



Sainte Anne



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

Les buffets de pâtes

15.50€

LE PRINCIPE

Les pâtes sont précuites, conditionnées en saladiers (ou plaques gastro) et les sauces sont dans des bains marie. Vous devez réchauffer les pâtes dans le cuiseur (1min) et les saucer avant de les mettre dans les chafing (type de bain marie) du buffet. Nous utilisons «des pennes», car elles restent fermes, ce sont celles qui donnent le meilleur résultat.

LES SAUCES

Nos pâtes sont livrées avec fromage râpé, parmesan & pain

- **Tomate & pesto**
- **Aux baies roses & scampis (supplément : 1,50€/pers.)**
- **Quatre fromages**
- **Crème & jambon fumé**
- **Champignons & lardons**
- **Crème de truffes (supplément : 2,50€/pers.)**

AUTRES POSSIBILITÉS

- **Lasagne aux épinards**
- **Cannelloni carne, ricotta & épinards (supplément : 1,50€/pers.)**
- **Escalopes Milanaises (supplément : 2,50€/pers.)**

DIVERS

- Dressage du buffet assuré par nos soins (sur la table du client, ce dernier devra prévoir une alimentation électrique suffisante)
- Livraison gratuite en région hutoise
- Comprend le matériel de chauffe nécessaire (cuiseur, chafing, bain marie)
- Le client doit rapporter le matériel lavé
- Nous pouvons vous fournir la vaisselle ou tout autre matériel, voir le site : www.receptiomat.be
- Prix htva
- Nombre minimum de convives : 20 pers.



Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6
4520 Vinalmont

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

Prix service & tvac