



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 | Hämmelsgeschnetzeltes 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 |
| 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 Hawai | Jonken Hunn | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten mini-Bouletten | Joue de bœuf | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten Trio | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten vum Chef | Jurassienne | Pouletsfilet mat Kraider |
| Broschtfilet vun der Int | Kachflesch mat der Schank | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brot no ardenner Art a wéis | Kachflesch ouni Schank | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kallefflesch 1. Wiel fir um Steen | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bûchette mat Kéis | Kallefflesch fir Fondue | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kalleffs-Chipolata | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bulletten Tomatenzooss | Kalleffsback | Pouletsfilet mat Kraider |
| Burger Wok | Kalleffsblanquette Mat Schanken | Pouletsfilet mat Kraider |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kalleffsbrochette Natur | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chateaubriand | Kalleffsbrot a -Medaillon | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chicken kids | Kalleffsbrot Orloff | Pouletsfilet mat Kraider |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kalleffsfouss | Pouletsfilet mat Kraider |
| Chorizo | Kalleffsgeschnetzeltes | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kalleffsgeschnetzeltes à la provençale | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon bleu Hawaï | Kalleffshamburger | Pouletsfilet mat Kraider |
| Cordon bleu vu Poulet | Kalleffshieren (250g) | Pouletsfilet mat Kraider |

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

| | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (±750g) | Marinierte Pouletsrumsteak | Spiiss mat Intefilet |
| Frösche Marinierte Pouletsfilet | Marinierte Rëndspavé | Spiiss mat marinieretem Saumon |
| Frösche Speck | Marinierte Saumonspavé op der Haut | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Marinierte Speck | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frittierte Fëschfilet (±125g) | Marinierten ardenner Brot | Steak 1ten Choix |
| Ganz oder hallef | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Steak Hawaii |
| Ganz Kanéngchen | Mediterranem Gratin | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mettwurst | Steak pelé II |
| Gebroden Bouletten | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Steegrill (4 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Mini Brochetten Gefligel | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Mini brochetten Lamm | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Brochetten Schwäin | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Mini Brochetten Spëck | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefüllte Carré | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Mini Partybox | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefüllte Gromperen | Minibrochetten vum Kallef | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Päerd | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefüllte Poulets-Filet | Minibrochetten vum Rand | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Ochsenmaulzalot | Tomatenzalot |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet | Ochseschwanz | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Onglet | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Osso bucco | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllten Dindesträmpel | Päerdsragout | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Pak fir de Wok Gefligel | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Pak fir de Wok Scampi | Trio Apero-Küben (±510g) |
| 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 Marinierte Pouletsfilet |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Paschteichen Fëllung | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Paschteitercher | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gehacktes Baueren | Pastéichen (±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 Päerd/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) |
| Gerecherte 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) | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | |
| Gerullte Speck | Poulet "Peking" | |
| Gigot vum lamm | | |

| | | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|
| Grillburger Rëndfleesch | Poulet blanc | Zong mat Madeireszooss |
| 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 (±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 :09/05/2026 08:01