



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : produits-de-fetes

Sous-catégorie : all

Filtrer : -

Je suis allergique à : -

Rechercher : -

|   |  |   |
|---|--|---|
| Bœuf Bourguignon                          | Fondue 3 fromages affinés (±400g)        | Plateau trio saveurs raclette (450g)                                  |
| Bouchées                                  | Fondue Junior (2 personnes)              | Poitrine de veau farcie   |
| Bouchées à la reine (220g)                | Fondue junior (4 personnes)              | Pommes aux airelles (±300g)   |
| Boudin blanc aux mandarines               | Fondue mixte (2 personnes)               | Pommes de terre à rissoler  |
| Boudin blanc de fêtes                     | Fondue mixte (4 personnes)               | Pommes de terre Macaire   |
| Boudin de Liège                           | Fromage à raclette fumé                  | Pot sauce loempia   |
| Boudin noir fêtes                         | Gigot d'agneau avec os                   | Poule mère  |
| Caille fraîche désossée et farcie (250 g) | Gourmet junior (2 personnes)             | Râbles de lapin   |
|   | Gourmet junior (4 personnes)             | Raclette 2 personnes  |
| Cailles fraîches (190 g)                  | Gourmet varié (2 personnes)              | Raclette 4 personnes  |
| Carré de porc farci                       | Gourmet varié (4 personnes)              | Raclette Muschelkalk en tranches                                      |
| Champignons farcis ail et fines herbes    | Gratin dauphinois                        | Raclette Suisse en tranches   |
| Chateaubriand                             | Jambon de porcelet désossé et épicé      | Roastbeef 1er choix   |
| Civet de marcassin                        | Jambon de porcelet frais                 | Roastbeef 1er choix épicé   |
| Confit cerises noires poivre Sichuan      | Jambon italien                           | Rôti de dinde Orloff sauce aux champignons                            |
| Confit d'oignons nature                   | Langue sauce Madère                      | Rôti de porc ardennais  |
| Confit de figues au Thym                  | Lapin entier                             | Rôti de porc au carré   |
| Confiture d'airelles                      | Meule Muschelkalk 1/4 ou 1/2             | Rôti de porc maison   |
| Coq                                       | Meule Suisse 1/4 ou 1/2                  | Rôti de porc Orloff   |
| Coquelet                                  | Miel à la truffe blanche                 | Rôti de porc et médaillon   |
| Côte à l'os                               | Mignonettes de porc                      | Rôti de veau Orloff   |
| Côte à l'os du terroir                    | Mijoté de cerf                           | Rôti de veau orloff en croûte, sauce champignons (± 2 à 3 personnes)  |
| Couronne d'agneau                         | Mini gourmet barbecue (2 personnes)      | Rôti Judd sans os moutardini  |
| Couronne de porc nature                   | Mini gourmet barbecue (4 personnes)      | Rôti rumsteak   |
| Croquettes de pommes de terre(15pc)       | Mini-tourte Riesling (±140g)             | Rôti sans os de porcelet en croûte, sauce champignons (± 2 personnes) |
| Cuisse de canard frais                    | Mont d'Or (450g)                         | Rumsteak  |
| Cuisse de canard sauce porto              | Orloff de dinde sauce fromage            | Rumsteak du terroir   |
| Cuisse de dinde farcie                    | Pâté de faisan                           | Salade de fêtes (scampi/écrevisses)                                   |
| Cuisse de poulet désossée farcie          | Pâté de marcassin aux airelles           | Salade de scampi  |
| Cuisses de dinde                          | Pierrade de poissons 2 personnes         | Salade de thon  |
| Cuisses de lapin                          | Pierrade de poissons marinés 2 personnes | Salade exotique   |
| Dinde désossée farcie                     | Pierrade marinée (2 personnes)           | Salami truffe parmesan (70g)  |
| Dinde fraîche                             | Pierrade marinée (4 personnes)           | Sauce au poivre (190gr)   |
| Entrecôte                                 | Pierrade nature (2 personnes)            | Sauce Béarnaise (175gr)   |
| Entrecôte du terroir                      | Pierrade nature (4 personnes)            | Sauce champignons (190gr)   |
| Escalope de veau                          | Pierrade Picanha (2 personnes)           |   |
| Faux filet                                | Pierrade Picanha (4 personnes)           |   |
| Faux-filet du terroir                     | Pintade Label rouge                      |   |
| Filet d'agneau                            |  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Filet de canard  | Plancha (2 personnes)                                 | Sauce traiteur   |
| Filet de dinde   | Plancha (4 personnes)                                 | Set de 3 sauces + 1 gratis : tartare, andalouse, à l'ail, cocktail (560 g) |
| Filet de dinde ardennais                                       | Plateau dégustation (240g)                            | Spätzel  |
| Filet de dinde farci   | Plateau duo (2 personnes)                             | Teppanyaki avec nouilles (2 personnes)                                     |
| Filet de dinde Orloff  | Plateau duo (4 personnes)                             | Teppanyaki avec nouilles (4 personnes)                                     |
| Filet de dinde pour fondue                                     | Plateau fondue (4 viandes 2 personnes)                | Teppanyaki sans nouilles (2 personnes)                                     |
| Filet de porc  | Plateau fondue (4 viandes 4 personnes)                | Teppanyaki sans nouilles (4 personnes)                                     |
| Filet de porcelet désossé et épicé                             | Plateau fondue chinoise (2 personnes)                 | Teppanyaki sans nouilles (4 personnes)                                     |
| Filet de poulet farci  | Plateau fondue chinoise (4 personnes)                 | Tournedos au foie gras   |
| Filet de poulet pour fondue                                    | Plateau fondue pur bœuf (2 personnes)                 | Trio Plancha (2-3 personnes)   |
| Filet de veau Wellington, sauce Porto (± 2 à 3 personnes)      | Plateau fondue pur bœuf (4 personnes)                 | Trio plancha (4-5 personnes)   |
| Filet mignon de porc orloff                                    | Plateau fondue pur bœuf (4 personnes)                 | Trio Plancha (6-7 personnes)   |
| Filet pur bœuf   | Plateau fromages affinés apéro                        | Viande de boeuf pour fondue du terroir                                     |
| Filet pur bœuf Wellington, sauce Périgueux (± 2 à 3 personnes) | Plateau fromages affinés après-repas                  | Viande de bœuf pour pierrade   |
| Filet pur de veau  | Plateau fromages affinés repas                        | Viande de veau 1er choix pour pierrade                                     |
| Filet pur du terroir   | Plateau raclette charcuterie grenailles (4 personnes) | Viande de veau pour fondue   |
|  | Plateau raclette charcuterie grenailles (2 personnes) | Viande pour fondue boeuf   |
|  |   | Vol-au-vent  |

Document généré le :25/11/2024 07:35