



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|  |                                      |                                      |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hamburgerbréitchen (200 g)           | Poulet Flesch fir Steengrill         |
| Américain als Carpaccio                          | Hammelumsteck marinéiert             | Poulet mat Curry                     |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek    | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsnierercher                    | Poulet-Mozzarella-Grillwurst         |
| Ardenner Wurst                                   | Hämmelspavé nature                   | Pouletsfilet                         |
| Bacon  | Hämmelsragout                        | Pouletsfilet fir Fondue              |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsspiisser Royal                | Pouletsfilet mat frëschem Geméis     |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bärlauch-Pâté                                    | Haushaltkoli (±5kg)                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis     |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Biwwelamoud              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bierknacker                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot             | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Gefligel                                  | Héiss vu Rëndflesch                  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Schwaïn                                   | Héngerflesch fir de Wok              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Héngerkrapp                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hierkefilet mat Ram (±900g)          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brështen 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 mini-Bouletten                        | Jonken Hunn                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten Trio                                  | Joue de bœuf                         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (2 Persounen)   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten vum Chef                              | Junior Feinschmecker (4 Persounen)   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Broschtfilet vun der Int                         | Jurassienne                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kachflesch mat der Schank            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kachflesch ouni Schank               | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefflesch 1. Wiel fir um Steen    | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefflesch fir Fondue              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffs-Chipolata                   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Burger Wok                                       | Kalleffsback                         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kalleffsblanquette Mat Schanken      | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chateaubriand                                    | Kalleffsbrochette Natur              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chicken kids                                     | Kalleffsbrot a -Medaillon            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| chinesesch Fondue (4 Persounen)                  | Kalleffsbrot Orloff                  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chorizo  | Kalleffsfouss                        | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                       | Kalleffsgeschnetztes                 | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu Hawaiï                               | Kalleffsgeschnetztes à la provençale | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu vu Poulet                            | Kalleffshamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Côte à l'os Black Angus                          | Kalleffshieren (250g)                | Pouletsfilet mat Kraider             |

|  |                                     |   |
|--|-------------------------------------|---|
| Côte à l'Os vum Schwäin                  | Kallefskoteletten                   | Rouladen no Ardenner art                |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert       | Kallefsliewer                       | (Schwein/Rand)                          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)            | Kallefsniere (±300g)                | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten     | Kallefsragout                       | Rullade vun Ham                         |
| (±800g)                                  | Kallefsrulladen mat Geméis          | Rumsteakbrot                            |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss        | Kallefszong                         | Rumsteck                                |
| Dindefilet fir Fondue                    | Kanéngchenshämmercher               | Salami mat Peffer                       |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue       | Kanéngcheresréck                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)      |
| (120g)                                   | Kebab Party mat Geméis              | Salami ouni Knuewelek                   |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch      | Kebab party Poulet ouni Geméis      | Salami vum Schnuddelhong                |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                  | Kéiswirschtchen                     | Salsa-Spiiss                            |
| Ēnescht Rëpp vum Lämmchen                | Klassesch Ham                       | Sandwich Zalot                          |
| Ēnescht Rëppercher vum Schwäin           | Knusperege frësche Poulet           | Scampizalot                             |
| Ēnescht vum Pouletsstempel natur         | Koli vu Pita Gefligel               | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue     |
| Entrecôte                                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis    | (120g)                                  |
| Entrecôte vum Black Angus                | Koli vu Pita Schwäin                | Schëller vum Lämmchen mat Schank        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Kotelett Dijonnaise                 | Schmul mat Menthe                       |
| Faux Filet                               | Koteletten "Ardennais"              | Schnitzel vum Schnuddelhong             |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin     | Kranz von Schweinekoteletts         | Schnitzel vum Schnuddelhong             |
| Faux filet vum Päerd marinéiert          | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch  | marinéiert                              |
| Feierstengzalot                          | Kranz vu Schoffleesch               | Schnuddelhongfilet Orloff               |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Kuddelfleck                         | Schwäin Fleesch fir Pierrade            |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Lamm Fleesch fir pierrade           | Schweitzer Steaks                       |
| Fierkelskoteletten                       | Lamm gehackt                        | Schwéngfleesch fir de Wok               |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Lammbrochetten marinéiert           | Schwéngfleesch fir Fondue               |
| Fierkelschëller                          | Lammkoteletten                      | Schwéngsbake                            |
| Filet américain natur                    | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Schwéngbrochetten marinéiert            |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Lammsheller ouni Schank             | Schwéngbrochetten natur                 |
| Filet américain vum Chef                 | Lammsteak vum gigot mat Schank      | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon      |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Zooss                                   |
| gedréchenten Tomaten                     | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schwéngsbrod vum Karree                 |
| Filet vum Hämmel                         | Ländlecht Rëppestéck                | Schwéngsbrod vun der Hâm                |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Lasagne (±400g)                     | Schwéngsbrod vun der Scheller           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Lasagne bolognaise (vrac)           | Schwéngsbrot Orloff                     |
| marinéiert                               | Leidelenger                         | Schwéngsfilet                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Lëtzebuenger Hâm                    | Schwéngsfilet mignon Orloff             |
| Persounen)                               | Lëtzebuergesch Brochetten           | Schwéngsfouss                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Lewesch vum Pouletsstempel natur    | Schwéngsgyros                           |
| Persounen)                               | Lingot Saint-Nicolas                | Schwéngshals ouni Schank                |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Lyoner                              | Schwéngshieren                          |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mailänder Rolle                     | Schwéngskotelett fir ze grillen         |
| Fleeschzalot                             | Mammenhong                          | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der  |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Marinéiert Côte à l'os Rend         | Héichrëpp                               |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Marinéiert Entrecôte                | Schwéngskoteletten vum Hals             |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Marinéiert Kallefsbrochette         | Schwéngsliewer                          |
| Persounen)                               | Marinéiert Kallefskotelett          | Schwéngsmedaillon marinéiert            |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Marinéiert leweschter vum Poulets-  | Schwéngsmignonen Moutardini             |
| Persounen)                               | strëmpele                           | Schwéngsnier                            |
| Frësch Caille (±190g)                    | Marinéiert Pouletsstrëmpele         | Schwéngsouer                            |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Marinéiert Rëppercher               | Schwéngsragout                          |
| Gras gefëllt (±260g)                     | Marinéiert Scampien                 | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)        |
| Frësch Dinde                             | Marinéiert Scampisspiisser          | Schwéngsschnitzels                      |
| Frësch Héiss                             | Marinéierte Fesch um Steen fir 2    | Schwéngsschwanz                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Persounen                           | Schwéngszong                            |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Marinéierte Filetvun der Int        | Spare-Ribs "Piri-Piri"                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Marinéierte Kallefmedaillon         | Spätzel                                 |
| (±750g)                                  | Marinéierte Pouletsrumsteak         | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |

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

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

Document généré le :06/05/2026 17:31