

FORMULE ALL IN dans notre salle*



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

Formule 1

Petit menu

Même entrée, plat, dessert pour tous les convives

Vin blanc (ou vin pétillant) et assiette d'attente

Filets de sole pangasius

réduction de Pinot blanc & persil plat

Ou

Filets de rouget

caviar de légumes croquants et beurre blanc

Ou

Scampis en embeurré de poireaux

Mignon de volaille,

crème de champignons, parmesan et parme séché,
purée truffée

Ou

Filet de cannette,

sauce à définir, jardinière

Ou

Filet pur de porc saumuré

sauce au chorizo & herbes fraîches (ou autre sauce à définir)

Moelleux au chocolat

Ou

Tiramisu Maison

Ou

Crème Brulée

Et

Café

Vins blanc, rouge et softs compris durant le repas
jusqu'au café.

Menu enfant : **Fondu fromage**
Poulet, compote, croquettes
Glace enfant

Boissons comprises

Prix/personne **Adulte : 58.00€** **Enfant : 25.50€**

Formule 2

Buffet traditionnel

Apéritif (durée ± 30 min), vin Blanc, biscuits salés,
3 zakouski froids et 3 chauds par convive

Buffet traditionnel

Saumon bellevue, tomates crevettes grises,
mousseline de poisson, saumon fumé,
buisson de scampis, tartare d'écrevisses,
pêches au thon, jambon Italien & melon (en saison),
jambon cuit & asperges (en saison),
salade de pommes de terre préparées,
salade de pâtes, crudités diverses,
salade mixte, sauces, pain, beurre

Autres propositions de buffet possibles sur demande

Buffet de réductions

Minis mousses au chocolat,
minis crèmes brûlées, misérables, javanais, ...

Et

Café

Vins blanc, rouge et soft compris durant le repas
jusqu'au café.

Prix/personne **Adulte : 58.00€** **Enfant : 25.50€**

Ado. : 43.00€ (sans vins)



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont



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

Prix service & tvac

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter

FORMULE ALL IN
dans notre salle*



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

Formule 3

Buffet froid hord d'oeuvre
& buffet chaud

Apéritif en pétillant,
biscuits salés, 3 zakouski froids
et 3 zakouski chauds par convive

Buffet hors d'oeuvre

Saumon bellevue, saumon fumé,
terrines de poisson, scampis, pêches au thon,
un peu de charcuterie (à définir),
crudités, sauces, pain, beurre

Buffet chaud (2 plats parmi...)

Duo de sole Pangasius
& scampi aux saveurs Thaï

Mignon de volaille
au jus de cèpes

Filet pur de porc saumuré au chorizo
& herbes fraîches

Autres plats à définir : jardinière, gratin, pommes de terre
en chemise...

Buffet de réductions

Minis mousses au chocolat,
minis crèmes brûlées, misérables, javanais, ...

Et
Café

**Vins blanc, rouge et soft compris durant le repas
jusqu'au café.**

Prix/personne *Adulte : 69.00€* *Enfant : 29.00€*

Ado. : 57.50€ (sans vins)

Formule 4

Buffet de pâtes

Apéritif (durée ± 30 min), Cava,
biscuits salés & assiette antipasti

Buffet «trio de pâtes»

Bolognaise

Et/ou

Crème de truffe

Et/ou

Champignons & lardons

Et/ou

Scampis aux baies roses

Et/ou

Quatre fromages,... **à définir**

Buffet de desserts italiens

Tiramisu, tarte aux fruits rouges,
tarte meringuée, ...

Et
Café

**Vins blanc, rouge et soft compris durant le repas
jusqu'au café.**

Prix/personne *Adulte : 57.50€* *Enfant : 25.50€*

Ado. : 46.00€ (sans vins)



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont

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

Prix service & tvac

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter

FORMULE ALL IN
dans notre salle*



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

Formule 5

Buffet barbecue

Apéritif (durée ± 30 min), vin blanc, biscuits salés,
3 zakouski froids et 3 chauds par convive

Buffet crudités (5 choix)

salade de pâtes préparées, pommes de terre en chemise,
gratin dauphinois, sauces froides & chaudes

Au Barbecue (ou buffet selon la météo)

choix de grillades parmi :

chipolata, gigot d'agneau, filet de cochon de lait,
merguez, mignon de bœuf, brochette de lard,...

Option cochon de lait (ou jambon de cochon de lait)
à la broche (+5,00€/pers)

Buffet de desserts

Et
Café

Vins blanc, rouge et softs compris durant le repas
jusqu'au café.

Prix/personne *Adulte* : **57.50€** *Enfant* : **25.50€**

Ado. : **46.00€** (sans vins)



Formule 6

Buffet à thèmes

Apéritif (durée ± 30 min),
vin blanc, biscuits salés, olives, fêta

Pot aux feu de légumes

Et

Semoule

Et

Tajines (2 choix)

Au Barbecue

gigot d'agneau

Et

merguez

Et

pilon de poulet

Buffet de desserts

Et

Café

Vins blanc, rouge et softs compris durant le repas
jusqu'au café.

Prix/personne *Adulte* : **57.50€** *Enfant* : **25.50€**

Ado. : **46.00€** (sans vins)

Autres thèmes possibles sur demande : mexicain,
espagnol, chinois, belge, français,...



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont

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

Prix service & tvac

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter

FORMULE ALL IN
dans notre salle*



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

Formule 7

Buffet à thèmes

Il ne nous est pas possible de décrire toutes les formules «All In» existantes, d'autres sont envisageables : buffets à thèmes, barbecue tunisien, paella,... n'hésitez pas à nous contacter.

REMARQUES & DIVERS :

- Les formules « ALL IN » : comprennent, le dressage des tables rectangulaires, le nappage Dunilin, le service (le temps de la durée convenue), la fourniture des mets, des vins et des softs prédéfinis par nos soins et la tva.
- Les prix sont donnés à titre indicatif, et ne constituent pas une offre définitive.
- Pour certaines formules : un nombre de convives minimum sera souhaité.
- En cas de «petit groupe» une location de salle sera demandée selon accord préalable.

OPTIONS POSSIBLES :

- Dressage de la salle en tables rondes : de 6 à 8 personnes, nappes et serviettes blanches en tissus (nombre de places limitées).
Supplément : 3.00€/pers.
- Décoration florale :
Supplément d'après choix ± 23.00€/montage.
- Boissons après repas :
 - forfait pour une durée de 2h30 : vin blanc, rouge, soft, bière, peket : 17.50€/pers.
 - ou
 - boissons reprises en supplément au tarif en vigueur.
- Animation musicale : votre DJ, avec accord préalable.
- Toutes les prestations se terminent à 2h30 maximum, afin de fermer nos portes à 3h00. Nous désirons garder de bonnes relations avec notre voisinage.



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont

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

Prix service & tvac

* voir le service traiteur pour vos repas à emporter