



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

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

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

| | | |
|---|--|--|
| a Kraider | Pak fir de Wok Schwéng | Espelette-Peffer |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Torche kebab poulet |
| Gefüllte Gromperen | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Panéiert Kallefsschnitzelen | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Paréiert Rëndsnieren | Traiteurzooss |
| Gefüllte Poulets-Filet | Pärelhong "Label rouge" | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Paschtéit mat Kéis (160g) | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet | Paschteichen Fëllung | Trio Apero-Küben (±510g) |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Paschtéitercher | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Pastéichen (±220g) | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllten Dindesträmpel | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Paté mat Parmesan a gedréchten | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Tomaten | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Pati extra kremesch | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefüllte Poulet | Pati vum Chef | Verschidden Feinschmecker |
| Gefligel Häerz | Peffersteak | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pefferzooss (±190g) | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gefligelbrochetten natur | Pekinger Nuddelen | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gefligelgyros | Petit Gaugry (70g) | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gefligelliewer | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gegrilltes vun Chef | Picanha-Spiiss | Weinsaucisse |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Piisch mat Thon | Wiener Schnitzel |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wierschtercher |
| Gehacktes Baueren | Pita Fleesch | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes Kallef | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Pitabroust | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Plancha (2 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gekachte Schwéngsbrot | Plancha (4 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gelli vun der zong | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Zalot Exotique |
| Geméismacedoine | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gemëscht | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot mat Ham a Spargelen |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gereecherte Speck | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen | Zalot mat Thon |
| Gereechert Fierkelsham | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif | Zerelat ardenner Art a Weis |
| Gereecherte fette Speck | Plateau mat affinéierte Kéis fir den | Zong mat Madeireszooss |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | lessen | Zooss Bolognaise |
| Gerullte Speck | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) | Zooss Moink Balls (±150g) |
| Gigot vum lamm | | Zooss "Bier" |
| Gourmet-Härz mat Feigen | | Zooss (Schwein/Rand) |
| Grillburger Rëndfleesch | | Zooss Baueren |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zooss Chipolata |
| Gromperegratin | | Zooss Merguez |
| Gromperekichelcher | | |
| Gromperenzalot | | |
| Gyros Burger | | |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | | |
| Halskotelett fir ze grillen | | |