

REPAS CLASSIQUE
dans notre salle*



Prix du menu de base :
48.50 €*

* : + sup. éventuel d'après choix

L'apéritif

Vin et assiette d'attente

Ou

Cava et assiette d'attente (+2.50€/pers)

Les Entrées

L'assiette de foie gras,
confit maison & pain brioché

Ou

Filets de pigeon sauvage & champignons des bois,
caviar de pâtes

Ou

Juste cuit de boeuf en mode carpaccio,
petite mayonnaise au parfum de truffe

Ou

Assiette de vrai Parme, melon Philibon
& fruits rouges (en saison)

Ou

Petite tatin maison
& son foie gras poêlé

Ou

Duo de tartare d'écrevisses,
truffe de foie gras sur pain perdu

Ou

Filets de rouget poêlés à l'huile d'olive
& son caviar de légumes provençaux

Ou

Dos de cabillaud en émulsion de petits pois
& jambon croquant (+ 1.50€)

Ou

Brunoise de légumes & scampis
aux saveurs thaï

Ou

Ballotine de saumon frais aux poireaux,
réduction de vin blanc & persil plat

Ou

Filet de bar cuit sur peau,
caviar de légumes croquants, beurre blanc au miel
& à la Sambuca

Ou

Saint Jacques rôties & légumes de saison,
crème légèrement fumée (+ 4,50€)

Les plats

Filet pur de boeuf sud américain
au balsamique

Ou

Magret de canard,
jus brun au poivre vert

Ou

Filet pur de veau extra,
crème de champignons, parmesan & jambon Italien (+2,50€)

Ou

Filet de volaille,
duxelles de champignons et espuma de foie gras (+ 3.00€)

Ou

Filet pur de porc ibérique
saumuré au caramel & Calvados

Ou

Filet de biche en habit de saison
(+ 4.00€) en saison

Les desserts

Dessert individuel classique
(type tiramisu, mousse au chocolat, crème brûlée, ...)

Ou

Profiteroles glacées au chocolat noir

Ou

Assiette gourmande 3 desserts
(+2.50 € /pers)

Ou

Gâteau glacé
(goût à définir) (+1.20 €/pers)

Ou

Moelleux au chocolat & sa glace cuberdon
(+ 1.20€)

Café

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

REPAS CLASSIQUE dans notre salle*



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

OPTIONS :

Ajouter une 2^{ème} entrée :

De 14.00€ à 16.00€ d'après choix

Ajouter assiette de fromage : 9.00€

Ajouter un potage :

Potage légumes : + 5.00€

Velouté : + 7.00€

Soupe de poisson et bisque : + 8.50€

Ajouter un sorbet en trou Normand : 6.00€

Autres propositions d'entrées, plats et desserts
possibles sur demande.

MENU

- Même entrée, plat et dessert pour tous les convives.
- Possibilité de choix entre 2 entrées, plats et desserts :
si nombre de chaque défini avant la date de la réception
(déconseillé pour plus de 20 pers). Nous consulter avant.

**NOUS VOUS INVITONS A NOUS CONTACTER
AVANT D'ÉTABLIR VOTRE CHOIX. Merci**

MENU ENFANT

Ex : Fondu fromage, ½ plat adulte (ou autre), glace enfant
21.00 € sans boissons ou **29.00 €** avec boissons si adulte
au forfait.

LES BOISSONS :

Forfait vin blanc et rouge + eau

durée du repas jusqu'au café **19.50 €/pers*** (23,00€ si
deux entrées). Le forfait est uniquement possible pour tout
le groupe.

Possibilité de forfait pour les «ados»,

boissons non-alcoolisées avec repas adulte = 9.50 €/pers

Le vin du forfait peut varier selon nos achats.
Forfait possible avec d'autres vins sur devis.
Les boissons consommées après le repas seront reprises
en supplément suivant les consommations.

* Le forfait est prévu pour le menu : entrée/plat/dessert, l'ajout d'une 2^{ème}
entrée, d'un fromage ou tout autre plat engendrera un supplément.

LES FORMULES APERITIVES :

Le prix du menu comprend **un verre d'apéritif.**

Si vous désirez un apéritif prolongé,
(1 heure avec ± 8 zakouski froids et chauds) :

- En kir (et/ou vin blanc) & jus : **+ 11.00 €/pers**
- En mousseux (Cava) & jus : **+ 13.50 €/pers**
- Ado : **+ 4.00€/pers** (softs & zakouski)

AUTRES POSSIBILITÉS:

- 2 apéritifs/pers + un service zakouski froid (2 pièces)
et un chauds (2 pièces) : **+ 4.00 €** (avec Kir) et **+ 5.50 €**
(avec apéritif maison ou Cava)
- apéritif seul (si convives plus nombreux à l'apéritif qu'au
repas) = prix repris ci-dessus dans les formules avec supplé-
ment de **± 3.50€/pers** selon choix (car 1^{er} apéritif repris
dans menu).

DIVERS :

Tout menu réservé et non décommandé en cas d'absence
d'un convive sera pris en compte hors boissons pour frais de
mise en place, merci de votre compréhension.

Le nombre de convives (et éventuellement les choix) doit
nous être communiqué minimum 7 jours avant la date de la
réception.

La présente offre s'entend service et tvac.



* voir le service traiteur pour vos repas à emporter