Menu

2026 • 2027

Les Renards

BOUCHERIE ⊠ CHARCUTERIE ⊠ TRAITEUR

NOS SUGGESTIONS ET MENUS
(À EMPORTER)

Les commandes seront prises uniquement par mail **boucherielesrenard@skynet.be** ou au magasin.

Nous restons disponibles par téléphone pour toutes autres questions ou demandes

04 379 16 37

Notre magasin sera ouvert
le dimanches 20 décembre 2026
de 10h à 18h30.
Le 24 et 31 décembre,
nous serons ouverts de 8h30 à 16h30.
Nous serons également ouverts
le samedi 2 janvier 2027 de 8h30 à 18h.

Rue du Collège 9, 4600 Visé
www.lesrenards.be

LES MISES EN BOUCHE

4,00 € / pièce

LES FROIDES

- Rillettes saumon/fines herbes/citron œufs d'esturgeon
- Magret de canard fumé/figues/miel/bleu
- Mousse d'œufs au raifort/cresson/crevettes grises
- Vitello tonato/ pickles
- Panna cotta/foie gras/granny/noisette

LES CHAUDES

- Mini hamburger maison « Les Renards »
- Noix de Saint-Jacques/chorizo/safran
- Boulette de veau/morilles/céleri
- Gratin de coquillettes/butternut/burrata/lard
- Risotto/truffe/parmesan

LES ENTRÉES

20,00 €

LES FROIDES

- Carpaccio de canard grillé/poire/sauce aux amandes
- Opéra foie gras/ gelée au porto / confit d'oignons

LES CHAUDES

- Cannelloni aux scampis/ crème tomate/ail/ salade aux légumes
- Noix de saint jacques/pain d'épices/ déclinaison de panais/orange

LES PLATS

25,00 €

- **Filet de biche**
  sauce grand veneur / gratin dauphinois / poêlée de légumes
- **Rôti de dinde**
  farci aux marrons / pommes airelles / sauce champignons / purée de patates douces
- **Carré d'agneau**
  croûte aux herbes et à la tomate / polenta / légumes / jus corsé
- **Filet de bar**
  risotto / potiron rôti / sauce champagne / huile de persil

LES INCONTOURNÂBLES

Gratin dauphinois nature	5,00 €/pc
Gratin dauphinois aux légumes	6,00 €/pc
Croquette de pomme de terre	0,50 €/pc
Croquette au fromage	3,00 €/pc
Croquette à l'oie	4,00 €/pc
Croquette de crevettes	6,00 €/pc
Sauce aux raisins ou marrons/champignons	12,50 €/L
Civet de biche cuisiné	28,50 €/kg
Pomme aux airelles	2,50 €/pc
Poire au vin	2,50 €/pc

LE CÔTÉ BOUCHERIE

Dinde précuite farcie aux raisins *(pour 8 à 10 personnes)*	28,50 €/kg
Dinde précuite farcie aux champignons et marrons (pour 8 à 10 personnes)	28,50 €/kg
Rôti de dinde cru farci (raisins ou champignons /marrons)	24,50 €/kg
Rôti de dinde cru	18,50 €/kg
Dinde crue (2kg-2,5kg)	16,50 €/kg
Chapon labelisé français (2,5kg-3kg)	29,00 €/kg
Râble de lièvre entier (600gr)	22,00 €/Pc
Filet de lièvre	45,00 €/kg
Caille	
Entière (170gr-180gr)	5,00 €/pc
Farcie au foie gras	10,00 €/pc
Cuisses	40,00 €/kg
Magret de canard	36,50 €/kg
Chevreuil	
Filet	98,50 €/kg
Gigue	38,00 €/kg
Civet	25,00 €/kg
Biche	
Filet	76,50 €/kg
Steak	39,50 €/kg
Civet	19,90 €/kg
Marcassin	
Filet	40,50 €/kg
Steak	28,50 €/kg
Civet	17,90 €/kg

LES PLÂTEAUX

Plateau de fête *magret de canard, entrecôte, filet de poulet jaune, porc ibérique, agneau, veau*	38,50 €/kg
Plateau classique *bœuf, burger, chipolata, filet mignon, volaille marinée, merguez*	29,50 €/kg
Plateau mixte *volaille marinée, chipo, porc ibérique, bœuf, magret*	34,00 €/kg
Plateau kid's party *chipolata, burger, filet de poulet, steak suisse*	15,50 €/kg
Plateau fondue *porc, veau, bœuf, volaille, gibier*	32,50 €/kg
Plateau charcuterie *à choisir à la commande*	29,70 €/kg
Plateau boudins de Noël *à choisir à la commande*	23,50 €/kg
Plateau apéritif classique *charcuteries classiques coupées fines, fruits, cubes de fromage, grissini, tapenade, poivrons farcis*	8,00 €/pers.
Plateau apéritif de fête *canard, cochon, dinde farcie coupée fine, 1 sorte de pâté, 1 sorte de boudin, rillettes, confit d'oignons*	12,50 €/pers.



BUFFET FROID

min 10 personnes : 25,00 €/personne

- Jambon à l'os
- Saucisson de nos Ardennes
- Assortiment boudins de fête
- Dinde farcie
- Pilons de poulet
- Tomates farcies aux crevettes grises
- Pêches au thon
- Saumon Bellevue
- Œufs mimosa
- Taboulé à l'orientale
- Salade de pennes / mozzarella / tomates séchées pignons de pin / noix de cajou grillées
- Salade de carottes aux agrumes
- Salade de céleri mayonnaise
- Salade de pommes de terre tartare
- Salade verte du chef
- Sauce tartare

LES CHARCUTERIES DE NOËL

Foie gras maison	125,00 €/kg
Dinde farcie	31,95 €/kg
Canard à l'orange	40,50 €/kg
Cochon de lait farci	37,50 €/kg
Boudin blanc *nature, choux, raisins, noix, poireaux, truffe, mandarines / volaille / lait coco, pruneaux et lard*	20,50€/kg
Boudin noir à la langue	26,50 €/kg
Boudin de foie	31,50 €/kg
Boudin noir *nature, pommes, raisins, spéculoos*	18,50 €/kg
Pâté de foie gras / girolles	45,75 €/kg
Pâté en croûte	42,50 €/kg
Pâté de biche	37,50 €/kg
Pâté marcassin / champignons	35,50 €/kg
Pâté aux airelles	22,50 €/kg
Figues foie gras	6,50 €/pc

LA CHOUCROUTE

Choucroute crue	3,50 €/kg
Choucroute cuite	11,00 €/kg
Choucroute garnie royal *1 francfort, 1/3 polonais, 1/3 lard, ½ jambonneau, choucroute cuite*	16,50 €/Pc
Ravier purée	3,00 €/pc
Polonais	18,90 €/kg
Francfort	18,50 €/kg
Lard fumé	18,50 €/kg
Lard salé	17,45 €/kg
Kasler	18,90 €/kg
Saucisson Verviers	18,50 €/kg
Jambonneau à l'ancienne	12,00 €/pc
Jambonneau cru	7,00 €/kg
Saint doux	16,00 €/kg ou 4,00 €/le paquet

Menu

CHOIX DE 3 MISES EN BOUCHE

LES ENTRÉES

Les froides

- Carpaccio de canard grillé/poire/sauce aux amandes
- Opéra foie gras/ gelée au porto / confit d'oignons

Les chaudes :

- Cannelloni aux scampis / crème tomate / ail salade aux légumes
- Noix de Saint-Jacques / pain d'épices déclinaison de panais/orange

VELOUTÉ

Velouté panais / pomme verte / huile persil / noisette

LES PLATS

- Filet de biche sauce grand veneur gratin dauphinois/poêlée de légumes
- Rôti de dinde farci aux marrons/pommes airelles sauce champignons/purée de patates douces
- Carrée d'agneau/ croûte aux herbes et à la tomate polenta/légumes/jus corsé d'agneau
- Filet de bar /risotto/potiron rôti/sauce champagne huile de persil

Menu 4 services : 55,00 €/pers.
(Mise en bouche (3pcs à choisir) + 1 entrée froide OU chaude + potage + plat)

*

Menu 5 services : 65,00 €/pers.
(Mise en bouche (3pcs à choisir) + 1 entrée froide ET 1 chaude + potage + plat)

Menu enfants

Entrée + plat : 20,00 €

LES ENTRÉES

- Croquettes aux fromages et sa garniture
- Œuf mimosa/ salade maison

LES PLATS

- Mini boulettes sauce tomate/gratin dauphinois/légumes
- Nuggets/ compote/purée

Les Renards

BOUCHERIE ⊠ CHARCUTERIE ⊠ TRAITEUR

Toute l'équipe de la Boucherie Les Renards vous souhaite de merveilleuses fêtes et une excellente année 2027 !