

FORMULE BUFFET dans notre salle*

FOURNEAU
Sainte Anne

Le midi de ± 12h30 à 17h30
Le soir de ± 19h00 à 24h00

Les buffets froids

LE BUFFET CAMPAGNARD

Prix/personne *Adulte : 21.00€ Enfant : 14.00€*

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 : 21.00€ 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 : 25.50€ Enfant : 16.00€*

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 : 29.00€ Enfant : 17.50€*

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 & framboises (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 : 32.50€ Enfant : 20.00€*

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 FROID & CHAUD CLASSIQUE

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

Le buffet est d'abord composé d'une partie hors d'œuvre généralement élaborée 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.

*± : selon choix des produits

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter

FORMULE BUFFET dans notre salle*



Le midi de ± 12h30 à 17h30
Le soir de ± 19h00 à 24h00

Les buffets à thèmes Froids & Chauds

LE BUFFET ITALIEN

Prix/personne *Adulte* : ±30.00€* *Enfant* : ±18.50€*

En froid : tomates mozarella, salade mixte au Granada, salade itaienne, jambon fumé, jambon braisé, coppa, mortadelle, Sobresa, 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* : ±30.00€* *Enfant* : ±18.50€*

En froid : choix de salades : soja & bambou, salade de riz basmati, tartare de poisson cru, 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* : ±30.00€* *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.

LE BUFFET FRANÇAIS SAVOYARD

Prix/personne *Adulte* : ±28.00€* *Enfant* : ±17.50€*

En froid : choix de charcuterie de pays, salaisons, crudités, sauces, beurre, pain...

En chaud : Tartiflette. Raclette, pommes de terre en chemise.

LE BUFFET TUNISIEN

Prix/personne *Adulte* : ±31.00€* *Enfant* : ±18.50€*

Salades tunisiennes diverses, pot au feu de légumes, barbecue de merguez, agneau, poulet, tagine de poulet, boulettes au cumin, agneau aux olives.

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 desserts

Gâteau pâtisserie 6.50€/pers.

Bavarois 7.00€/pers.

Gâteau ou agneau glacé 6.50€/pers.

Mignardises en buffet 7.00€/pers.

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

Buffet café 2.50€/pers.

Les boissons

Cf repas classique à table

Autres services :

Toutes les formules comprennent:

- Le service.
- Le dressage des tables.
- La TVA

Les possibilités de choix de buffets sont infinies, ce dossier n'en reprend que quelques unes, nous restons à votre entière disposition pour une offre globale personnalisée sans surprise et sans aucun engagement de votre part.



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont

Mob. +32 (0)475 55 84 40
info@fourneausainteanne.be

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter

Prix Htva