



## 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 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 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                      | Kachfleesch mat der Schank           | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kachfleesch ouni Schank              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kalleffleesch 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             |
| chineesesch 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                           | (Schwein/Rand)  |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                         | Kallefsliewer                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon                         |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                              | Kallefsniere (±300g)                        | Rullade vun Ham   |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)               | Kallefsragout<br>Kallefsrulladen mat Geméis | Rumsteakbrot<br>Rumsteck  |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                          | Kallefszong                                 | Salami mat Pepper   |
| Dindefilet fir Fondue                                      | Kanéngchenshämmercher                       | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                              |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                  | Kanéngerchesréck<br>Kéiswirschtchen         | Salami ouni Knuewelek<br>Salami vum Schnuddelhong               |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                        | Klassesch Ham                               | Salsa-Spiiss  |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                                    | Knusperege frësche Poulet                   | Sandwich Zalot  |
| Ēnescht Rëpp vum Lämmchen                                  | Koli vu Pita Gefligel                       | Scampizalot   |
| Ēnescht Rëppercher vum Schwäin                             | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis            | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                      |
| Ēnescht vum Pouletsstempel natur                           | Koli vu Pita Schwäin                        |   |
| Entrecôte  | Kotelett Dijonnaise                         | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                |
| Entrecôte vum Black Angus                                  | Koteletten "Ardennais"                      | Schmul mat Menthe   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                  | Kranz von Schweinekoteletts                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                                     |
| Faux Filet   | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch          | Schnitzel vum Schnuddelhong                                     |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                       | Kranz vu Schoffleesch                       | marinéiert  |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                            | Kuddelfleck                                 | Schnuddelhongfilet Orloff                                       |
| Feierstengzalot  | Lamm Fleesch fir pierrade                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                             | Lamm gehackt                                | Schweitzer Steaks   |
| Fierkelsbrëschtchen  | Lammbrochetten marinéiert                   | Schwéngfleesch fir de Wok                                       |
| Fierkelskoteletten   | Lammkoteletten                              | Schwéngfleesch fir Fondue                                       |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Lammkoteletten fir ze Grillen               | Schwéngsbake  |
| Fierkelschëller  | Lammscheller ouni Schank                    | Schwéngsbrochetten marinéiert                                   |
| Filet américain natur                                      | Lammsteak vum gigot mat Schank              | Schwéngsbrochetten natur  |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Lammsteaks vum Gigot marinéiert             | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon                              |
| Filet américain vum Chef                                   | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)         | Zooss   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Ländlecht Rëppestéck                        | Schwéngsbrod vum Karree   |
| Filet vum Hämmel   | Lasagne (±400g)                             | Schwéngsbrod vun der Hâm  |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Lasagne bolognaise (vrac)                   | Schwéngsbrod vun der Scheller                                   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Leidelenger                                 | Schwéngsbrot Orloff   |
|  | Lëtzebuurger Hâm                            | Schwéngsfilet   |
|  | Lëtzebuergesch Brochetten                   | Schwéngsfilet mignon Orloff                                     |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Lewescht vum Pouletsstempel natur           | Schwéngsfouss   |
|  | Lingot Saint-Nicolas                        | Schwéngsgyros   |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Lyoner                                      | Schwéngshals ouni Schank  |
|  | Mailänder Rolle                             | Schwéngshieren  |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Mammenhong                                  | Schwéngskotelett fir ze grillen                                 |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der                          |
| Fleeschzalot   | Marinéiert Entrecôte                        | Héichrëpp   |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Marinéiert Kallefsbrochette                 | Schwéngskoteletten vum Hals                                     |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsliewer  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele  | Schwéngsmedaillon marinéiert<br>Schwéngsmignonen Moutardini     |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsniere   |
|  | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsouer  |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Marinéiert Scampien                         | Schwéngsragout  |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefëllt (±260g) | Marinéiert Scampisspiisser                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                |
| Frësch Dinde   | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen  | Schwéngsschnitzels  |
| Frësch Héiss   | Marinéierte Filetvun der Int                | Schwéngsschwanz   |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Marinéierte Kallefmedaillon                 | Schwéngszong  |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Marinéierte Pouletsrumsteak                 | Spare-Ribs "Piri-Piri"  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Marinéierte Rëndspavé                       | Spätzel   |
|  | Marinéierte Saumonspavé op der Haut         | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)<br>Spiiss mat Intefilet |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Frösche Mariníierte Pouletsfilet                    | Mariníierte Speck  | Spiiss mat mariníiertem Saumon                       |
| Frösche Speck                                       | Mariníierten ardenner Brot                                 | Spiiss vu Päerdsfleesch mariníiert                   |
| Fröscht Fierkelshämmchen                            | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                           | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                        |
| Frittíierte Fëschfilet (±125g)                      | Mediterranem Gratin  | Steak 1ten Choix                                     |
| Ganz oder hallef                                    | Mettwurst  | Steak Hawai  |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                         |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Brochetten Gefligel                                   | Steak pelé II  |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini brochetten Lamm                                       | Steegrill (4 Persounen)                              |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Brochetten Schwaïn                                    | Steegrill Fir (2 Persounen)                          |
| Gefüllt Courgette                                   | Mini Brochetten Spëck                                      | Steegrill mariníiert (2 Persounen)                   |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Steegrill mariníiert (4 Persounen)                   |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)                     |
| Gefüllte Carré                                      | Mini Partybox  | Steengrill Picanha (4 Persounen)                     |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Kallef                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                         |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Pærd                                    | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                 |
| Gefüllte Gromperen                                  | Minibrochetten vum Rand                                    | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)               |
| Gefüllte Poulets-Filet                              | Ochsenmaulzalot  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)               |
| Gefüllte Pouletsstrëmpelen ouni Schank              | Ochseschwanz   | Tierkei Fleesch fir Pierrade                         |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Onglet   | Tomatenzalot   |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet                         | Ossobucco  | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Päerdsragout   | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                         | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss mariníiert       |
| Gefüllten Dindestrëmpel                             | Pak fir de Wok Scampi                                      | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                     | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                     | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefligelbrochetten mariníiert                       | Paréiert Rëndsnieren                                       | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pärelhong "Label rouge"                                    | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefligelgyros                                       | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefligelliewer                                      | Paschteichen Fëllung                                       | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Paschteitercher  | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pastéitche (±220g)   | Virgekachte Mariníierte Pouletsfilet                 |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pati extra kresesch  | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gehacktes Baueren                                   | Pati vum Chef  | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gehacktes Kallef                                    | Peffersteak  | Weinsaucisse   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pekinger Nuddelen  | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes Schwein                                   | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wirschtercher  |
| Gehacktes vum Pærd/Schwäin                          | Picanha-Spiiss   | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Pita Fleesch   | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gelli vun der zong                                  | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wirschtercher Schwein/Kallef                         |
| Geméismacedoine                                     | Pita Zooss (250 g)   | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gemëschten Brochetten(Rënd/Schwéng)                 | Pitabroust   | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gereecherte Speck                                   | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot Exotique                                       |
| Gereechert Fierkelsham                              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Gereecherte fette Speck                             | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   | Poulet "Peking"  | Zalot mat Thon                                       |
| Gerullte Speck                                      | Poulet blanc   | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Gigot vum lamm                                      | Poulet churasco  | Zong mat Madeireszooss                               |
| Grillburger Rëndfleesch                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                     | Zooss Bolognese                                      |

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

Document généré le :06/05/2026 02:00