



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) | Tournedos au foie gras |
| Filet de poulet farci | Plateau fondue chinoise (4 personnes) | Trio Plancha (2-3 personnes) |
| Filet de poulet pour fondue | Plateau fondue chinoise (4 personnes) | Trio plancha (4-5 personnes) |
| Filet de veau Wellington, sauce Porto (± 2 à 3 personnes) | Plateau fondue pur bœuf (2 personnes) | Trio Plancha (6-7 personnes) |
| Filet mignon de porc orloff | Plateau fondue pur bœuf (4 personnes) | Viande de boeuf pour fondue du terroir |
| Filet pur bœuf Wellington, sauce Périgieux (± 2 à 3 personnes) | Plateau fromages affinés apéro | Viande de bœuf pour pierrade |
| Filet pur de boeuf | Plateau fromages affinés après-repas | Viande de veau 1er choix pour pierrade |
| Filet pur de veau | Plateau fromages affinés repas | Viande de veau pour fondue |
| Filet pur du terroir | Plateau raclette charcuterie grenailles (4 personnes) | Viande pour fondue boeuf |
| | Plateau raclette charcuterie grenailles (2 personnes) | Vol-au-vent |

Document généré le :22/11/2024 12:37