



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) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet "Peking" Poulet blanc |
| Américain als Carpaccio | Halskotelett fir ze grillen | Poulet churrasco |
| Äppelpaté | Halsstëck vum Schof | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Bifdeck | Ham aus Italien | Poulet Fleisch fir Steengrill |
| Ardenner Scheif | Hamburger vum Poulet | Poulet mat Curry |
| Ardenner Wurscht | Hamburger-Pak Rand | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bacon | Hamburgerbréitche (200 g) | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hammelrumsteck marinéiert | Pouletsfilet |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hämmelsgeschnetzeltes mat | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bauerengelli | Knuewelek | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Bauerentommette mat Blumen | Hämmelsnierercher | Pouletsfilet mat Kraider |
| Béarnaise Zooss (±175g) | Hämmelspavé nature | Pouletsfilet |
| Bergkäse | Hämmelsragout | Pouletsfilet Marinéiert (fresch) |
| Bierknacker | Hämmelsspiisser Royal | Pouletslusche fir Kanner |
| Bifana Gefligel | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsroulade |
| Bifana Schwaïn | Haushaltkoli (±5kg) | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Bifdeck mat Kéis | Hausmaacher Biwwelamoud | Pouletszalot Andalouse |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hausmaacher Schwéngsbrot | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Bifdecker mat Moschter | Héiss vu Rëndfleisch | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek | Héngerfleisch fir de Wok | Preiselbeersgebeess |
| Brëschten fir ze grillen | Héngerkrapp | Provençalesche Bioferme Kéis |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Hierkefilete mat Ram (±900g) | Pure Filet vum Kallef |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Hunn | Pure Filet vum Päerd |
| Brochetten Duo | Hunneg mat Trüff | Pure Rëndsfilet |
| Brochetten Hawaii | Italiernesche Hamburger | Quetschekeis (220g) |
| Brochetten mini-Bouletten | Jambon à l'Os artisanal | Rëndfleisch in Waldpilzsose |
| Brochetten Trio | Jesus-Zoossiss | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Jonken Hunn | Rëndsbrochetten natur |
| Brochetten vum Chef | Joue de bœuf | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Rëndsfilet fir Steegrill |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Brot no ardenner Art a wéis | Jurassienne | Rëndsgulasch |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kachfleisch mat der Schank | Rëndshäerz |
| Brun de noix | Kachfleisch ouni Schank | Rëndslewer |
| Bûchette mat Kéis | Kallefffleisch 1. Wiel fir um Steen | Rëndsrëpp mat Schank |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefffleisch fir Fondue | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefs-Chipolata | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| Burger aus rengem Rëndfleisch aus | Kallefsback | Rëndszong |
| | Kallefsblanquette Mat Schanken | |

| | | |
|---|---|---|
| der Regioun | Kallefsbrochette Natur | Renge Filet aus der Regioun |
| Burger Wok | Kallefsbrot a -Medaillon | Renge Filet vum Black Angus |
| Burratina | Kallefsbrot Orloff | Rëppercher Natur |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefsfouss | Rieslingspasteitchen (±150g/pc) |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsgeschnetzeltes | Rio burger |
| Caprice de chevron | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Ris de veau |
| Champignon Zooss (±190g) | Kallefshamburger | Roastbeef 1ten Choix |
| Chateaubriand | Kallefshieren (250g) | Roastbeef II |
| Chicken kids | Kallefskoteletten | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefsliewer | Robiola di Langa 3 laits |
| Chorizo | Kallefsniere (±300g) | Rôti Judd sans os moutardini |
| Comté 18 Méint Affinage | Kallefsragout | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g) |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsrulladen mat Geméis | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g) |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kanéngchenshämmercher | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch | Kanéngerchesréck | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Cordon bleu Hawaiï | Kebab Party mat Geméis | Rullade vun Ham |
| Cordon bleu vu Poulet | Kéiswirschtchen | Rumsteak aus der Regioun |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Klassesch Ham | Rumsteakbrot |
| Côte à l'os Black Angus | Knusperege frësche Poulet | Rumsteck |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g) | Saint-Felicien (150 g) |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Koli vu Pita Gefligel | Salami mat Pfeffer |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Cru des Fagnes | Koli vu Pita Schwäin | Salami ouni Knuewelek |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong |
| Degustatiounsplateau (±240g) | Kotelett Dijonnaise | Salsa-Spiiss |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Koteletten "Ardennais" | Sandwich Zalot |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kranz von Schweinekoteletts | Sauce à l'ail (140g) |
| Dindefilet fir Fondue | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Sauce andalouse (140 g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Kranz vu Schoffleesch | Sauce cocktail (140 g) |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch Eeër Meyrishaff (±380g) | Lamm Fleesch fir pierrade | Sauce tartare (140g) |
| Emmental aus de Grotten | Lamm gehackt | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Ënnen-Confit natur | Lammbrochetten marinéiert | Scampizalot |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Lammkoteletten | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Lammsheller ouni Schank | Schmul mat Menthe |
| Entrecôte | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte aus der Regioun | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte vum Black Angus | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Ländlecht Rëppestéck | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Faux Filet | Lasagne (±400g) | Schweitzer Steaks |
| Faux Filet aus der Regioun | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Le Wavreumont | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Leidelenger | Schwéngsbake |
| Feierstengzalot | Letzebuerger Grillwurst | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lëtzebuerger Hâm | Schwéngbrochetten natur |
| Fierkelsbrëschtchen | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Fierkelskoteletten | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngsbrod vum Karree |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Li P'tit Rossê (±180g) | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Fierkelsschëller | Lingot Saint-Nicolas | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Lyoner | Schwéngsbrot Orloff |
| | Mailänder Rolle | Schwéngsfilet |
| | Mammenhong | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| | Marinéiert Côte à l'os Rend | |
| | Marinéiert Entrecôte | |

| | | |
|--|---|---|
| Filet américain mat Tartarenzooss | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsfouss |
| Filet américain natur | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngsgyros |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | strëmpele | Schwéngshieren |
| Filet américain vum Chef | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Rëppercher | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Filet vum Hämmel | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngsliewer |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Persounen | Schwéngsnier |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsouer |
| Fleesch Pita Gefligel | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsragout |
| Fleeschzalot | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Foie gras ballotin (150g) | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngsschnitzels |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngsschwanz |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Marinéierte Speck | Schwéngszong |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Marinéierten ardenner Brot | Serrano-Ham |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fourme de Montbrison | Mediterranem Gratin | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Frësch Caille (±190g) | Mettwurst | Spätzel |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frësch Dinde | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Frësch Héiss | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss mat Intefilet |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini brochetten Lamm | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mini Brochetten Spëck | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Fresche weisskeis mat kraider vun der Bioferme | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Steak 1ten Choix |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak Hawaii |
| Ganz oder hallef | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Ganz Kanéngchen | Mini Partybox | Steak pelé II |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Minibrochetten vum Kallef | Steegrill (4 Persounen) |
| Gebroden Bouletten | Minibrochetten vum Pærd | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Minibrochetten vum Rand | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Morbier | Steegrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mothais sur feuille (200 g) | Steegrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Mozzarella bufala | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefüllte Carré | Natierleche Bioferme Kéis | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefüllte Champignon | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek | Nuddelszalot mat thon | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| | Ochseschwanz | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| | Onglet | Tomat mat Thon (±170g) |
| | Oso bucco | Tomatenzalot |
| | Ovalie cendrée (150g) | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| | Päerdsragout | Torche kebab poulet |
| | Pak fir de Wok Gefligel | |
| | Pak fir de Wok Scampi | |
| | Pak fir de Wok Schwéng | |
| | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir | |
| | Paleron (Stéck vun der Schëller) | |

| | | |
|---|---|--|
| a Kraider | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Panéiert Kallefsschnitzelen | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte Gromperen | Paréiert Rëndsnieren | Traiteurzooss |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Pärelhong "Label rouge" | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Poulets-Filet | Paschteichen Fëllung | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Paschtéitercher | Trio Aperio-Küben (±510g) |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Pastéichen (±220g) | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Pati extra kremesch | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Pati vum Chef | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllten Dindesträmpel | Peffersteak | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Pefferzooss (±190g) | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Peking Nuddelen | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Petit Gaugry (70g) | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefüllte Poulet | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Viennoise mat gereechtertem Speck |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Picanha-Spiiss | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gefligelbrochetten natur | Piisch mat Thon | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gefligelgyros | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gefligelliewer | Schank | Weinsaucisse |
| Gegrilltes vum Chef | Pita Fleesch | Wiener Schnitzel |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wirschtercher |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Pita Zooss (250 g) | Wirschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes Baueren | Pitabroust | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Kallef | Plancha (2 Persounen) | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Plancha (4 Persounen) | Wirschtercher Schwein/Kallef |
| Gehacktes Schwein | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot Exotique |
| Gekachte Schwéngsbrot | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gelli vun der zong | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Geméis Scheier | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Zavelat ardenner Art a Weis | Zong mat Madeireszooss |
| Geméismacedoine | Aperitif | Zooss Bolognaise |
| Gemëschten | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) | Zoossiss "Bier" |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gereecherte Speck | | Zoossiss Baueren |
| Gereechert Fierkelsham | | Zoossiss Chipolata |
| Gereecherte fette Speck | | Zoossiss Merguez |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | | |
| Gerullte Speck | | |
| Gigot vum lamm | | |
| Gourmet-Häz mat Feigen | | |
| Grillburger Rëndfleesch | | |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | |
| Gromperegratin | | |
| Gromperekichelcher | | |
| Gromperenzalot | | |
| Gyros Burger | | |