

## Les buffets froids

### LE BUFFET CAMPAGNARD

Prix/personne **Adulte : 16.00€** **Enfant : 10.50€**

Saucissons divers, jambon cuit, terrines et confit d'oignons, pilons de poulet rôtis, filets de volaille aux herbes, Sobressa, jambon d'Ardenne (& melon en saison), charcuteries diverses, crudités (salade mixte, carottes râpées, salade de tomates, concombres, choux rouge, blanc, céleri, salade de haricots... 5 crudités différentes selon saison), sauces (2), salade de pommes de terre, salade de pâtes préparées, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, petits pains.

### LE BUFFET ITALIEN

Prix/personne **Adulte : 18.50€** **Enfant : 14.00€**

Jambon italien (& melon en saison), Sobressa, mortadelle, lard braisé italien, filets de poulet, tartare de bœuf à l'huile de truffe, charcuteries diverses, salade au parmesan, salade de concombres, de carottes, de céleri aux pommes, salades de tomates mozarella, salade italienne, salades de pâtes (3 parmi: aux tomates séchées, aux olives, aux oignons rouges & persil plat, aux poivrons...), sauces, beurre, pain.

### LE BUFFET TRADITIONNEL

Prix/personne **Adulte : 22.00€** **Enfant : 15.00€**

Saumon en bellevue & fumé, pêches au thon, tomates crevettes grises, mousseline de poisson, décor d'écrevisses, charcuteries diverses, jambon cuit, jambon italien (& melon en saison), salade mixte, crudités (4), salade de pâtes, salade de pommes de terre, sauces, beurre, petits pains.

### LE BUFFET DES ÎLES

Prix/personne **Adulte : 22.50€** **Enfant : 15.00€**

Saumon en bellevue, saumon fumé, oranges farcies en cocktail de crabe, cocktail de crevettes grises, buisson de scampis & gambas, truite fumée, jambon fumé en salade de melon & framboise (en saison), jambon de cochon de lait au miel & ananas, crudités (4) et salades mixtes, salade de pommes de terre aux pommes, taboulé, charcuteries diverses (pain de veau, Sobressa, saucisson de poulet aux herbes...) en garniture de fruits, salade de poulet à l'aigre doux, sauces, beurre, pain.

### LE BUFFET PRESTIGE

Prix/personne **Adulte : 27.50€** **Enfant : 18.50€**

Saumon en bellevue, salade de crabe à l'orange (ou œufs à la russe), tomates aux crevettes grises, mousseline de poisson, saumon fumé, scampis, gambas, écrevisses, jambon cuit à l'os, jambon type Parme (& melon en saison) pâté de gibier et/ou croûte & confit, salaisons, crudités (5), pâtes aux fruits de mer, pommes de terre préparées, sauces (2), beurre, petits pains.



## Les buffets froids & Plats chauds

Le buffet est d'abord composé de hors d'œuvre généralement élaboré à partir du buffet traditionnel en limitant le nombre de produits, sans l'entièreté des crudités et sans féculents; c'est le buffet hors d'œuvre qui vous permettra de faire votre assiette d'entrée.

La seconde partie du buffet, le chaud, est également présentée en self dans les «chafing dish» (type de bain marie), il peut s'agir de : mignons de volaille à la crème de champignons, filets de pintade aux herbes, filets de cochon de lait au caramel, navarin d'agneau, waterzooï de volaille ou de poissons, gratin, pommes de terre persillées, jardinière... à définir.

*Le choix est limité à des produits dont la cuisson ne demande pas trop de précision.*

### LE BUFFET FROID & CHAUD CLASSIQUE

Prix/personne **Adulte : ±37.00€\*** **Enfant : ±23.00€\***

## Les buffets à thèmes Froids & Chauds

### LE BUFFET ITALIEN

Prix/personne **Adulte : ±25.50€\*** **Enfant : ±17.50€\***

*En froid :* tomates mozarella, salade mixte au Granada, salade italienne, jambon fumé, jambon braisé, coppa, mortadelle, Sobressa, charcuterie italienne, crudités, sauces, beurre, pain.

*En chaud :* penne quatre fromages, tomates & pesto, champignons & lardons, crème aux truffes, aux scampis...

Autres possibilités : minis lasagnes, minis pizzas, escalopes panées.

### LA TABLE DU MANDARIN

Prix/personne **Adulte : ±28.00€\*** **Enfant : ±18.50€\***

*En froid :* choix de salades : soja & bambou, salade de riz basmati, tartare de poissons crus, salade de grosses crevettes à l'orange, salade de poulet à la chinoise...

*En chaud :* poisson pané frit, pâtes chinoises, émincé de bœuf à l'aigre doux, poulet au curry, scampis sauce piquante...

### LE BUFFET BELGE

Prix/personne **Adulte : ±28.00€\*** **Enfant : ±18.50€\***

*En froid :* charcuterie de pays, jambon fumé, jambon cuit, terrines & confit, crudités (3), salades mixtes, sauces, beurre, pain...

*En chaud :* chicons au gratin & purée, potée liégeoise & chipolata, potée au chou, potée aux carottes, boulettes à la liégeoise... choix à définir.



Les options sont infinies, ce document n'en reprend que quelques exemples, une infinité de buffets sont envisageables comme les buffets d'inatoires, les sandwichs bar...

Afin de pleinement vous satisfaire, nous restons à votre disposition pour un devis personnalisé, «tout compris» et sans surprise, et ce, sans aucun engagement de votre part.

# Sainte Anne



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

## LE DÉLICE DES MERS

Prix/personne    **Adulte : 40.00€\***    **Enfant : 23.00€\***

*En froid* : saumon fumé & en bellevue, tartare d'écrevisses, mousseline de poissons, truites fumées, tomates de crevettes grises, scampis, écrevisses, crudités (3), sauces, beurre, pains...

*En chaud* : paella de poissons, calamars grillés, brochettes de scampis, gambas, filets de rougets.

\*± : selon choix des produits

Possibilité de choisir plusieurs thèmes si le nombre de convives le permet (sur devis).

## Les plats uniques Livrés en chafing

**La choucroute «classique»**    **14.50€/pers.**

Choux, lard, une francfort, saucisson polonais, purée et pain, livré en bain-marie.

**La choucroute «royale»**    **20.00€/pers.**

Idem classique + jambonneau et minis cervelas.

**La paella «mixte»**    **15.00€/pers.**

Paella viande et poisson, pilon de poulet, pain, livré en bain-marie.

**La paella «royale»**    **21.00€/pers.**

Idem mixte + brochette de scampis, gambas, calamars grillés, filet de rouget, pain.

**Couscous «royal»**    **19.50€/pers.**

Semoule, pot au feu de légumes, merguez grillées, tranches de gigot grillées (ou mijotées), pilons de poulet.

**La tartiflette**    **15.20€/pers.**

Choix de charcuterie, crudités (4), salade mixte, tartiflette, sauces, beurre, pain.

**La tartiflette**    **18.50€/pers.**

Choix de charcuterie, crudités (4), salade mixte, tartiflette, sauces, beurre, pain.

**La raclette**    **20.50€/pers.**

Choix de charcuterie, crudités (4), salade mixte, appareil à raclette avec fromage (300 gr/pers.), pommes de terre en chemise, sauces, beurre, pain.

**Plats chauds classiques**    **±17.00€/pers.**

Mignons de volaille (sauce à définir), gratin, jardinière (autres choix possible sur demande).

## Les desserts

**Gâteau pâtisserie**    **5.00€/pers.**

**Bavarois**    **5.50€/pers.**

**Gâteau ou agneau glacé**    **5.00€/pers.**

**Mignardises**    **2.00€/pièce**

réductions pâtisseries : misérables, javanais, croûtes citron, minis-mousses au chocolat, crèmes brûlées...

**Autres services :**

**Nous pouvons également assurer :**

- La livraison de la vaisselle (remise propre ou non), le mobilier ou tout autre matériel (voir site : [www.receptiomat.be](http://www.receptiomat.be)).
  - Le service.
  - Le dressage des tables et la décoration florale.
  - Les boissons; vins mousseux, soft...
  - La livraison d'un chapiteau, d'un château gonflable, du mobilier, de la décoration.
  - L'animation musicale (DJ, orchestre...).
  - Grimage, clown,...
- Nous vous proposons du «cléf sur porte», nous organisons l'entière responsabilité de votre réception de A à Z.*

**Remarques & divers :**

- Le prix est rendu pour un buffet livré dans la région hutoise, sans vaisselle ni service.
- La mise en place du buffet est assurée par nos soins (table dressée par vos soins).
- Plats uniques et buffets à thème : le matériel de chauffe **nécessaire au buffet** est compris (four, chafing, cuiseur à pâtes, bain marie...).
- Un forfait sera pris en compte pour toutes livraisons hors région hutoise (sur devis).
- Les prix annoncés vous sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications (dégressif suivant le nombre de convives...).
- Prix htva (6 %) & sans service.
- Attention : la liste des produits repris dans les différents buffets est donnée à titre d'exemple. Selon la saison, il est possible de changer ou d'ajouter un produit...
- Un produit peut être remplacé par un autre équivalent si il est indisponible ou si le nombre de convives est insuffisants (ex : un jambon à l'os ne peut pas être livré pour 10 personnes).

*Pour les buffets simplement livrés, les plats et la vaisselle doivent être rapportés propres (une option «remise non lavées» vous est offerte moyennant un supplément de 1,00€/pers.*

**Fourneau Sainte Anne**  
Rue Eugène Quique, 6  
4520 Vinalmont



Prix Htva

Tél. +32 (0)85 25 25 40  
Mob. +32 (0)475 55 84 40  
[info@fourneausainteanne.be](mailto:info@fourneausainteanne.be)