



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) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet blanc Poulet churrasco |
| Américain als Carpaccio | Halskotelett fir ze grillen | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart |
| Ardenner Bifdeck | Halsstëck vum Schof | Poulet Fleesch fir Steengrill |
| Ardenner Scheif | Ham aus Italien | Poulet mat Curry |
| Ardenner Wurscht | Hamburger vum Poulet | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bacon | Hamburger-Pak Rand | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hamburgerbréitche (200 g) | Pouletsfilet |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hammelrumsteck marinéiert | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bauerengelli | Hämmelsgeschnetzeltes mat | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Bauerentommette mat Blumen | Knuewelek | Pouletsfilet mat Kraider |
| Béarnaise Zooss (±175g) | Hämmelsnierercher | Pouletsfilet |
| Bergkäse | Hämmelspavé nature | Pouletsfilet Marinéiert (fresch) |
| Bierknacker | Hämmelsragout | Pouletslusche fir Kanner |
| Bifana Gefligel | Hämmelsspiisser Royal | Pouletsroulade |
| Bifana Schwaïn | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsroulade op Italiensch Aart |
| Bifdeck mat Kéis | Haushaltkoli (±5kg) | Pouletszalot Andalouse |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hausmaacher Biwwelamoud | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Bifdecker mat Moschter | Hausmaacher Schwéngsbrot | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek | Héiss vu Rëndfleesch | Preiselbeersgebeess |
| Brëschten fir ze grillen | Héngerfleesch fir de Wok | Provençalesche Bioferme Kéis |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Héngerkrapp | Pure Filet vum Kallef |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Hierkefilete mat Ram (±900g) | Pure Filet vum Päerd |
| Brochetten Duo | Hunn | Pure Rëndsfilet |
| Brochetten Hawaii | Hunneg mat Trüff | Quetschekeis (220g) |
| Brochetten mini-Bouletten | Italienische Steak | Rëndfleesch in Waldpilzsose |
| Brochetten Trio | Jambon à l'Os artisanal | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Jesus-Zoossiss | Rëndsbrochetten natur |
| Brochetten vum Chef | Jonken Hunn | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int | Joue de bœuf | Rëndsfilet fir Steegrill |
| 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 der Regioun | Kallefs-Chipolata | Rëndszong |
| | Kallefsback | Renge Filet aus der Regioun |
| | Kallefsblanquette Mat Schanken | |

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

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

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