



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) | Gyros Burger | Pita Zooss (250 g) |
| Américain als Carpaccio | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Plancha (2 Persounen) |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank | Halskotelett fir ze grillen | Plancha (4 Persounen) |
| Äppel mat Airellen (±300g) | Halsstëck vum Schof | Plateau aus dem Norden |
| Äppelpaté | Ham aus Italien | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) |
| Ardenner Bifdeck | Hamburger vum Poulet | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) |
| Ardenner Scheif | Hamburger-Pak Gefligel | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) |
| Ardenner Wurscht | Hamburger-Pak Rand | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten | Hamburgerbréitche (200 g) | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges | Hammelrumsteck marinéiert | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Bacon | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hämmelspavé nature | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hämmelsragout | Plateau Raclette-Trio (450g) |
| Bärlauch-Pâté | Hämmelsspiisser Royal | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) |
| Bauerengelli | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Portozoos (250g) |
| Bauerentommette mat Blumen | Haushaltkoli (±5kg) | Poulet "Peking" |
| Béarnaise Zooss (175gr) | Hausmaacher Biwwelamoud | Poulet blanc |
| Bergkase | Hausmaacher Schwéngsbrot | Poulet churasco |
| Bierknacker | Héiss vu Rëndfleesch | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Bifana Gefligel | Héngerfleesch fir de Wok | Poulet Fleesch fir Steengrill |
| Bifana Schwaän | Héngerkrapp | Poulet mat Curry |
| Bifdeck mat Kéis | Hierkefilete mat Ram (900g) | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hirschkoufilet | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Bifdecker mat Moschter | Hueseréck | Pouletsfilet |
| Biren am Sirop (±280g) | Huestrempel | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bouyguette (150 g) | Hunn | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Brëschten fir ze grillen | Hunneg mat Trüff | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Int | Pouletsfillécken |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g) | Italienische Steak | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch) |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Jagdwurst | Pouletslusche fir Kanner |
| Brochetten Duo | Jambon à l'Os artisanal | Pouletsroulade |
| Brochetten Hawaii | Jesus-Zoossiss | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Brochetten mini-Bouletten | Jonk Dauf | Pouletszalot Andalouse |
| Brochetten Trio | Jonken Hunn | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Joue de bœuf | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Brochetten vum Chef | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pure Filet vum Kallef |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pure Filet vum Päerd |
| Brot no ardenner Art a wéis | Jurassienne | Pure Rëndsfilet |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kachfleesch mat der Schank | |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank | Kachfleesch ouni Schank | |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | |
| | Kalleffleesch fir Fondue | |
| | Kallefs-Chipolata | |

| | | |
|---|--|---|
| Brun de noix | Kallefsblanquette Mat Schanken | Quetschekeis (220g) |
| Bûchette du Basilou (150g) | Kallefsbrochette Natur | Raclette fir 2 Persounen |
| Bûchette mat Kéis | Kallefsbrot a -Medaillon | Raclette fir 4 Persounen |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefsbrot Orloff | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsbrot orloff am Deeg, | Roude Wäin |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsbrochetten marinéiert Rëndsbrochetten natur |
| Burger Wok | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Burratina | Kallefsfouss | Rëndsfleesch fir Steegrill |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefsgeschnetzelt | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsgeschnetzelt à la provençale | Rëndsgulash |
| Cassolete vu Scampi (160g) | Kallefshamburger | Rëndslewer |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefschieren (250g) | Rëndsrépp mat Schank |
| Champignon Zooss (190gr) | Kallefskoteletten | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Chapon blanc fermier Alsace | Kallefsliwer | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| Chateaubriand | Kallefsragout | Rëndszong |
| Chicken crusties | Kallefsrulladen mat Geméis | Renge Filet aus der Regioun |
| Chicken kids | Kallefszong | Renge Rëndsfilet |
| Chicons mat Speck | Kanéngchenshämmercher | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kanéngerchesréck | Rëppercher Natur |
| Chorizo | Kebab Party mat Geméis | Rieslingspasteitchen |
| Cœur de Neufchâtel (200g) | Kebab party Poulet ouni Geméis | Rind in Waldpilzsose |
| Comté 18 Méint Affinage | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen) | Rio burger |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kéiswirschtchen | Roastbeef 1ten Choix |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.) | Roastbeef II |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Klassesch Ham | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Cordon bleu Hawaiï | Knusperege frësche Poulet | Robiola di Langa 3 laits |
| Cordon bleu vu Poulet | Koli vu Pita Gefligel | Rôti Judd sans os moutardini |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis Koli vu Pita Schwäin | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g) |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Kotelett Dijonnaise | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g) |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Koteletten "Ardennais" | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kranz von Schweinekoteletts | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Degustationsplateau (240g) | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Rullade vun Ham |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Kranz vu Schoffleesch | Rumsteak aus der Regioun |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kuddelfleck | Rumsteakbrot |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss | Lamm Fleesch fir pierrade | Rumsteck |
| Dindefilet fir Fondue | Lamm gehackt | Saint-Felicien (150 g) |
| Dindefilet op Ardenner Aart | Lammbrochetten marinéiert | Saint-Nectaire fermier |
| Duo Plateau (2 Persounen) | Lammkoteletten | Salami mat Pfeffer |
| Duo Plateau (4 Persounen) | Lammkoteletten fir ze Grillen | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Lammscheller ouni Schank Lammsteak vum gigot mat Schank | Salami ouni Knuewelek |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Salami vum Schnuddelhong |
| Emmental aus de Grotten | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Salsa-Spiiss |
| Ënnen-Confit natur | Ländlecht Rëppstéck | Sandwich Zalot |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen | Lasagne (±400g) | Sauce à l'ail (140g) |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Lasagne bolognaise (vrac) | Sauce andalouse (140 g) |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Leidelenger | Sauce cocktail (140 g) |
| Entrecôte | Leif Muschelkalk 1/4 oder 1/2 | Sauce tartare (140g) |
| Entrecôte aus der Regioun | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder 1/2 | Saumonszalot |
| Entrecôte vum Black Angus | Lëtzebuenger Bauerenzoossis | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Letzebuenger Grillwurst | Scampizalot |
| Fasanepaté | Lëtzebuenger Hâm | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Faux Filet | Lëtzebuergesch Brochetten | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Faux Filet aus der Regioun | Lëtzebuergesch Salami | Schinkenwurst |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Lewescht vum Pouletsstempel natur | Schmul mat Menthe |
| Feierstengszalot | Lingot Saint-Nicolas | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lyoner | |

| | | |
|---|--|---|
| Festtagspaté mat Ënnen-Confit | Mailänder Rolle | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Festtagszalot | Mammenhong | mariniert |
| (Scampien/Kriibsefleisch) | Marcassinpaté mat preiselbeeren | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Fierkelsbrëschtchen | Mariniert Côte à l'os Rend | Schwäin Fleisch fir Pierrade |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Mariniert Entrecôte | Schwäizer Raclette an Tranchen |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Mariniert Kallefsbrochette | Schweitzer Steaks |
| Fierkelskoteletten | Mariniert Kallefskotelett | Schwéngfleisch fir de Wok |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Mariniert leweschter vum Poulets- strémpele | Schwéngfleisch fir Fondue |
| Fierkelsschëller | Mariniert Pouletsstrémpele | Schwéngsbake |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Mariniert Rëppercher | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Filet américain natur | Mariniert Rumsteake vu Poulet | Schwéngbrochetten natur |
| Filet américain nature aus der Regioun | Mariniert Scampien | Schwéngbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Mariniert Scampisspiisser | Schwéngbrod vum Karree |
| Filet américain vum Chef | Marinierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngbrod vun der Hâm |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff | Marinierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngbrod vun der Scheller |
| Filet vum Hämmel | Marinierte Filetvun der Int | Schwéngsbrot Orloff |
| Filet vum jonke Päreelhong | Marinierte Kallefmedaillon | Schwéngsfilet |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinierte Rëndspavé | Schwéngsfouss |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngsgyros |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinierte Speck | Schwéngshals ouni Schank |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet Medaillon vum Filet vun der Hirschkouder Héichrëpp | Schwéngshieren |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleisch | Mediterranem Gratin | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Fleesch Pita Gefligel | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Fleeschzalot | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Foie gras ballotin (150g) | Mettwurst | Schwéngsliewer |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Mimolette affinage tunnel | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior) | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen (±400g) | Mini Ardenner Bull | Schwéngsniere |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleisch fir 4 Persounen) | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Schwéngsouer |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleisch fir 2 Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Schwéngsragout |
| Fourme de Montbrison | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Schwéngsschnitzels |
| Frësch Caille (190 g) | Mini Brochetten Gefligel | Schwéngsschwanz |
| Frësch Dinde | Mini brochetten Lamm | Schwéngszong |
| Frësch Héiss | Mini Brochetten Schwäin | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Brochetten Spëck | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini chipolata (Schwein/Rand) | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddelem Geméis |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g) | Mini giel Bull (fondue junior) | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mini giele Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frësche Speck | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Spiiss mat Intefilet |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Gäns | Mini orange Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank) | Mini orange Bull | Spiiss vu Pärdsfleisch marinéiert |
| Ganzen Hues | Mini Partybox | Spiiss vu Paerdsfleisch Natur |
| Ganz Kanéngchen | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss | Steak 1ten Choix |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini Riesling Tourte (±140g) | Steak Hawaii |
| Gebroden Bouletten | Mini-Paté an der Kuuscht Natur | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gebrodene Rosbif | Minibrochetten vum Kallef | Steak pelé II |
| Gefüllt Courgette | Minibrochetten vum Pærd | Steegrill (4 Persounen) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | Minibrochetten vum Rand | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| | Mont d'Or (450g) | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| | Morbier | Steegrill Picanha (2 Persounen) |

| | | |
|---|--|--|
| (Schwein/Rand) | Mothais sur feuille (200 g) | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (250g) | Mozzarella bufala Muschelkalk Raclette an Tranchen | Strämpelen vum Schnuddelhong Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gefüllte Carré | Nuddelen mat Scampi | |
| Gefüllte Champignon | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Ochseschwanz Onglet | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefüllte Chapon ouni Schank | Oso bucco | |
| Gefüllte Gromperen | Ovalie cendrée (150g) | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Paella Päerdsragout | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefüllte Poulets-Filet | | Tomatenzalot |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen) | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Pak fir Choucroute (± 3,5kg) | Tomme de Chartreuse "fermière" |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet | Pak fir de Wok Gefligel | Torche kebab poulet |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Scampi | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Pak fir de Wok Schwéng | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllten Dindesträmpel | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Traiteurzooss |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Panéiert Kallefsschnitzelen | |
| Gefüllten séiss Paprika (220g) | Paréiert Rëndsnieren | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Poulet | Pärelhong "Label rouge" | |
| Gefligel Häerz | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefligelbrochetten marinéiert | | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefligelbrochetten natur | Paschteitchen Fëllung | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefligelgyros | Paschtéitercher | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefligelliewer | Pastéitchen (220g) | Ultra koli (4,7kg) |
| Gegrilltes vun Chef | Pâté à l'ancienne | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Paté an der Kuuscht | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehacktes Baueren | Pati extra kremesch | |
| Gehacktes Kallef | Pati vum Chef | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Peffersteak | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gehacktes Schwein | Pefferzooss (190gr) | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Pekinger Nuddelen | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gekachte Schwéngsbrot | Petit Gaugry (70g) | Weinsaucisse |
| Gelli vun der zong | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Wiener Schnitzel |
| Geméismacedoine | Picanha-Spiiss | Wirschtercher |
| Gemëschten | Piisch mat Thon | Wirschtercher esou wéi se sinn |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gereechert Fierkelsham | | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gereechert Raclette | Pita Fleesch | Wirschtercher Schwein/Kallef |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gerullte Speck | | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge | | Zalot Exotique |
| Gigot vum lamm | | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Grillburger Rëndfleesch | | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zalot mat Thon |
| Gromperegratin | | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot |
| Gromperekichelcher | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gromperenzalot | | Ziwwi vum Réi |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint | | Zong mat Madeireszooss |
| | | Zooss Bolognaise |
| | | Zooss fine champagne (250g) |
| | | Zoossiss "Bier" |
| | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| | | Zoossiss Baueren |
| | | Zoossiss Chipolata |
| | | Zoossiss Merguez |

