



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	Poulet blanc
Américain als Carpaccio	Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)	Poulet churasco
Äppelpaté	Halskotelett fir ze grillen	Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart
Ardenner Bifdeck	Halsstëck vum Schof	Poulet Fleesch fir Steengrill
Ardenner Scheif	Ham aus Italien	Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"
Ardenner Wurscht	Hamburger vum Poulet	Poulet-Mozzarella-Grillwurscht
Bacon	Hamburger-Pak Rand	Pouletsfilet
Baconburger (Schwein/Rand)	Hamburgerbréitche (200 g)	Pouletsfilet fir Fondue
Barbecue colli (± 6,5kg)	Hammelrumsteck marinéiert	Pouletsfilet mat frëschem Geméis
Bauerengelli	Hämmelsgeschnetzelt mat	Pouletsfilet mat Kraider
Bauerentomette mat Blumen	Knuewelek	Pouletsfilet
Béarnaise Zooss (±175g)	Hämmelniercher	Pouletsfilet Marinéiert (fresch)
Bergkäse	Hämmelpavé nature	Pouletslusche fir Kanner
Bierknacker	Hämmelragout	Pouletsroulade
Bifana Gefligel	Hämmelsspiisser Royal	Pouletsroulade op Italienesch Aart
Bifana Schwaïn	Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag	Pouletszalot Andalouse
Bifdeck mat Kéis	Haushaltkoli (±5kg)	Pouletszoossiss fir op de Grill
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Hausmaacher Biwwelamoud	PPecorino Moliterno mat Trüffel
Bifdecker mat Moschter	Hausmaacher Schwéngsbrot	Preiselbeersgebeess
Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek	Héiss vu Rëndfleesch	Provençalesche Bioferme Kéis
Brëschten fir ze grillen	Héngerfleesch fir de Wok	Pure Filet vum Kallef
Brillat-Savarin mat Trüffen	Héngerkrapp	Pure Filet vum Päerd
Brochette vu Pouletsfilet marinéiert	Hierkefilet mat Ram (±900g)	Pure Rëndsfilet
Brochetten Duo	Hunn	Quetschekeis (220g)
Brochetten Hawaii	Hunneg mat Trüff	Rëndfleesch in Waldpilzsose
Brochetten mini-Bouletten	Italiernesche Hamburger	Rëndsbrochetten marinéiert
Brochetten Trio	Jambon à l'Os artisanal	Rëndsbrochetten natur
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Jesus-Zoossiss	Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun
Brochetten vum Chef	Jonken Hunn	Rëndsfilet fir Steengrill
Broschtfilet vun der Int	Joue de bœuf	Rëndsfilet fir Steengrill
Broschtfilet vun der Int	Junior Feinschmecker (2 Persounen)	Rëndsgulasch aus der Regioun
Brot no ardenner Art a wéis	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Rëndsgulash
Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank	Jurassienne	Rëndshäerz
Brun de noix	Kachfleesch mat der Schank	Rëndslewer
Bûchette mat Kéis	Kachfleesch ouni Schank	Rëndsrëpp mat Schank
Bullet am Schwéngsnetz	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Bulletten Tomatenzooss	Kalleffleesch fir Fondue	Rëndsspiiss aus der Regioun
Burger aus rengem Rëndfleesch aus	Kallefs-Chipolata	Rëndszong
	Kallefsback	Renge Filet aus der Regioun

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

Filet américain mat Tartarenzooss	Marinéiert Kallefsbrochette	Schwéngsgyros
Filet américain natur	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngshals ouni Schank
Filet américain nature aus der Regioun	Marinéiert leweschter vum Poulets-	Schwéngshieren
Filet américain préparéiert à l'ancienne	strëmpele	Schwéngskotelett fir ze grillen
Filet américain vum Chef	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a	Marinéiert Rëppercher	Héichrëpp
gedréchten Tomaten	Marinéiert Scampien	Schwéngskoteletten vum Hals
Filet vum Hämmel	Marinéiert Scampisspiisser	Schwéngsliewer
Filet vum Schnuddelhong	Marinéierte Bifdeck vu beschter	Schwéngsmedaillon marinéiert
Filet vun des Fierkelshämmchen	Qualitéit aus der Regioun	Schwéngsmignonen Moutardini
marinéiert	Marinéierte Fesch um Steen fir 2	Schwéngsniere
Fleesch fir Fondue gemescht (2	Persounen	Schwéngsouer
Persounen)	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsragout
Fleesch fir Fondue gemescht (4	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Persounen)	Marinéierte Pouletsrumsteak	Schwéngsschnitzels
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngsschwanz
Fleesch Pita Gefligel	Marinéierte Saumonspavé op der Haut	Schwéngszong
Fleeschzalot	Marinéierte Speck	Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :
Foie gras ballotin (150g)	Marinéierten ardenner Brot	Tartarezooss, Knuewelekszooss,
Fondue Junior (2 Persounen)	Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet	andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560
Fondue Junior (4 Persounen)	Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet	g)
Fondue mat 3 affinéierte Kéis	Mediterranem Gratin	Spare-Ribs "Piri-Piri"
(±400g)	Mettwurst	Spätzel
Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4	Mini Ardenner Fondue-Spiiss	Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)
Persounen)	Mini Ardenner Gourmet-Spiiss	Spiiss Lëtz Pouletsfilet
Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart
Persounen)	Mini Brochetten Gefligel	Spiiss mat Intefilet
Fourme de Montbrison	Mini brochetten Lamm	Spiiss mat marinéiertem Saumon
Frësch Caille (±190g)	Mini Brochetten Schwäin	Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart
Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie	Mini Brochetten Spëck	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Gras gefüllt (±260g)	Mini gourmet barbecue (2 Persounen)	Spiiss vu Paerdsfleesch Natur
Frësch Dinde	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Steak 1ten Choix
Frësch Héiss	Mini Junior Fondue-Spiiss	Steak Hawai
Frësch Intenhämmchen	Mini Junior Gourmet-Spiiss	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Frësch Pouletshämmercher	Mini Partybox	Steak pelé II
Frësch selwergemaachte Bouletten	Minibrochetten vum Kallef	Steegrill (4 Persounen)
(±750g)	Minibrochetten vum Päerd	Steegrill Fir (2 Persounen)
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Minibrochetten vum Rand	Steegrill marinéiert (2 Persounen)
Frësche Speck	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Frëscht Fierkelshämmchen	Morbier	Steengrill Picanha (2 Persounen)
Frittéierte Fëschfilet (±125g)	Mothais sur feuille (200 g)	Steengrill Picanha (4 Persounen)
Ganz oder hallef	Mozzarella bufala	Strëmpelen vum Schnuddelhong
Ganzt Kanéngchen	Natierleche Bioferme Kéis	Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Nuddelen mat Scampi	Teppanyaki mat Nuddelen (4
Gebroden Bouletten	Nuddelszalot mat thon	Persounen)
Gebrodene Rosbif	Ochsenmaulzalot	Teppanyaki ouni Nuddelen (2
Gefüllt Courgette	Ochseschwanz	Persounen)
Gefüllt Intestrëmpelen	Onglet	Teppanyaki ouni Nuddelen (4
Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet	Ossobucco	Persounen)
(Schwein/Rand)	Ovalie cendrée (150g)	Tierkei Fleesch fir Pierrade
Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank	Päerdsragout	Tomat mat Thon (±170g)
(±250g)	Pak fir de Wok Gefligel	Tomatenzalot
Gefüllte Carré	Pak fir de Wok Scampi	Tomme de brebis (Schofskéis) mat
Gefüllte Champignon	Pak fir de Wok Schwéng	Espelette-Peffer
Gefüllte Champignone mat Knuewelek	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Torche kebab poulet
a Kraider	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Toskaneschen Hamburger
Gefüllte chicons (Schwein/Rand)	Panéiert Kallefsschnitzelen	Tournedoe mat Foie Gras

Gefüllte Gromperen	Paréiert Rëndsnieren	Traiteurzooss
Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank	Pärelhong "Label rouge"	Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert
Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)	Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefüllte Poulets-Filet	Paschtéitercher	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Pastéitchen (±220g)	Trio Apero-Küben (±510g)
Gefüllte Réck vun der Kanéngchen	Pâté à l'ancienne	Trio Plancha (2-3 Persounen)
Gefüllte Schnuddelhongsfilet	Pati extra kremesch	Trio Plancha (4-5 Persounen)
Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)	Pati vum Chef	Trio Plancha (6-7 Persounen)
Gefüllten Dinde ouni Schank	Peffersteak	Ultra koli (4,7kg)
Gefüllten Dindesträmpel	Pefferzooss (±190g)	Verschidden Feinschmecker
Gefüllten Kallefsbrëschtchen	Peking Nuddelen	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)	Petit Gaugry (70g)	Verschidden Feinschmecker
Gefüllten séiss Paprika (±220g)	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Spezialitéiten (2 Persounen)
Gefüllte Poulet	Picanha-Spiiss	Viennoise mat gereechertem Speck
Geflügelbrochetten marinéiert	Piisch mat Thon	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Geflügelbrochetten natur	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank	Vullenascht (Schwein/Rand)
Geflügelgyros	Pita Fleesch	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Geflügelliewer	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Weinsaucisse
Gegrilltes vun Chef	Pita Zooss (250 g)	Wiener Schnitzel
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pitabroust	Wirschtercher
Gehacktes (Schwein/Rand)	Plancha (2 Persounen)	Wirschtercher esou wéi se sinn
Gehacktes Baueren	Plancha (4 Persounen)	Wirschtercher mat Kéis fir de Grill
Gehacktes Kallef	Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)	Wirschtercher mat Speck fir de Grill
Gehacktes Schwäin/Kallef	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)	Wirschtercher Schwein/Kallef
Gehacktes Schwein	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gehacktes vum Päerd/Schwäin	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Gekachte Mettwurst mat Keis	Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen	Zalot Exotique
Gekachte Schwéngsbrot	Plateau mat affinéierte Kéis fir den Zalot gesecht (Zelleri an Wuurzels)	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gelli vun der zong	Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen	Zalot mat Thon
Geméis Scheier	Plateau mat affinéierte Kéis fir den Zalot Ocean Twist	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Geméismacedoine	Plateau mat affinéierte Kéis fir den Zalot Ocean Twist	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Geméschten	Plateau mat affinéierte Kéis fir den Zalot Ocean Twist	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Brochetten(Rënd/Schwéng)	Aperitif	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gereecherte Speck	Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gereechert Fierkelsham	Poulet "Peking"	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gereecherte fette Speck		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gerullte Speck		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gigot vum lamm		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gourmet-Härz mat Feigen		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Grillburger Rëndfleesch		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Grompere fir an der Pan ze broden		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gromperegratin		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gromperekichelcher		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gromperenzalot		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis