



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

Le sandwich bar

Idéal pour les formules en tables hautes & cocktail dînatoire.

La formule consiste à dresser sur table un assortiment de mets. Le nombre de pièces dépend du nombre d'options choisies et de l'heure de la réception (s'agit-il juste d'un en-cas ou le sandwich-bar doit-il faire office de repas?). Nos prix sont repris à la pièce et htva.

MINIS SANDWICHES 2.00€/pièce

Différents goûts : américain, jambon, fromage, salades diverses... dressés dans des paniers en osier + film type fleuriste.

MINIS SANDWICHES «LUXE» 2.20€/pièce

Saumon fumé, mousse de canard et confit, salade de crevettes grises.



Options possibles : ajouter ...

POTAGE AUX LÉGUMES 3.50€/pers.

Cerfeuil, oignons, tomates, minestrone...

VELOUTÉ 4.50€/pers.

Volaille, champignons, asperges...

SOUPE DE POISSON 4.50€/pers.

Une soupe de poisson ou bisque.

Le tarif du choix «potage», comprend l'appareil de chauffe, les bols et les cuillères. Ce matériel doit être remis propre, lavé par le client.

PAIN SURPRISE 39.00€

Gros pains vidés et remplis avec des minis-tartines aux goûts divers. Un pain = 40 minis-tartines.

VERRINES 2.00€ à 5.00€/pièce

6 ou 12cl selon les préparations. Exemple : salade du Périgord (salade, magret fumé, foie gras, gésiers confits & huile de truffe, salade de crevettes grises & concassé de tomates sol/sud, verrine au crabe, émincé de surimi, mousse de crabe &

tomates caviar, tartare de boeuf ou de saumon & écrevisses...).



MINIS ASSIETTES COCKTAIL ±4.50€ à 6.00€/pièce

En dégustation. Exemple : carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, carpaccio de saumon & loup de mer aux baies roses, assiette nordique (saumon fumé, elbot...), assiette océane; crevettes grises, émincé de surimi, saumon fumé, mousseline de poissons...

PLATEAU DE FROMAGES 7.00€/pers.

5 à 6 sortes de fromages à raison de ± 70gr/pers. avec pain, fruits et beurre.

MIGNARDISES ±2.00€ à 2.50€/pièce

Réduction de pâtisserie : minis mousses, crème brûlée, bavarois, misérables, choux...

MINI PAËLA 5.50€/pers.

Riz préparé en chafing-dish fourni avec assiettes 19cm & fourchettes (autres choix possibles).

MINI HAMBURGER DE COCHON DE LAIT 2.50€/pièce

Présenté en chafing dish (bain-marie) + oignons rissolés, petits pains au sésame pré-coupés, pompe à ketchup et moutarde.

MINI PAIN SAUCISSE 2.00€/pièce

Minis pains saucisse présentés en chafing.

MINI PITA 3.00€/pièce

Fourniture : viande pita de volaille, pain, choux, ananas, fêta, sauces (en chafing).

*Possibilité de vous fournir du personnel pour le service ou la cuisson (prestation minimum 4h/serv : voir conditions sur demande).

Fourneau Sainte Anne
Rue Eugène Quique, 6 - 4520 Vinalmont
Tél. +32 (0)85 25 25 40 Mob. +32 (0)475 55 84 40

Sainte Anne



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

CAFÉ

2.00€/pers.

En self : tasses, lait, sucre, cuillères, machine à café.

Possibilité de vous fournir des zakouskis :

ZAKOUSKIS FROIDS

0.80€/pièce

Dressés sur plateau.



Les assiettes

ZAKOUSKIS CHAUDS

0.90€/pièce

Dressés sur plateau.

Facile & pratique pour vos formules apéritives, dégustation de vin...

ASSIETTE DE MINIS «BOUCHÉES»

28.00€/assiette

10 minis bouchées sandwiches, 10 minis tartines, 5 pains roulés (par minimum 5 pièces).



- Pour les minis-sandwichs, pains surprises... le prix s'entend livraison comprise dans la région hutoise.
- Prix htva.
- Possibilité de fournir le matériel nécessaire pour votre réception, tables mange-debout, nappages, verrerie.. Visitez notre site matériel : www.receptiomat.be



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