Jeudi 19	Le raffiné	Samedi 19		Mardi 19	Eclat iodé
Mardi 20	L'umami	Vendredi 20	Le campagnard	Dimanche 20		Mercredi 20	Le raffiné
Mercredi 21	Eclat iodé	Samedi 21		Lundi 21	L'essentiel	Jeudi 21	Le campagnard
Jeudi 22	Le Green	Dimanche 22		Mardi 22	L'épicé	Vendredi 22	Le Comtois
Vendredi 23	L'intemporel	Lundi 23	Le Comtois	Mercredi 23	L'umami	Samedi 23	
Samedi 24		Mardi 24	Saveurs franchises	Jeudi 24	Le Green	Dimanche 24	
Dimanche 25		Mercredi 25	L'essentiel	Vendredi 25		Lundi 25	Saveurs franchises
Lundi 26	Le raffiné	Jeudi 26	L'umami	Samedi 26		Mardi 26	L'épicé
Mardi 27	Le campagnard	Vendredi 27	Eclat iodé	Dimanche 27		Mercredi 27	L'umami
Mercredi 28	Le Comtois	Samedi 28		Lundi 28	Le raffiné	Jeudi 28	Eclat iodé
Jeudi 29	Saveurs franchises	Dimanche 29		Mardi 29	Le campagnard	Vendredi 29	Le Green
Vendredi 30	L'épicé	Lundi 30	Le Green	Mercredi 30	Le Comtois	Samedi 30	
Samedi 31				Jeudi 31	Saveurs franchises	Dimanche 31	



— MAISON —
DEL FORNO
DEPUIS 1948

PLANNING PLATEAUX REPAS DU 15 OCTOBRE 2026 AU 03 FEVRIER 2027

FEVRIER	Nom du plateau						
Lundi 1	L'intemporel						
Mardi 2	Le campagnard						
Mercredi 3	Le Comtois						
Vendredi 4							
Samedi 5							
Dimanche 6							
Lundi 7							
Mardi 8							
Mercredi 9							
Jeudi 10							
Vendredi 11							
Samedi 12							
Dimanche 13							
Lundi 14							
Mardi 15							
Mercredi 16							
Jeudi 17							
Vendredi 18							
Samedi 19							
Dimanche 20							
Lundi 21							
Mardi 22							
Mercredi 22							
Jeudi 24							
Vendredi 25							
Samedi 26							
Dimanche 27							
Lundi 28							
Mardi 29							
Mercredi 30							