



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 oui 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 oui 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 oui 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 | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Leidelenger | Schwéngbrochetten 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 oui 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 2 | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 | 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 (2 Persounen) |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Petit Gaugry (70g) | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Spezialitéiten (4 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 vum Chef | Pita Zooss (250 g) | Wiener Schnitzel |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pitabroust | Wierschtercher |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Plancha (2 Persounen) | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes Baueren | Plancha (4 Persounen) | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Kallef | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Wierschtercher 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 fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot Exotique |
| Gekachte Schwéngsbrot | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Zong | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gelli vun der zong | Aperitif | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Geméis Scheier | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen | Zalot mat Thon |
| Geméismacedoine | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) | Zalot Ocean Twist |
| Geméschten | Poulet "Peking" | Zavelat ardenner Art a Weis |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | | Zong mat Madeireszooss |
| Gereecherte Speck | | Zooss Bolognaise |
| Gereechert Fierkelsham | | Zoossiss "Bier" |
| Gereecherte fette Speck | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | | Zoossiss Baueren |
| Gerullte Speck | | Zoossiss Chipolata |
| Gigot vum lamm | | Zoossiss Merguez |
| Gourmet-Härz mat Feigen | | |
| Grillburger Rëndfleesch | | |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | |
| Gromperegratin | | |
| Gromperekichelcher | | |
| Gromperenzalot | | |