



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

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

| | | |
|--|---|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert | Mammenhong | Schwéngsfilet |
| Fierkelsschëller | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsfouss |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g) | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsgyros |
| Filet américain mat Tartarenzooss | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain natur | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngshieren |
| Filet américain nature aus der Regioun | strëmpele | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der |
| Filet américain vum Chef | Marinéiert Rëppercher | Héichrëpp |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a | Marinéiert Scampien | Schwéngskoteletten vum Hals |
| gedréchenten Tomaten | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsliewer |
| Filet vum Hämmel | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Filet vum Schnuddelhong | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Filet vun des Fierkelshämmchen | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 | Schwéngsniere |
| marinéiert | Persounen | Schwéngsouer |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsragout |
| Persounen) | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsschnitzels |
| Persounen) | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngsschwanz |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngszong |
| Fleesch Pita Gefligel | Marinéierte Speck | Serrano-Ham |
| Fleeschzalot | Marinéierten ardenner Brot | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Foie gras ballotin (150g) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Tartarezooss, Knuewelekszooss, |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mediterranem Gratin | g) |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis | Mettwurst | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| (±400g) | 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 |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Persounen) | Mini brochetten Lamm | Spiiss mat Intefilet |
| Fourme de Montbrison | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Frësch Caille (±190g) | Mini Brochetten Spëck | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Gras gefüllt (±260g) | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frësch Dinde | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak 1ten Choix |
| Frësch Héiss | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak Hawaii |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Partybox | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Frësch Pouletshämmercher | Minibrochetten vum Kallef | Steak pelé II |
| Frësch selwergemaachte Bouletten | Minibrochetten vum Päerd | Steegrill (4 Persounen) |
| (±750g) | Minibrochetten vum Rand | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Frësche Speck | Morbier | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der | Mothais sur feuille (200 g) | Steegrill Picanha (2 Persounen) |
| Bioferme | Mozzarella bufala | Steegrill Picanha (4 Persounen) |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Natierleche Bioferme Kéis | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Frittierte Fëschfilet (±125g) | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Ganz oder hallef | Nuddelszalot mat thon | Teppanyaki mat Nuddelen (4 |
| Ganzt Kanéngchen | Ochsenmaulzalot | Persounen) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Ochseschwanz | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 |
| Gebroden Bouletten | Onglet | Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Osso bucco | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius | Ovalie cendrée (150g) | Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Päerdsragout | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Pak fir de Wok Gefligel | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | Pak fir de Wok Scampi | Tomatenzalot |
| (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng | Tomme de brebis (Schofskéis) mat |

| | | |
|---|--|---|
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Pak puere Rëndfleischburger vum Terroir | Espelette-Peffer Torche kebab poulet |
| Gefüllte Carré | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Champignon | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Panéiert Kallefsschnitzelen Paréiert Rëndsnieren | Traiteurzooss Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Pärelhong "Label rouge" | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Gromperen | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Paschteitchen Fëllung | Trio Apero-Küben (±510g) |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Paschteitercher | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllte Poulets-Filet | Pastéitchen (±220g) | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Pati extra kremesch | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet | Pati vum Chef | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Peffersteak | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Pefferzooss (±190g) | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten Dindesträmpel | Pekinger Nuddelen | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Petit Gaugry (70g) | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay) | Virgekachte Mais um Kolben |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Picanha-Spiiss | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gefüllte Poulet | Piisch mat Thon | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gefligelbrochetten natur | Pita Fleisch | Weinsaucisse |
| Gefligelgyros | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wiener Schnitzel |
| Gefligelliewer | Pita Zooss (250 g) | Wirschtercher |
| Gegrilltes vun Chef | Pitabroust | Wirschtercher esou wéi se sinn |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleisch | Plancha (2 Persounen) | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Plancha (4 Persounen) | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gehacktes Baueren | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Wirschtercher Schwein/Kallef |
| Gehacktes Kallef | Plateau fir Fondue mat Rëndfleisch (2 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Plateau fir Fondue mat Rëndfleisch (4 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch |
| Gehacktes Schwein | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen | Zalot Exotique |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g) | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gekachte Schwéngsbrot | | Zalot mat Thon |
| Gelli vun der zong | | Zalot Ocean Twist |
| Geméis Scheier | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Geméismacedoine | | Zong mat Madeireszooss |
| Gemëschtchen | | Zooss Bolognaise |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | | Zoossiss "Bier" |
| Gereecherte Speck | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gereechert Fierkelsham | | Zoossiss Baueren |
| Gereecherte fette Speck | | Zoossiss Chipolata |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | | Zoossiss Merguez |
| Gerullte Speck | | |
| Gigot vum lamm | | |
| Gourmet-Härz mat Feigen | | |
| Grillburger Rëndfleisch | | |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | |
| Gromperegratin | | |
| Gromperekichelcher | | |