



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hamburgerbréitchen (200 g) | Poulet mat Curry |
| Américain als Carpaccio | Hammelrumsteck marinéiert | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Ardenner Bifdeck | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek | Poulet-Mozzarella-Grillwurst |
| Ardenner Scheif | Hämmelsnierercher | Pouletsfilet |
| Ardenner Wurst | Hämmelspavé nature | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bacon | Hämmelsragout | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hämmelsspiisser Royal | Pouletsfilet mat Kraider |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bärlauch-Pâté | Haushaltkoli (±5kg) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bauerengelli | Hausmaacher Biwwelamoud | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bierknacker | Hausmaacher Schwéngsbrot | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifana Gefligel | Héiss vu Rëndfleesch | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifana Schwaïn | Héngerfleesch fir de Wok | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifdeck mat Kéis | Héngerkrapp | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifdecker mat Moschter | Hierkefilet mat Ram (±900g) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brëschten fir ze grillen | Hunn | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochette Moink Balls (±200g) | Italienische Steak | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Jambon à l'Os artisanal | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten Duo | Jesus-Zoossiss | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten Hawai | Jonken Hunn | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten mini-Bouletten | Joue de bœuf | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten Trio | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten vum Chef | Jurassienne | Pouletsfilet mat Kraider |
| Broschtfilet vun der Int | Kachfleesch mat der Schank | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brot no ardenner Art a wéis | Kachfleesch ouni Schank | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bûchette mat Kéis | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bulletten Tomatenzooss | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Burger Wok | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chateaubriand | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chicken kids | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chorizo | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon bleu Hawaï | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon bleu vu Poulet | Kalleffleesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |

| | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Côte à l'os Black Angus | Kallefskoteletten | (Schwein/Rand) |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Kallefsliewer | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kallefsniere (±300g) | Rullade vun Ham |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kallefsragout | Rumsteakbrot |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Kallefsrulladen mat Geméis Kallefszong | Rumsteck Salami mat Pfeffer |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kanéngchenshämmercher | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dindefilet fir Fondue | Kanéngcheresréck | Salami ouni Knuewelek |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Kebab Party mat Geméis Kebab party Poulet ouni Geméis | Salami vum Schnuddelhong Salsa-Spiiss |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Kéiswirschtchen | Sandwich Zalot |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | Klassesch Ham | Scampizalot |
| Ēnescht Rëpp vum Lämmchen | Knusperege frësche Poulet | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ēnescht Rëppercher vum Schwäin | Koli vu Pita Gefligel | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Ēnescht vum Pouletsstempel natur | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Schmul mat Menthe |
| Entrecôte | Koli vu Pita Schwäin | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte vum Black Angus | Kotelett Dijonnaise | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Koteletten "Ardennais" | marinéiert |
| Faux Filet | Kranz von Schweinekoteletts | Schnuddelhongfilet Orloff |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Kranz vu Schoffleesch | Schweitzer Steaks |
| Feierstengzalot | Kuddelfleck | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lamm Fleesch fir pierrade | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Fierkelsbrëschtchen | Lamm gehackt | Schwéngsbake |
| Fierkelskoteletten | Lammbröchetten marinéiert | Schwéngsbrochetten marinéiert |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Lammkoteletten | Schwéngsbrochetten natur |
| Fierkelschëller | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Filet américain natur | Lammcheller ouni Schank | Schwéngsbrod vum Karree |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Filet américain vum Chef | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) Ländlecht Rëppestéck | Schwéngsbrot Orloff |
| Filet vum Hämmel | Lasagne (±400g) | Schwéngsfilet |
| Filet vum Schnuddelhong | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Leidelenger Lëtzebuenger Hâm | Schwéngsfouss |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngsgyros |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngshals ouni Schank |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Lingot Saint-Nicolas | Schwéngshieren |
| Fleesch Pita Gefligel | Lyoner | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Fleeschzalot | Mailänder Rolle | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsliewer |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Marinéiert Kallefskotelett Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngsmignonen Moutardini Schwéngsniere Schwéngsouer Schwéngsragout |
| Frësch Caille (±190g) | Marinéiert Rëppercher | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefëllt (±260g) | Marinéiert Scampien Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsschnitzels Schwéngsschwanz |
| Frësch Dinde | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngszong |
| Frësch Héiss | Marinéierte Filetvun der Int | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Frësch Intenhämmchen | Marinéierte Kallefmedaillon | Spätzel |
| Frësch Pouletshämmercher | Marinéierte Kallefmedaillon | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frësch selwergemaachte Bouletten | Marinéierte Pouletsrumsteak | Spiiss mat Intefilet |

| | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (±750g) | Marinéierte Rëndspavé | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frësche Speck | Marinéierte Speck | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Marinéierten ardenner Brot | Steak 1ten Choix |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet | Steak Hawaii |
| Ganz oder hallef | Mediterranem Gratin | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Ganz Kanéngchen | Mettwurst | Steak pelé II |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Steegrill (4 Persounen) |
| Gebroden Bouletten | Mini Brochetten Gefligel | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Mini brochetten Lamm | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefëllt Courgette | Mini Brochetten Schwäin | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Brochetten Spëck | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefëllte Carré | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Mini Partybox | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Kallef | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Gromperen | Minibrochetten vum Pæerd | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Rand | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Poulets-Filet | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Ochsenmaulzalot | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen | Ochseschwanz | Tomatenzalot |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet | Onglet | Toskaneschen Hamburger |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand) | Osso bucco | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefëllten Dinde ouni Schank | Päerdsragout | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefëllten Dindesträmpel | Pak fir de Wok Gefligel | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Pak fir de Wok Scampi | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | Pak fir de Wok Schwéng | Trio Apero-Küben (±510g) |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g) | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefëllte Poulet | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Panéiert Kallefsschnitzelen | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefligelbrochetten natur | Paréiert Rëndsnieren | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefligelgyros | Pärelhong "Label rouge" | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefligelliewer | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gegrilltes vun Chef | Paschteitchen Fëllung | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Paschtéitercher | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Paschéitche (±220g) | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gehacktes Baueren | Pati extra kremesch | Weinsaucisse |
| Gehacktes Kallef | Pati vum Chef | Wiener Schnitzel |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Peffersteak | Wirschtercher |
| Gehacktes Schwein | Pekinger Nuddelen | Wirschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes vum Pæerd/Schwäin | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Picanha-Spiiss | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gekachte Schwéngsbrot | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wirschtercher Schwein/Kallef |
| Gelli vun der zong | Schank | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Geméismacedoine | Pita Fleesch | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gemëschten | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Zalot Exotique |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Pita Zooss (250 g) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gereecherte Speck | Pitabrou | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gereechert Fierkelsham | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Zalot mat Thon |
| Gereecherte fette Speck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zerelat ardenner Art a Weis |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zong mat Madeireszooss |
| Gerullte Speck | Poulet "Peking" | |
| Gigot vum lamm | Poulet blanc | |

| | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|
| Grillburger Rëndfleesch | Poulet churasco | Zooss Bolognaise |
| Grompere fir an der Pan ze broden | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart | Zooss Moink Balls (±150g) |
| Gromperegratin | Poulet Fleesch fir Steengrill | Zoossiss "Bier" |
| Gromperenzalot | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gyros Burger | | Zoossiss Baueren |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | | Zoossiss Chipolata |
| Halskotelett fir ze grillen | | Zoossiss Merguez |
| Halsstëck vum Schof | | |
| Ham aus Italien | | |
| Hamburger vum Poulet | | |
| Hamburger-Pak Rand | | |

Document généré le :08/05/2026 06:00