



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Halskotelett fir ze grillen | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) |
| Américain als Carpaccio | Halsstëck vum Schof | Poulet "Peking" |
| Ardenner Bifdeck | Ham aus Italien | Poulet blanc |
| Ardenner Scheif | Hamburger vum Poulet | Poulet churasco |
| Ardenner Wurscht | Hamburgerbréitchen (200 g) | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart |
| Bacon | Hammelrumsteck marinéiert | Poulet Fleesch fir Steengrill |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek | Poulet mat Curry |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hämmelsniercher | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bauerengelli | Hämmelspavé nature | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Bauerentommette mat Blumen | Hämmelsragout | Pouletsfilet |
| Béarnaise Zooss (±175g) | Hämmelsspiisser Royal | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bergkäse | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Bierknacker | Haushaltkoli (±5kg) | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifana Gefligel | Hausmaacher Biwwelamoud | Pouletsfiletchen |
| Bifana Schwaïn | Hausmaacher Schwéngsbrot | Pouletsfiletchen Marinéiert (fresch) |
| Bifdeck mat Kéis | Héiss vu Rëndfleesch | Pouletslusche fir Kanner |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Héngerfleesch fir de Wok | Pouletsroulade |
| Bifdecker mat Moschter | Héngerkrapp | Pouletsroulade op Italiensch Aart |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek | Hierkefilete mat Ram (±900g) | Pouletszalot Andalouse |
| Brëschten fir ze grillen | Hunn | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Hunneg mat Trüff | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Brochette Moink Balls (±200g) | Italienische Steak | Preiselbeersgebeess |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Jambon à l'O's artisanal | Provençalesche Bioferme Kéis |
| Brochetten Duo | Jesus-Zoossiss | Pure Filet vum Kallef |
| Brochetten Hawai | Jonken Hunn | Pure Filet vum Päerd |
| Brochetten mini-Bouletten | Joue de bœuf | Pure Rëndsfilet |
| Brochetten Trio | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Puree |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Quetschekeis (220g) |
| Brochetten vum Chef | Jurassienne | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Broschtfilet vun der Int | Kachfleesch mat der Schank | Rëndsbrochetten natur |
| Broschtfilet vun der Int | Kachfleesch ouni Schank | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Brot no ardenner Art a wéis | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Rëndsfleesch fir Steengrill |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kalleffleesch fir Fondue | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Brun de noix | Kallefs-Chipolata | Rëndsgulash |
| Bûchette mat Kéis | Kallefsback | Rëndshäerz |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefsblanquette Mat Schanken | Rëndslewer |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsbrochette Natur | Rëndsrëpp mat Schank |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus | Kallefsbrot a -Medaillon | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |

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

| | | |
|--|--|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert | Lyoner | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Fierkelsschëller | Macaroni mat Ham a Kéis | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Mailänder Rolle | Schwéngsbrot Orloff |
| Filet américain natur | Mammenhong | Schwéngsfilet |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsfouss |
| Filet américain vum Chef | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsgyros |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet vum Hämmele | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrémpele | Schwéngshieren |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéiert Pouletsstrémpele | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéiert Rëppercher | Héichrëpp |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinéiert Scampien | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsliewer |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fleesch Pita Gefligel | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fleeschzalot | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsniere |
| Foie gras ballotin (150g) | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsouer |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsragout |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Marinéierte Pouletsravé | Schwéngsschnitzels |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngsschwanz |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Marinéierte Speck | Schwéngszong |
| Fourme de Montbrison | Marinéierten ardenner Brot | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : Tartarezooss, Knuewelezooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Caille (±190g) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mettwurst | Spätzel |
| Frësch Dinde | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frësch Héiss | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss mat Intefilet |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Mini Brochetten Lamm | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Frësch Marinéierte Pouletsfilet | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Speck | Mini Brochetten Spëck | Spiiss vu Pärdsfleesch marinéiert |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mini giele Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steak 1ten Choix |
| Ganz oder hallef | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Steak Hawaii |
| Ganzt Kanéngchen | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak pelé II |
| Gebroden Bouletten | Mini Partybox | Steegrill (4 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Minibrochetten vum Kallef | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Minibrochetten vum Pærd | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Minibrochetten vum Rand | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Mont d'Or (450g) | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefüllte Carré | Morbier | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefüllte Champignon | Mothais sur feuille (200 g) | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek | Mozzarella bufala | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| | Natierleche Bioferme Kéis | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| | Ochseschwanz | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| | Onglet | Tomat mat Thon (±170g) |
| | Osso bucco | |
| | Ovalie cendrée (150g) | |
| | Päerdsragout | |
| | Pak fir de Wok Gefligel | |

| | | |
|---|--|--|
| a Kraider | Pak fir de Wok Scampi | Tomatenzalot |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng | Tomme de brebis (Schofskéis) mat |
| Gefüllte Gromperen | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Espelette-Peffer |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Torche kebab poulet |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Panéiert Kallefsschnitzelen | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Poulets-Filet | Paréiert Rëndsnieren | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Pärelhông "Label rouge" | Traiteurzooss |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Pärelhông (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet | Paschtéit mat Kéis (160g) | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Paschteitchen Fëllung | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Paschtéitercher | Trio Aperô-Küben (±510g) |
| Gefüllten Dindesträmpel | Pastéitchen (±220g) | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Paté mat Parmesan a gedréchten | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Tomaten | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllte Poulet | Pati extra kremesch | Verschidden Feinschmecker |
| Geflügel Häerz | Pati vum Chef | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Geflügelbrochetten marinéiert | Peffersteak | Verschidden Feinschmecker |
| Geflügelbrochetten natur | Pefferzooss (±190g) | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Geflügelgyros | Pekinger Nuddelen | Viennoise mat gereechtertem Speck |
| Geflügelliewer | Petit Gaugry (70g) | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gegrilltes vun Chef | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Picanha-Spiiss | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Piisch mat Thon | Weinsaucisse |
| Gehacktes Baueren | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wiener Schnitzel |
| Gehacktes Kallef | Pita Fleesch | Wierschtercher |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Pitabroust | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gekachte Schwéngsbrot | Plancha (2 Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gelli vun der zong | Plancha (4 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Geméismacedoine | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gemëschtchen | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot Exotique |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gereecherte Speck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot mat Ham a Spargelen |
| Gereechert Fierkelsham | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gereecherte fette Speck | Plateau mat affinéierte Kéis fir den | Zalot mat Thon |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Aperitif | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gerullte Speck | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom | Zong mat Madeireszooss |
| Gigot vum lamm | lessen | Zooss Bolognaise |
| Gourmet-Härz mat Feigen | | Zooss "Bier" |
| Grillburger Rëndfleesch | | Zooss (Schwein/Rand) |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zooss Baueren |
| Gromperegratin | | Zooss Chipolata |
| Gromperekichelcher | | Zooss Merguez |
| Gromperenzalot | | |
| Gyros Burger | | |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | | |