

NOS MISES EN BOUCHE : 3,00 €/PC**LES FROIDES**

- Rillettes aux deux saumons / chantilly à la ciboulette
- Panna cotta chèvre / figue / serrano
- Mousse d'œufs au raifort / cresson / crevettes grises
- Tiramisu boudin noir / pomme / pistache
- Foie gras / poires pochées au vin rouge / magret de canard fumé / crumble de pain d'épices

LES CHAUDES

- Mini hamburger maison « les Renards »
- Velouté de champignons / tombé de céleri
- Scampis / poireaux / crème aux fines herbes
- Hachis parmentier de gibier / purée de patate douce
- Risotto / truffe / parmesan

NOS ENTRÉES : 16,00 €/PC**LES FROIDES**

- Saumon gravlax / vinaigrette betterave / gelée de pomme granny / main de bouddha confite
- Opéra foie gras / gelée porto et vin rouge / biscuit poudre d'amande et pain d'épices / pickles d'oignons / confit d'oignons

LES CHAUDES

- Raviole foie gras cèpes / sauce champignon / pickels de shiitake / copeaux foie gras
- Raviole de homard / tombé de céleri-rave / bisque / crevette nobashi / huile de poireaux

NOS PLATS : 19,50 €/PC

- Filet de biche sauce grand veneur / gratin dauphinois / poêlée de légumes / pommes airelle
- Suprême de pintade cuit basse température / rôti / crème de marrons / pomme de terre Amandine / poêlée de légumes / huile de persil
- Saumon en croûte d'herbes et crevettes grises / couscous perlé / brunoise de potiron / huile de curry / velouté de potiron
- Magret de canard laqué au cassis / sauce syrah / poêlée de légumes / purée de brocolis

COIN BOUCHERIE...**LES DINDES**

- Dinde crue ou précuite aux pommes caramélisées (pour 8 à 10 personnes) 28,00€/kg
- Dinde crue ou précuite aux cèpes et marrons (pour 8 à 10 personnes) 28,00€/kg
- Sauce au cidre, champignons ou marrons 12,50€/litre

LE BUFFET FROID (MIN 10 PERS.) :

- Jambon à l'os
- Saucisson de nos Ardennes
- Boudin blanc de Liège
- Dinde farcie
- Tomates farcies aux crevettes grises
- Saumon Bellevue
- Œufs mimosa
- Taboulé à l'orientale
- Salade de penne mozzarella tomates séchées pignons de pin et noix de cajou grillées
- Salade de carottes aux agrumes
- Salade de céleri mayonnaise
- Salade verte du chef
- Sauce tartare

20,00
/pers.

MAIS ENCORE...

- Gratin dauphinois nature 5,00€/pc
- Gratin dauphinois aux légumes 6,00€/pc
- Croquette de pomme de terre 0,50€/pc
- Croquette aux fromages 3,00€/pc
- Croquette à l'oie 4,00€/pc
- Croquette aux crevettes 6,00€/pc

LES PLATEAUX :

- Plateau de fête 35,50€/kg (magret, entrecôte, filet de poulet jaune, hamburger Angus beef, côte d'agneau, veau)
- Plateau classique 26,50€/kg (bœuf, mini hamburger, chipolata, filet pur de porc ardennais, filet de poulet mariné, merguez)
- Plateau gibier 35,50€/kg (marcassin, biche, cuisse de caille, suprême de pintadeau)
- Plateau kid's party 15,50€/kg (chipolata, mini hamburger, filet de poulet, mini cordon bleu)
- Plateau fondue 29,50€/kg (porc, veau, bœuf, volaille, gibier)
- Plateau charcuterie 29,70€/kg (à choisir à la commande)
- Plateau boudins de Noël 20,50€/kg (à choisir à la commande)
- Plateau apéritif classique 8,00€/pers. (5 sortes de charcuteries classiques coupées fines, raisins, cubes de fromage, tapenade, poivrons farcis)
- Plateau apéritif de fête 12,50€/pers. (canard, cochon, dinde farcie coupée fine, 1 sorte de pâté, 1 boudin, rillettes, confit d'oignons)

CHOUCROUTE :

Pour la choucroute du nouvel an, nous avons un large choix en magasin. N'hésitez pas à venir nous voir !



Veuillez réserver une semaine à l'avance par mail boucherielesrenards@skynet.be ou au magasin