

# Bon de commande

Collaborateur: ..... N° de commande: .....  
Nom: ..... Prénom: ..... Tél: .....  
Date d'enlèvement: ..... Heure d'enlèvement de la commande (à définir avec votre boucher)  
 8h-9h     9h-10h     10h-11h     11h-12h     12h-13h     13h-14h  
 14h-15h     15h-16h     16h-17h

## APÉRITIF ET ENTRÉE

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Salade de fêtes (scampi/écrevisses)  | ..... gr                |
| Salade de saumon fumé  | ..... gr                |
| Galantine de marcassin aux aïelles   | ..... gr                |
| Salami truffe/parmesan (70g)   | ..... Pièce(s)          |
| Pâté de fêtes au confit d'oignons  | ..... Tranche(s) ±1,5cm |
| Pâté de marcassin aux aïelles  | ..... Tranche(s) ±1cm   |
| Pâté de faisan   | ..... Tranche(s) ±1cm   |
| Confit d'oignons nature  | ..... gr                |
| Confit d'oignons ardennais   | ..... gr                |
| Filets de sole limande sauce vin blanc aux petits légumes (4 filets = 2 personnes) | ..... Ravier(s)         |
| Cassolette de scampi   | ..... Pièce(s)          |
| Coquilles suprême de la mer  | ..... Pièce(s)          |
| Chicken crusties (sauce tartare gratis à l'achat de 4 pcs)                         | ..... Pièce(s)          |
| Brochette de scampi  | ..... Pièce(s)          |

## PLAT PRINCIPAL

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Pilon de dinde thym et miel           | ..... Pièce(s)   |
| Rôti de dinde sauce fine champagne    | ..... Tranche(s) |
| Civet de marcassin                    | ..... gr         |
| Mijoté de cerf                        | ..... gr         |
| Suprême de pintadeau, sauce Véronique | ..... Pièce(s)   |
| Suprême de la mer                     | ..... gr         |
| Vol-au-vent                           | ..... gr         |
| Scampi diaboliques                    | ..... gr         |

## PLATEAUX

|                                     |                 |                 |                 |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Gourmet varié                       | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Fondue mixte                        | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Fondue junior                       | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Gourmet junior                      | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Plateau volaille                    | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Teppanyaki avec nouilles            | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| ..... sans nouilles                 | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Pierrade nature                     | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Pierrade marinée                    | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Fondue mixte épicée                 | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Gourmet varié épicé                 | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Plateau gourmand                    | ..... x 2 pers. | ..... x 3 pers. | ..... x 4 pers. |
| Plateau raclette                    | ..... x 2 pers. | ..... x 4 pers. |                 |
| Mini burgers party box              | ..... Pièce(s)  |                 |                 |
| Set de sauces froides<br>3+1 gratis | ..... Set(s)    |                 |                 |

## ACCOMPAGNEMENTS

|   |                    |
|---|--------------------|
| Gratin dauphinois   | ..... gr           |
| Salade de pommes de terre tartare                         | ..... gr           |
| Pommes de terre macaire                                   | ..... Pièce(s)     |
| Croquettes de pommes de terre (15 pc)                     | ..... Emballage(s) |
| Nouilles aux scampi                                       | ..... gr           |
| Pommes aux aïelles (2 pc)                                 | ..... Emballage(s) |
| Poires au sirop   | ..... Pièce(s)     |
| Chutney de pommes aux fruits rouges                       | ..... gr           |
| Mix de légumes frais (2 personnes)                        | ..... Pièce(s)     |
| Ravier de légumes avec haricots et carottes (2 personnes) | ..... Pièce(s)     |

## MENU RÔTI DE DINDE « sauce fine champagne »

Détail au verso de ce bon ..... x 2 pers.

## MENU MIJOTÉ DE CERF

Détail au verso de ce bon ..... x 2 pers.

## AUTRES PRODUITS

|   |                |
|---|----------------|
| Filet de dinde frais farci (pomme/truffe/alcool de mandarine) | ..... gr       |
| Filet de dinde frais farci (pruneaux/Porto)                   | ..... gr       |
| Filet de biche (Frais)  | ..... gr       |
| Sauce Porto (250g)  | ..... Pièce(s) |
| Sauce Fine champagne (250g)                                   | ..... Pièce(s) |



Le goût de la qualité  
- Depuis 1978 -

**ATTENTION MARDI 24/12 SEUL LE RETRAIT DES COMMANDES  
SERA POSSIBLE ENTRE 8H ET 17H (PAS DE VENTE AU COMPTOIR).  
MARDI 31/12 VENTE AU COMPTOIR + RETRAIT DES COMMANDES  
ENTRE 8H ET 17H**

**LES LUNDIS 23/12 EN 30/12, NOUS SERONS FERMÉS.**

N'oubliez pas de passer vos commandes à temps. Pour Noël, nous acceptons les commandes  
Jusqu'au samedi 21/12/2024 => 13h. Pour Nouvel An, nous acceptons les commandes  
Jusqu'au samedi 28/12/2024 => 13h (jusqu'à épuisement des stocks).

## NOS MENUS INCONTOURNABLES

### MENU RÔTI DE DINDE sauce «fine champagne»

**55€**

pour 2 personnes  
soit €27<sup>50</sup>  
par personne



#### Entrée

Cassolettes de scampi  
(2 pièces)

#### Plat

Rôti de dinde, sauce  
« fine champagne »  
(pour 2 personnes- min 600g)

#### Accompagnements

Gratin dauphinois  
(600g - 2 personnes)  
Poires au sirop  
(4 pièces)

#### Dessert

Mousse au chocolat Rocher  
(2 pièces)

### MENU MIJOTÉ DE CERF

**55€**

pour 2 personnes  
soit €27<sup>50</sup>  
par personne



#### Entrée

Coquilles suprême de la mer  
(2 pièces)  
(Cabillaud, saumon, crevettes,  
sauce au vin blanc avec  
poireaux et carottes)

#### Plat

Mijoté de cerf  
(pour 2 personnes- min 600g)

#### Accompagnements

Gratin dauphinois  
(600g - 2 personnes)  
Pommes aux airelles  
(2 pièces)

#### Dessert

Mousse au chocolat Rocher  
(2 pièces)

Uniquement disponibles par multiple de 2 personnes – jusqu'à épuisement du stock

## 3 façons de passer commande



**COMMANDEZ EN LIGNE** sur  
[shop.renmans.be](http://shop.renmans.be)

Les commandes sont acceptées  
**jusqu'au 21/12 (-> 13h)** pour Noël  
et **jusqu'au 28/12 (-> 13h)** pour le Nouvel An.



**UTILISEZ CE  
BON DE COMMANDE**  
À remettre en boucherie



**COMMANDEZ  
PAR TÉLÉPHONE**

Placez ici le n° de téléphone de votre boucherie



**Par menu de fête vendu, Renmans s'engage à offrir 2 repas\* aux Restos du Cœur**

\*Viande nécessaire à la préparation d'un repas.



[www.renmans.be](http://www.renmans.be)



N° vert gratuit  
0800/90002



[infosite@renmans.be](mailto:infosite@renmans.be)



Suivez-nous