

Nos buffets sont calculés pour une base de minimum 20 personnes.
En deçà, une majoration sera appliquée.



Les formules barbecue

Le prix indiqué comprend la livraison des mets et la disposition éventuelle dans les chafing-dish (bain-marie), prix Htva.

LE TRADITIONNEL

Prix/personne

Adulte : 14.50€

- ↔ Buffet de crudités (salade mixte, tomates, carottes, céleri, concombres, salade de pommes de terre, pâtes préparées), sauces, pain, pommes de terre «pétées».
- ↔ Mixte de viande de ± 280 gr/pers. (parmi : saucisse, merguez, spare ribs, gigot d'agneau, brochette de porc, de bœuf, pilon de poulet, côte de cochon de lait... : choix limité à 4 produits).

LE CHAUD

Prix/personne

Adulte : 15.80€

- ↔ Buffet de légumes chauds dressés en chafing (parmi chou fleur, haricots, tomates provençales, mixte italien, chicons...).
- ↔ Gratin dauphinois, riz (ou pomme de terre pétée)
- ↔ Sauces chaudes : provençale, béarnaise, poivre vert, champignons (2 à définir), pain.
- ↔ Mixte de viande ± 280 gr/pers.

LE MIXTE

Prix/personne

Adulte : 16.50€

- ↔ 3 crudités + 1 féculent froid.
- ↔ 3 légumes chauds + gratin (ou pomme de terre pétée).
- ↔ 280gr/pers. mixte de viande.
- ↔ Sauces froides ou/et chaudes, pain.

LE TUNISIEN

Prix/personne

Adulte : 17.80€

- ↔ Semoule en chafing et pot au feu de légumes.
- ↔ Mixte 300gr/pers. de viande parmi : pilon, merguez, gigot d'agneau, brochette de porc marinée, mini brochette d'agneau... (à définir).
- ↔ Pain.

L'ESPAGNOL

Prix/personne

Adulte : 19.20€

- ↔ Paella en chafing.
- ↔ Mixte de viande 200 gr/pers.
- ↔ Mixte de poisson de ± 150 gr/pers. parmi brochette de scampis, gambas, calamar, sardine...
- ↔ Pain à l'ail.

Lorsque vous pensez avoir choisi la formule et le matériel qui vous convient, si vous désirez que nous vous fournissions, les boissons, le nappage, le service, que nous dressions les tables..., contactez-nous pour le calcul du prix de votre réception «ALL IN» (sans engagement).

Le cochon de lait

(personnel : voir conditions ci-dessous*)

COCHON DE LAIT PRÉCUIT

Prix/personne

Adulte : 18.20€

(maximum ± 20 kg) = ± 50 pers. Livré avec tourne-broche (valeur location 100.00€ compris si minimum 30 pers) & crudités classiques (tomates, salade, concombres, céleri, salade haricots...), pomme de terre en chemise et/ou gratin, sauces.
Il ne nous est pas toujours possible de commander le cochon de lait au poids désiré voici comment nous fonctionnons : dans le tarif, on prévoit 400gr/pers. facturé à 18.20€/pers., le surplus sera facturé à 14.50€/kg.

Par exemple : vous êtes 30 convives x 400gr = 12kg, si le cochon fait 15kg : 30 x 18.20€ + 3kg à 14.50€.

JAMBON DE COCHON DE LAIT

Prix/personne

Adulte : 16.20€

Tourne-broche compris (valeur location 100.00€ compris si minimum 30 pers.), crudités idem.

COCHON ENTIER

Prix/personne

Adulte : 16.90€ (+ kg suppl. éventuels)

Découpé & conditionné en chafing (bain marie) & crudités idem formule «Cochon de lait précuit».

JAMBON COCHON

Prix/personne

Adulte : 14.80€

Découpé & conditionné en chafing (bain marie) & crudités idem formule «Cochon de lait précuit».

FILET DE COCHON DE LAIT AU SIROP DE LIÈGE

Prix/personne

Adulte : 18.20€

Filet de cochon de lait sauce au sirop de Liège, jardinière & gratin, conditionnés en chafing.

- ↔ Possibilité de changer d'accompagnements, d'ajouter des sauces chaudes sur demande.
- ↔ Le tourne-broche, professionnel, est très facile à utiliser. Les bûches et/ou le charbon (gros) est à prévoir par le client.
- ↔ Si vous commandez uniquement le cochon de lait (à retirer par vos soins au restaurant) : 14.50€ du kg + location du tourne-broche 100.00€ htva (121.00€ tvac) + 100.00€ de caution.
- ↔ Le tourne broche doit être rendu, propre, lavé par vos soins.
- ↔ Il est toujours possible de jumeler plusieurs «formules» afin de répondre au mieux à votre attente.
- ↔ Pour les enfants soit ½ portion adulte (½ prix) soit pains saucisses, ketchup (1.80€/pce)
- ↔ Le matériel : vaisselle, tables, chaises, chapiteaux, barbecue... peut vous être fournis en supplément au tarif location : www.receptiomat.be

*Possibilité de vous fournir du personnel pour le service ou la cuisson (prestation minimum 4h/serv : voir conditions, sur demande).

Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6 - 4520 Vinalmont
Tél. +32 (0)85 25 25 40 Mob. +32 (0)475 55 84 40

Prix Htva