



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) | 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 | Hämmelsgeschnetzelt mat | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Bauerentommette mat Blummen | 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 |
| Brështen 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 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 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 | Renge Rëndsfilet Wellington,Perigueux- |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefsbrot Orloff | Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsbrot orloff am Deeg, | Rëppercher Natur |
| Caprice de chevron | Champignonszooss (± 2 zu 3 | Rieslingspasteitchen (±150g/pc) |
| Champignon Zooss (±190g) | Persounen) | Rio burger |
| Chateaubriand | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 | Ris de veau |
| Chicken kids | zu 3 Persounen) | Roastbeef 1ten Choix |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefsfouss | Roastbeef II |
| Chorizo | Kallefsgeschnetzelt | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Comté 18 Méint Affinage | Kallefsgeschnetzelt à la provençale | Robiola di Langa 3 laits |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE | Kallefshamburger | Rôti Judd sans os moutardini |
| MAT SICHUANPEFFER | Kallefshieren (250g) | Rouladë mat Ham a Gemëismacedoine |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kallefskoteletten | (170 g) |
| Cordon Bleu aus gepresstem | Kallefsliewer | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g) |
| Kalleffleesch | Kallefsniere (±300g) | Rouladen no Ardenner art |
| Cordon bleu Hawaiï | Kallefsragout | (Schwein/Rand) |
| Cordon bleu vu Poulet | Kallefsrulladen mat Geméis | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum | Kallefszong | Rullade vun Ham |
| Terroir | Kanéngchenshämmercher | Rumsteak aus der Regioun |
| Côte à l'os Black Angus | Kanéngerchesréck | Rumsteakbrot |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Kebab Party mat Geméis | Rumsteck |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kebab party Poulet oui Geméis | Saint-Felicien (150 g) |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kéiswirschtchen | Salami mat Pfeffer |
| Cru des Fagnes | Klassesch Ham | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten | Knusperege frësche Poulet | Salami oui Knuewelek |
| (±800g) | Koli vu Pita Gefligel | Salami vum Schnuddelhong |
| Degustationsplateau (±240g) | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Salsa-Spiiss |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Koli vu Pita Schwäin | Sandwich Zalot |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser | Sauce à l'ail (140g) |
| Dindefilet fir Fondue | riesling (125g) | Sauce andalouse (140 g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue | Kotelett Dijonnaise | Sauce cocktail (140 g) |
| (120g) | Koteletten "Ardennais" | Sauce tartare (140g) |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Kranz von Schweinekoteletts | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Scampizalot |
| Emmental aus de Grotten | Kranz vu Schoffleesch | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Ënnen-Confit natur | Lamm Fleesch fir pierrade | (120g) |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen | Lamm gehackt | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin | Lammbröchetten marinéiert | Schmul mat Menthe |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur | Lammkoteletten | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte aus der Regioun | Lammsheller oui Schank | marinéiert |
| Entrecôte vum Black Angus | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Faux Filet | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schweitzer Steaks |
| Faux Filet aus der Regioun | Ländlecht Rëppestéck | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lasagne (±400g) | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwéngsbake |
| Feierstengzalot | Le Wavreumont | Schwéngsbröchetten marinéiert |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Leidelenger | Schwéngsbröchetten natur |
| Fierkelsbrëschtchen | Letzebuerger Grillwurst | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelsbrot oui Schank am Deeg, | Lëtzebuerger Hâm | Zooss |
| Champignonszooss (± 2 Persounen) | Lëtzebuergesch Bröchetten | Schwéngsbrod vum Karree |
| Fierkelsham oui Schank a Gewierzt | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Fierkelskoteletten | Li P'tit Rossé (±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 |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngsgyros |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Entrecôte | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain vum Chef | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngshieren |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet vum Hämmel | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrémpele | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrépp |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéiert Pouletsstrémpele | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéiert Rëppercher | Schwéngsliewer |
| | Marinéiert Scampien | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsmignonen Moutardini |
| | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngsnier |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsouer |
| | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsragout |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Fleesch Pita Gefligel | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsschnitzels |
| Fleeschzalot | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsschwanz |
| Foie gras ballotin (150g) | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngszong |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéierte Rëndspavé | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Tartarezooss, Knuewelekszooss, |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Marinéierte Speck | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| | Marinéierten ardenner Brot | |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| | Mediterranem Gratin | Spätzel |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Mettwurst | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| Fourme de Montbrison | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g) | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss mat Intefilet |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| | Mini brochetten Lamm | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Dinde | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frësch Héiss | Mini Brochetten Spëck | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frësch Intenhämmchen | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steak 1ten Choix |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Steak Hawaii |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak pelé II |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mini Partybox | Steegrill (4 Persounen) |
| Frësche Speck | Minibrochetten vum Kallef | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Minibrochetten vum Päerd | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Minibrochetten vum Rand | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Ganz oder hallef | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Picanha (2 Persounen) |
| Ganz Kanéngchen | Morbier | Steegrill Picanha (4 Persounen) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mothais sur feuille (200 g) | Strämpelen vum Schnuddelhong |
| Gebroden Bouletten | Mozzarella bufala | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Natierleche Bioferme Kéis | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Nuddelen mat Scampi | |
| Gefüllt Intesträmpelen | Nuddelszalot mat thon | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Ochsenmaulzalot | |
| | Ochseschwanz | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Onglet | |
| | Osso bucco | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllte Carré | Ovalie cendrée (150g) | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefüllte Champignon | Päerdsragout | Tomatenzalot |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Pak fir de Wok Gefligel | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| | Pak fir de Wok Scampi | |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng | Torche kebab poulet |

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