Bon de commande

Collaborateur : ..... N° de commande : ..... E-mail : .....

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 (salade ocean twist)	..... gr
Salade de saumon fumé	..... gr
Pâté de fêtes au confit d'oignons	..... Tranche(s) ±1,5cm
Pâté de marcassin aux airelles	..... Tranche(s) ±1cm
Pâté de faisan	..... Tranche(s) ±1cm
Confit d'oignons nature	..... gr
Confit d'oignons ardennais	..... gr
Salami truffe/parmesan (70g)	..... Pièce(s)
Zakouski (12 pièces)	..... Ravier(s)
Mini croquettes apéro (4 fromages/4 vol au vent)	..... Ravier(s)
Brochette de scampi	..... Pièce(s)
Chicken crusties (sauce tartare gratis à l'achat de 4 pcs)	..... Pièce(s)
Duo de scampi et sole limande	..... Pièce(s)
Casolette suprême de la mer (+/-180g)	..... Pièce(s)
Mousse de canard au porto (1 tranche=60g)	..... Tranche(s) ±1cm
Croquettes au fromage	..... Pièce(s)
Croquettes de crevettes grises	..... 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
Cuisse de canard à l'orange	..... 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	..... x 2 pers.	..... x 3 pers.	..... x 4 pers.
Plancha	..... 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 3 pers.	..... x 4 pers.
Mini burgers party box	..... Pièce(s)		
Set de sauces froides 3+1 gratis	..... Set(s)		

COMMANDEZ EN LIGNE

Vos commandes et infos en un seul scan !

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	..... gr
Pommes de terre macaire	..... Pièce(s)
Croquettes de pommes de terre (10 pc)	..... Emballage(s)
Salade de pommes de terre tartare	..... gr
Barquette de légumes cuisinés (2 pers +/-500g) chicons, haricots, carottes, tomates cerises	..... Pièce(s)
Mix de légumes frais (2 personnes)	..... Pièce(s)
scampi avec nouilles	..... gr
Poires passion	..... gr
Pommes aux airelles (2 pc)	..... Emballage(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/figues/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)

(suite au verso)

RENMANS
Le goût de la qualité
- Depuis 1978 -

N'OUBLIEZ PAS DE PASSER VOS COMMANDES À TEMPS

Pour Noël
nous acceptons les commandes en ligne jusqu'au samedi 19/12/2026 inclus (18h)

Pour Nouvel An
nous acceptons les commandes en ligne jusqu'au samedi 26/12/2026 inclus (18h)
(Jusqu'à épuisement des stocks)

Menu Rôti de Dinde*

en sauce « fine champagne«

70€
pour 2 pers.
soit €35
par personne



Apéritif
Mini-croquettes apéritives
(4 croquettes au fromage et 4 au vol-au-vent)



Entrée
2 duos de scampi et sole limande



Plat
Rôti de dinde
en sauce fine champagne
(pour 2 pers, ± 350g viande et 250g sauce)



Accompagnements
10 Croquettes
de pommes de terre



Barquette de
légumes cuisinés
(pour 2 pers, 500g)
(chicons, carottes, haricots verts et tomates cerises)



Dessert
2 duos de mousse au chocolat



*Uniquement disponible par multiple de 2 pers.
Jusqu'à épuisement du stock

Menu Mijoté de cerf*

70€
pour 2 pers.
soit €35
par personne



Apéritif
12 zakouskis



Entrée
2 croquettes au fromage et
2 croquettes aux crevettes



Plat
Mijoté de cerf
(pour 2 pers, 600g)



Accompagnements
Gratin dauphinois
(pour 2 pers, 600g)



2 Pommes aux airelles
(2 pers)



Dessert
2 duos de mousse au chocolat



*Uniquement disponible par multiple de 2 pers.
Jusqu'à épuisement du stock

3 façons de passer commande

Les commandes en ligne sont acceptées jusqu'au 19/12/26 inclus (18h)
pour Nöel et jusqu'au 26/12/26 inclus pour le Nouvel An (18h).

COMMANDEZ EN LIGNE
sur
www.renmans.be/fr/shoponline

UTILISEZ LE BON DE COMMANDE
À remettre en boucherie

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE