

## LES BUFFETS DE PÂTES

17.00€/pers.

### 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 (1 min) et les saucer avant de les mettre dans les chafing (type de bain marie) du buffet. Nous utilisons «des penne», 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 : 1,65€/pers.)
- » Quatre fromages
- » Crème & jambon fumé
- » Champignons & lardons
- » Crème de truffes (supplément : 2,75€/pers.)

## AUTRES POSSIBILITÉS

- » Lasagne maison
- » Cannelloni carne, ricotta & épinards (supplément : 1,65€/pers.)
- » Escalopes Milanaises (supplément : 2,75€/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](http://www.receptiomat.be)
- » Prix htva