



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : produits-de-fetes

Sous-catégorie : tout

Filtrer : -

Je suis allergique à : -

Rechercher : -

Barquette de légumes cuits tomate chicon chou-fleur 2p	Filet de biche	Pâté de marcassin aux airelles
Brochettes de scampi marinées	Filet de dinde farci (liqueur mandarine)	Pilons de dinde sauce thym et miel
Bûche de Noël	Filet de dinde farci (porto)	Pintadeau
Bûche de Noël	Filet de dinde royal, sauce fine	Plateau fromages (420g)
Caille farcie	champagne 1 pièce = 100g (50g viande et 50g sauce)	Poires au sirop
Cailles fraîches	Filet de lapin	Pommes aux airelles (2pc)
Cassolette de scampi	Filet de sole limande sauce vin blanc aux petits légumes	Pommes de terre macaire
Chicken crusties	Filet de sole limande sauce vin blanc aux petits légumes (4pc)	Rôti de filet de dinde royale avec sauce au poivre 1 pièce = 100g (50g viande et 50g sauce)
Chou jambon fromage	Filet pur de boeuf	Rôti de filet de dinde royale avec sauce aux champignons 1 pièce = 100g (50g viande et 50g sauce)
Chutney de pommes aux fruits rouges	Galantine de marcassin aux airelles	Rôti de porc au carré
Civet de marcassin	Galantine de marcassin aux airelles	Salade de fêtes (scampi/écrevisses)
Confit d'oignons ardennais	Gigot d'agneau avec os	Salade de saumon fumé
Confit d'oignons nature	Gratin dauphinois	Salade de saumon fumé
Coquille suprême de la mer	Haricots aux lardons et carottes cuisinées (2 pers.)	Sauce au Porto 250g
Croquettes de pommes de terre (15pc)	Menu mijoté de cerf (2 pers.)	Sauce fine champagne 250g
Cuisse de canard sauce porto 1 pièce = 400g (200g viande + 200g sauce)	Menu rôti de dinde (2 pers.)	Sauce truffe 250g
Dinde fraîche (non farcie)	Mijoté de cerf	Suprême de pintade sauce Veronique
Dinde fraîche farcie (liqueur mandarine)	Nouilles aux scampi	Viande pour fondue
Dinde fraîche farcie (porto)	Orloff de dinde sauce fromage	Vol au vent de poisson
Feuilleté fromage de chèvre thym miel	Pâté de faisan	
	Pâté de fêtes au confit d'oignons	

Document généré le :05/12/2024 03:10