



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)	Grillburger Rëndfleesch	Poulet "Peking"
Américain als Carpaccio	Grompere fir an der Pan ze broden	Poulet blanc
AndaluZalot mat Ham un der Schank	Gromperecroquetten (10st)	Poulet churasco
Äppel mat Airellen (±300g)	Gromperegratin	Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart
Äppelpaté	Gromperekichelcher	Poulet Fleesch fir Steengrill
Ardenner Bifdeck	Gromperenzalot	Poulet mat Curry
Ardenner Scheif	Gyros Burger	Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"
Ardenner Wurst	Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)	Poulet-Mozzarella-Grillwurst
Bacon	Halloween Bliedendeeg (±110g)	Pouletsfilet
Baconburger (Schwein/Rand)	Halloween burger	Pouletsfilet fir Fondue
Barbecue colli (± 6,5kg)	Halloween-Menü	Pouletsfilet mat frischem Geméis
Bauerengelli	Halskotelett fir ze grillen	Pouletsfilet mat Kraider
Bauerentommette mat Blumen	Halssteck vum Schof	Pouletsfilet mat Trüffel
Bauerenzooss	Ham aus Italien	Pouletsfilet Marinéiert (fresch)
Béarnaise Zooss (±175g)	Hamburger (Schwengefleesch)	Pouletsfilet fir Kanner
Bergkäse	Hamburger vum Poulet	Pouletsfilet fir Kanner
Bierknacker	Hamburger vun den Alpen	Pouletsfilet op Italienesch Aart
Bifana Geflügel	Hamburger-Pak Rand	Pouletsfilet mat Butternut
Bifana Schwaïn	Hamburgerbréitchen (200 g)	Pouletsfilet fir op de Grill
Bifdeck mat Kéis	Hammelrumsteck marinéiert	Pouletsfilet Moliterno mat Trüffel
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Hämmelgeschnetztes mat Knuewelek	Preiselbeersgebeess
Bifdecker mat Moschter	Hämmelsniercher	Provençalesche Bioferme Kéis
Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek	Hämmelspavé nature	Pure Filet vum Kallef
Biren mat Preiselbeeren	Hämmelsragout	Pure Filet vum Päerd
Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)	Hämmelsspiisser Royal	Pure Rëndsfilet
Bouneschlupp (gréng Bounen)	Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag	Puree
Brështen fir ze grillen	Haushaltkoli (±5kg)	Quetschekeis (220g)
Brillat-Savarin mat Trüffen	Hausmaacher Biwwelamoud	Quiche Lorraine (±300g)
Brochette fromagère	Hausmaacher Schwéngsbrot	Raclette (4 Persounen)
Brochette Moink Balls (±200g)	Héiss vu Rëndfleesch	Raclette fir 2 Persounen
Brochette vu Pouletsfilet marinéiert	Héngerfleesch fir de Wok	Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin
Brochette vu Pouletsfilet natur	Héngerkrapp	Rëndfleesch Bouillon
Brochetten Duo	Hierkefilet mat Ram (±900g)	Rëndfleesch Carpaccio
Brochetten Hawaii	Hunn	Rëndfleesch in Waldpilzsoße
Brochetten mini-Bouletten	Hunneg mat Trüff	Rëndsbrochetten marinéiert
Brochetten Trio	Ierzebulli (Ierbessen)	Rëndsbroschett natur
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Italienesche Pouletsfilet	Rëndsbroschett fir fondue aus der Regioun
Brochetten vum Chef	Italienesche Hamburger	

Broschtfilet vun der Int	Jambon à l'Os artisanal	Rëndsfleesch fir Steegrill
Broschtfilet vun der Int	Jesus-Zoossiss	Rëndsgulasch aus der Regioun
Brot no ardenner Art a wéis	Jonken Hunn	Rëndsgulash
Brot vum Hämelsgigot ouni Schank	Joue de bœuf	Rëndshäerz
Brun de noix	Junior Feinschmecker (2 Persounen)	Rëndslewer
Bûchette mat Kéis	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Rëndsrëpp mat Schank
Bullet am Schwéngsnetz	Jurassienne	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Bulletten Tomatenzooss	Kachfleesch mat der Schank	Rëndsspiess aus der Regioun
Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun	Kachfleesch ouni Schank	Rëndszong
Burger Wok	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Renge Filet aus der Regioun
Burratina	Kalleffleesch fir Fondue	Renge Filet vum Black Angus
Butternut Gratin (±850g)	Kallefs-Chipolata	Rëppercher Natur
Camembert aus der Normandie (±250g)	Kallefsback	Rieslingspasteitchen (±150g/pc)
Camembert di bufala (300g)	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rio burger
Cannelloni	Kallefsbrochette Natur	Ris de veau
Caprice de chevron	Kallefsbrot a -Medaillon	Roastbeef 1ten Choix
Champignon Zooss (±190g)	Kallefsbrot Orloff	Roastbeef II
Chateaubriand	Kallefsfouss	Roastbeef 1ten Choix gewierzt
Cheddar-Burger (Schwäin/ Rand)	Kallefsgeschnetztes	Robiola di Langa 3 laits
Chicons mat Speck	Kallefsgeschnetztes à la provençale	Rôti Judd sans os moutardini
chineesesch Fondue (4 Persounen)	Kallefshamburger	Rouladen no Ardenner art
Chorizo	Kallefshieren (250g)	(Schwein/Rand)
Choufleur Gratin (±1,1kg)	Kallefskoteletten	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Comté 18 Méint Affinage	Kallefsliewer	Rullade vun Ham
CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE	Kallefsniere (±300g)	Rumsteak aus der Regioun
MAT SICHUANPEFFER	Kallefsragout	Rumsteakbrot
Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)	Kallefsrulladen mat Geméis	Rumsteck
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Kallefszong	Sac choucroute cuite au vin (500g)
Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch	Kanéngchenshämmercher	Saint-Felicien (150g)
Cordon bleu Hawaiï	Kanéngerchesréck	Salami mat Pfeffer
Cordon bleu vu Poulet	Kebab Party mat Geméis	Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)
Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir	Kebab party Poulet ouni Geméis	Salami ouni Knuewelek
Côte à l'Os vum Schwäin	Kéiswirschtchen	Salami vum Schnuddelhong
Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert	Klassesch Ham	Salsa-Spiess
Couronne du Chef	Knusperege frësche Poulet	Sandwich Zalot
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Koli vu Pita Gefligel	Sauce à l'ail (140g)
Crispy-burger mat Leiege-sirop	Koli vu Pita Gefligel mat Geméis	Sauce andalouse (140 g)
Cru des Fagnes	Koli vu Pita Schwäin	Sauce cocktail (140 g)
Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)	Kotelett Dijonnaise	Sauce tartare (140g)
Degustatiounsplateau (±240g)	Koteletten "Ardennais"	Sauermous (500g)
Délice de Saint Cyr (200g)	Kranz von Schweinekoteletts	Saumon Wellington mat
Dinde Orloff mat Champignonszooss	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Wäisswainzooss (±650g)
Dinde Orloff mat Kéiszooss	Kranz vu Schoffleesch	Savoyard aus Kalleffleesch
Dindefilet fir Fondue	Kürbisszopp	Savoyard Dinde
Dindefilet op Ardenner Aart	Lamm Fleesch fir pierrade	Scampizalot
Duo Plateau (2 Persounen)	Lamm gehackt	Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)
Duo Plateau (4 Persounen)	Lammbröschetten marinéiert	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)	Lammkoteletten	Schnitzel vum Schnuddelhong
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert
Eeër Meyrishaff (±380g)	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schnuddelhongsfilet Orloff
Emmental aus de Grotten	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwäin Fleesch fir Pierrade
	Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)	Schwäizer Raclette an Tranchen
	Ländlecht Rëppstéck	Schweitzer Steaks
	Lasagne (±400g)	Schwéngfleesch fir de Wok
	Lasagne bolognaise (vrac)	Schwéngfleesch fir Fondue
	Le Wavreumont	

Ënnen-Confit natur	Leidelenger	Schwéngsbake
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Lensenzopp (Lëse)	Schwéngsbrochetten marinéiert
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Letzebuerger Grillwurscht	Schwéngsbrochetten natur
Ënnescht vum Pouletsstempel natur	Lëtzebuerger Hâm	Schwéngsbrod Orloff mit Champignon
Entrecôte	Lëtzebuergeresch Brochetten	Zooss
Entrecôte aus der Regioun	Lewesch vum Pouletsstempel natur	Schwéngsbrod vum Karree
Familien Koli (± 11,5 kg)	Li P'tit Rossê (±180g)	Schwéngsbrod vun der Hâm
Fasanepaté	Lyoner	Schwéngsbrod vun der Scheller
Faux Filet	Mailänder Rolle	Schwéngsbrot Orloff
Faux Filet aus der Regioun	Mammenhong	Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss
Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin	Marcassinpaté mat preiselbeeren	Schwéngsfilet
Faux filet vum Pærd marinéiert	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schwéngsfilet mat Moschterzooss
Feierstengsalot	Marinéiert Entrecôte	Schwéngsfilet mignon Orloff
Fesch um Steen fir 2 Persounen	Marinéiert Kallefsbrochette	Schwéngsfouss
Festdags-Träipen	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngsgyros
Fierkelsbrëschtchen	Marinéiert leweschter vum Poulets-	Schwéngshals ouni Schank
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	strëmpele	Schwéngshieren
Fierkelskoteletten	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngskotelett fir ze grillen
Fierkelskoteletten marinéiert	Marinéiert Rëppercher	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der
Fierkelsschëller	Marinéiert Scampien	Héichrëpp
FIGECONFIT MAT THYMIAN	Marinéiert Scampisspiisser	Schwéngskoteletten vum Hals
Filet américain mat Cruditéiten (±645g)	Marinéierte Bifdeck vu beschter	Schwéngsliewer
Filet américain mat Tartarenzooss	Qualitéit aus der Regioun	Schwéngsmedaillon marinéiert
Filet américain natur	Marinéierte Fesch um Steen fir 2	Schwéngsmignonen Moutardini
Filet américain nature aus der Regioun	Persounen	Schwéngsniere
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsouer
Filet américain vum Chef	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsragout
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a	Marinéierte Pouletsrumsteak	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
gedréchten Tomaten	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngsschnitzels
Filet vum Hämmele	Marinéierte Saumonspavé op der Haut	Schwéngsschwanz
Filet vum Schnuddelhong	Marinéierte Speck	Schwéngszong
Filet vun des Fierkelshämmchen	Marinéierten ardenner Brot	Selwergemaachte Gratin mat Bouletten
marinéiert	Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet	a Chiconen (±900g)
Fleesch fir Fondue gemescht (2	Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet	Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :
Persounen)	Mediterranem Gratin	Tartarezooss, Knuewelezooss,
Fleesch fir Fondue gemescht (4	Mettwurst	andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560
Persounen)	Mignonette vun den Alpen	g)
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Mini Ardenner Fondue-Spiiss	Spare-Ribs "Piri-Piri"
Fleesch Pita Geflügel	Mini Ardenner Gourmet-Spiiss	Spätzel
Fleeschsalot	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)
Foie gras ballotin (150g)	Mini Brochetten Geflügel	Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart
Fondue Junior (2 Persounen)	Mini brochetten Lamm	Spiiss mat Intefilet
Fondue Junior (4 Persounen)	Mini Brochetten Schwäin	Spiiss mat marinéiertem Saumon
Fondue mat 3 affinéierte Kéis	Mini Brochetten Spëck	Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart
(±400g)	Mini gourmet barbecue (2 Persounen)	Spiiss vu Pærdsfleesch marinéiert
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Spiiss vu Pærdsfleesch Natur
Persounen)	Mini Junior Fondue-Spiiss	Steak 1ten Choix
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2	Mini Junior Gourmet-Spiiss	Steak Hawaii
Persounen)	Mini Partybox	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Fourme de Montbrison	Minibrochetten vum Kallef	Steak pelé II
Frësch Caille (±190g)	Minibrochetten vum Pærd	Steegrill (4 Persounen)
Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie	Minibrochetten vum Rand	Steegrill Fir (2 Persounen)
Gras gefüllt (±260g)	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Steegrill marinéiert (2 Persounen)
Frësch Héiss	Morbier	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Frësch Intenhämmchen	Mothais sur feuille (200g)	Steengrill Picanha (2 Persounen)
Frësch Pouletshämmercher	Mozzarella bufala	Steengrill Picanha (4 Persounen)
Frësch selwergemaachte Bouletten	Muschelkalk Raclette an Tranchen	Strëmpelen vum Schnuddelhong

(±750g)	Natierleche Bioferme Kéis	Tartiflette (±750g)
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Nuddelen mat Scampi	Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)
Frësche Speck	Nuddelszalot mat thon	Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)
Fresche waisskeis mat kraider vun der Bioferme	Ochsenmaulzalot	Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)
Frëscht Fierkelshämmchen	Ochseschwanz	Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)
Frittéierte Fëschfilet (±125g)	Onglet	Tierkei Fleesch fir Pierrade
Ganz oder hallef	Osso bucco	Tiramisu halloween
Ganzt Kanéngchen	Ovalie cendrée (150g)	Tomat mat Thon (±170g)
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Päerdsragout	Tomate mat Thon a Cruditéiten
Gebroden Bouletten	Pak fir Choucroute (± 3,5kg)	Tomatenzalot
Gebrodene Rosbif	Pak fir de Wok Gefligel	Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Pfeffer
Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius	Pak fir de Wok Scampi	Torche kebab poulet
Gefëllt Courgette	Pak fir de Wok Schwéng	Toskaneschen Hamburger
Gefëllt Intesträmpelen	Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir	Träipe mat Drauwen
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Träipe mat Sirop de Liège
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Traipen
Gefëllte Carré	Panéiert Kallefsschnitzelen	Traiteurzooss
Gefëllte Champignon	Paréiert Rëndsnieren	Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Pärelhong "Label rouge"	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllte chicons (Schwein/Rand)	Paschteichen Fëllung	Trio Aperio-Küben (±510g)
Gefëllte Gromperen	Paschtéitercher	Trio Plancha (2-3 Persounen)
Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank	Pastéichen (±220g)	Trio Plancha (4-5 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Pâté à l'ancienne	Trio Plancha (6-7 Persounen)
Gefëllte Poulets-Filet	Pâté halloween	Ultra koli (4,7kg)
Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Pati extra kremesch	Verschidden Feinschmecker
Gefëllte Réck vun der Kanéngchen	Pati vum Chef	Spezialitéiten (2 Persounen)
Gefëllte Schnuddelhongfilet	Peffersteak	Verschidden Feinschmecker
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Pefferzooss (±190g)	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefëllte Dinde ouni Schank	Peking Nuddelen	Viennoise mat gereechertem Speck
Gefëllte Dindesträmpel	Petit Gaugry (70g)	Virgekachte Mais um Kolben
Gefëllte Kallefsbrëschtchen	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gefëllte Koteletten (Ham/Kéis)	Picanha-Spiess	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gefëllte séiss Paprika	Piisch mat Thon	Wäiss Träipe mat mandarines
Gefëllte Poulet	Pije mat Thon a Cruditéiten	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Gefligelbrochetten marinéiert	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank	Wäisswurst fir d'Feierdeeg
Gefligelbrochetten natur	Pinsa mat Chorizo (±440g)	Wäisswurst mat Drauwen
Gefligelgyros	Pinsa mat Ham (±450g)	Wäisswurst mat Espelette-Pfeffer
Gefligelliewer	Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)	Wäisswurst mat Sauerkraut
Gegrilltes vun Chef	Pita Fleesch	Wäisswurst mat Tartiflette
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Weinsaucisse
Gehackte Kurbis (±500g)	Pita Zooss (250 g)	Wëllschwäinziwwi
Gehacktes (Schwein/Rand)	Pitabroust	Wiener Schnitzel
Gehacktes Baueren	Plancha (2 Persounen)	Wierschtercher
Gehacktes Kallef	Plancha (4 Persounen)	Wierschtercher esou wéi se sinn
Gehacktes Schwäin/Kallef	Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)	Wierschtercher mat Kéis fir de Grill
Gehacktes Schwein	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)	Wierschtercher mat Speck fir de Grill
Gehacktes vum Päerd/Schwäin	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)	Wierschtercher Schwein/Kallef
Gekacht Héiss	Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gekachte gereecherte Judd	Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Gekachte gereecherte Kasseler	Plateau mat affinéierte Kéis fir den	Zalot Exotique
Gekachte Mettwurst mat Keis	Plateau mat affinéierte Kéis fir den	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gekachte Schwéngsbrot	Aperitif	

Gelli vun der zong	Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/-	Zalot mat Thon
Geméis Scheier	700g)	Zervelat ardenner Art a Weis
Geméismacedoine	Polnesch Wipp	Zong mat Madeireszooss
Gemëschten		Zooss Bolognaise
Brochetten(Rënd/Schwäng)		Zoossiss "Bier"
Gerecherte Speck		Zoossiss (Schwein/Rand)
Gereeched Fierkelsham		Zoossiss Baueren
Gereechede fette Speck		Zoossiss Chipolata
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni		Zoossiss Merguez
Knusperstéck		Zoossiss Perche à plat
Gerullte Speck		
Geschmorten Hirsch		
Gesolpertes		
Gigot vum lamm		
Gourmet-Häarz mat Feigen		
Gratinéierte Chicon (±300g)		

Document généré le :30/10/2026 19:00