
LES BUFFETS CHAUDS

Minimum 15 personnes

Nos buffets chauds peuvent être conditionnés en « chaffen dish »
Prix location chaffen dish avec les pots de pâte combustible (2 par chaffen dish) : 10 EUR/pce HTVA

Choisissez votre buffet de deux plats chauds parmi les propositions ci-dessous .

Prix : de 18 à 20 EUR/personne HTVA (en fonction des plats choisis)

Vous pouvez également choisir plus de plats chauds
ou composer un buffet froid et chaud (voir propositions dans « buffets froids »)
et nous vous calculerons votre prix « sur mesure »

Lasagne ricota et épinards
Lasagne bolognaise « maison »
Penne aux scampi et pancetta
Ravioles de San Daniele sauce 4 fromages
Linguini saumon/brocoli

Canneloni de veau farcis épinards et ricotta , fondue de tomates épicées
Risotto aux champignons, sautée de « sot l'y laisse »
Boulettes sauce tomate à l'italienne (origan, basilic, poivrons)
Saltimbocca a la parmigiana
Scampi aux tomates séchées, jus corsé aromatisé au pesto rouge

Gambas « pil-pil ».
Albondigas de Nerja (petites boulettes frites sauce tomatée)
Paella aux fruits de mer/poulet
Poivrons multicolores farcis

.Waterzooi de poisson, julienne de légumes et glace de crevettes grises.
Cuisses de lapin confits à l'ail et la moutarde
Blanquette de cochon à la moutarde à l'ancienne et ses « ballekes »
Boulets à la liégeoise (sauce « lapin »)

Bœuf aux noix de cajou et coriandre.
Volaille sauce aigre douce aux bambous.
Nouilles caramel de soja et gingembre.
Poussin rôti sauce « Sambre et Meuse »

Pommes de terre grenailles sautées à l'ail et au thym
Gratin dauphinois légèrement aillé
Riz blanc aux légumes ou riz basmati ou riz cantonais
Linguini à l'huile d'olive

O'COIN DES SAVEURS sprl-bvba

Place Léopold Wiener 7A - B-1170 Watermael - Boitsfort Léopold Wiener plein 7A- B-1170 Watermaal-Bosvoorde
Tel/fax :+31(0)2.673.38.54. - email :traiteur@ocoindessaveurs.be - website: www.ocoindessaveurs.be

Rpm : Bruxelles - Rpr: Brussel - TVA-BTW : BE 0894.636.047

ING : 363-0243124-82 - IBAN : BE25 3630 2431 2482 - BIC : BBRUBEBB

Les prix s'entendent enlèvement au magasin et retour du matériel par vos soins.

Une offre personnalisée peut être faite pour :
le transport aller et le retour du matériel,
la mise en place du buffet,
le service par notre personnel,
la location de matériel (vaisselle, verrerie, mobilier...).
en fonction du nombre de convives et de la situation géographique de l'évènement.