



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

| | | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| der Regioun | Kallefsblanquette Mat Schanken | Renge Filet aus der Regioun |
| 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 (±170g) |
| 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) | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g) | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Cru des Fagnes | Koli vu Pita Gefligel | Salami ouni Knuewelek |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Salami vum Schnuddelhong |
| Degustatiounsplateau (±240g) | Koli vu Pita Schwäin | Salsa-Spiiss |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sandwich Zalot |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kotelett Dijonnaise | Sauce à l'ail (140g) |
| Dindefilet fir Fondue | Koteletten "Ardennais" | Sauce andalouse (140 g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Kranz von Schweinekoteletts | Sauce cocktail (140 g) |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Sauce tartare (140g) |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | Kranz vu Schoffleesch | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Emmental aus de Grotten | Lamm Fleesch fir pierrade | Scampizalot |
| Ënnen-Confit natur | Lamm gehackt | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Lammbrochetten marinéiert | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Lammkoteletten | Schmul mat Menthe |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert |
| Entrecôte aus der Regioun | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Entrecôte vum Black Angus | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Ländlecht Rëppestéck | 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 |
| Feierstengszalot | Letzebuenger Grillwurst | Schwéngbrochetten natur |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lëtzebuenger Hâm | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Fierkelsbrëschtchen | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngsbrod vum Karree |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Lewescht 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 |
| | Mammenhong | |
| | Marinéiert Côte à l'os Rend | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Filet américain mat Tartarenzooss | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsfouss |
| Filet américain natur | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsgyros |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert leweschter vum Poulets- strémpele | Schwéngshieren |
| Filet américain vum Chef | strémpele | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Pouletsstrémpele Marinéiert Rëppercher | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Filet vum Hämmel | Marinéiert Scampien | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsliewer |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmedaillon marinéiert Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsnier Schwéngsouer |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Marinéierte Filetvun der Int Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsragout Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsschnitzels |
| Fleesch Pita Gefligel | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngsschwanz |
| Fleeschzalot | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngszong |
| Foie gras ballotin (150g) | Marinéierte Speck | Serrano-Ham |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéierten ardenner Brot | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet Mediterranem Gratin | Spare-Ribs "Piri-Piri" Spätzel |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Mettwurst Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss 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 Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Schwäin Mini Brochetten Spëck | Spiiss mat marinéiertem Saumon Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Dinde | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frësch Héiss | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak 1ten Choix |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak Hawaii |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Mini Partybox Minibrochetten vum Kallef | Steak Orloff ((Schwein/Rand) Steak pelé II |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Minibrochetten vum Pærd | Steegrill (4 Persounen) |
| Frësche Speck | Minibrochetten vum Rand | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Fresche weisskeis mat kraider vun der Bioferme | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht Morbier | Steegrill marinéiert (2 Persounen) Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mothais sur feuille (200 g) | Steegrill Picanha (2 Persounen) |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mozzarella bufala | Steegrill Picanha (4 Persounen) |
| Ganz oder hallef | Natierleche Bioferme Kéis | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Ganzt Kanéngchen | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Nuddelszalot mat thon | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gebroden Bouletten | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Ochseschwanz | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius | Onglet | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Oso bucco | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Ovalie cendrée (150g) | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Päerdsragout Pak fir de Wok Gefligel | Tomatenzalot |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Pak fir de Wok Scampi Pak fir de Wok Schwéng | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| Gefüllte Carré | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir | Torche kebab poulet |

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