



## 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) | Hamburgerbréitchen (200 g)           | Poulet Flesch fir Steengrill         |
| Américain als Carpaccio                          | Hammelumsteck marinéiert             | Poulet mat Curry                     |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek    | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsnierercher                    | Poulet-Mozzarella-Grillwurst         |
| Ardenner Wurst                                   | Hämmelspavé nature                   | Pouletsfilet                         |
| Bacon  | Hämmelsragout                        | Pouletsfilet fir Fondue              |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsspiisser Royal                | Pouletsfilet mat frëschem Geméis     |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bärlauch-Pâté                                    | Haushaltkoli (±5kg)                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis     |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Biwwelamoud              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bierknacker                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot             | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Gefligel                                  | Héiss vu Rëndflesch                  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Schwaïn                                   | Héngerflesch fir de Wok              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Héngerkrapp                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hierkefilete mat Ram (±900g)         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brëschten fir ze grillen                         | Hunn                                 | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Italienische Steak                   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jambon à l'Os artisanal              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten Duo                                   | Jesus-Zoossiss                       | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten Hawai                                 | Jonken Hunn                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Joue de bœuf                         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten Trio                                  | Junior Feinschmecker (2 Persounen)   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (4 Persounen)   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brochetten vum Chef                              | Jurassienne                          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kachflesch mat der Schank            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kachflesch ouni Schank               | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefflesch 1. Wiel fir um Steen    | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefflesch fir Fondue              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kalleffs-Chipolata                   | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffsback                         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Burger Wok                                       | Kalleffsblanquette Mat Schanken      | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kalleffsbrochette Natur              | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chateaubriand                                    | Kalleffsbrot a -Medaillon            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chicken kids                                     | Kalleffsbrot Orloff                  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                 | Kalleffsfouss                        | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chorizo  | Kalleffsgeschnetztes                 | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                       | Kalleffsgeschnetztes à la provençale | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu Hawaï                                | Kalleffshamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu vu Poulet                            | Kalleffshieren (250g)                | Pouletsfilet mat Kraider             |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Côte à l'os Black Angus                                    | Kallefskoteletten  | Rouladen no Ardenner art                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                    | Kallefsliewer  | (Schwein/Rand)                                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                         | Kallefsniere (±300g)                                     | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                              | Kallefsragout  | Rullade vun Ham                                   |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)               | Kallefsrulladen mat Geméis<br>Kallefszong                | Rumsteakbrot<br>Rumsteck                          |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                          | Kanéngchenshämmercher                                    | Salami mat Peffer                                 |
| Dindefilet fir Fondue                                      | Kanéngerchesréck   | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                  | Kebab Party mat Geméis<br>Kebab party Poulet ouni Geméis | Salami ouni Knuewelek<br>Salami vum Schnuddelhong |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                        | Kéiswirschtchen  | Salsa-Spiiss                                      |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                                    | Klassesch Ham  | Sandwich Zalot                                    |
| Ēnescht Rëpp vum Lämmchen                                  | Knusperege frësche Poulet                                | Scampizalot                                       |
| Ēnescht Rëppercher vum Schwäin                             | Koli vu Pita Gefligel                                    | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       |
| Ēnescht vum Pouletsstempel natur                           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         |   |
| Entrecôte  | Koli vu Pita Schwäin                                     | Schëller vum Lämmchen mat Schank                  |
| Entrecôte vum Black Angus                                  | Kotelett Dijonnaise                                      | Schmul mat Menthe                                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                  | Koteletten "Ardennais"                                   | Schnitzel vum Schnuddelhong                       |
| Faux Filet   | Kranz von Schweinekoteletts                              | Schnitzel vum Schnuddelhong                       |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                       | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | marinéiert  |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                            | Kranz vu Schoffleesch                                    | Schnuddelhongfilet Orloff                         |
| Feierstengzalot  | Kuddelfleck  | Schwäin Fleesch fir Pierrade                      |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                             | Lamm Fleesch fir pierrade                                | Schweitzer Steaks                                 |
| Fierkelsbrëschtchen  | Lamm gehackt   | Schwéngfleesch fir de Wok                         |
| Fierkelskoteletten   | Lammbrochetten marinéiert                                | Schwéngfleesch fir Fondue                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Lammkoteletten   | Schwéngsbake                                      |
| Fierkelsschëller   | Lammkoteletten fir ze Grillen                            | Schwéngbrochetten marinéiert                      |
| Filet américain natur                                      | Lammscheller ouni Schank                                 | Schwéngbrochetten natur                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon                |
| Filet américain vum Chef                                   | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                          | Zooss   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                      | Schwéngsbrod vum Karree                           |
| Filet vum Hämmel   | Ländlecht Rëppestéck                                     | Schwéngsbrod vun der Hâm                          |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Lasagne (±400g)  | Schwéngsbrod vun der Scheller                     |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Lasagne bolognaise (vrac)                                | Schwéngsbrot Orloff                               |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Leidelenger  | Schwéngsfilet                                     |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Lëtzebuenger Grillwurst                                  | Schwéngsfilet mignon Orloff                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Lëtzebuenger Hâm   | Schwéngsfouss                                     |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Lëtzebuergesch Brochetten                                | Schwéngsgyros                                     |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Lewesch vum Pouletsstempel natur                         | Schwéngshals ouni Schank                          |
| Fleeschzalot   | Lingot Saint-Nicolas                                     | Schwéngshieren                                    |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Lyoner   | Schwéngskotelett fir ze grillen                   |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mailänder Rolle  | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Mammenhong   | Schwéngskoteletten vum Hals                       |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Marinéiert Côte à l'os Rend                              | Schwéngsliewer                                    |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Marinéiert Entrecôte                                     | Schwéngsmedaillon marinéiert                      |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefëllt (±260g) | Marinéiert Kallefsbrochette                              | Schwéngsmignonen Moutardini                       |
| Frësch Dinde   | Marinéiert Kallefskotelett                               | Schwéngsniere                                     |
| Frësch Héiss   | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele               | Schwéngsouer                                      |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Marinéiert Pouletsstrëmpele                              | Schwéngsragout                                    |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Marinéiert Rëppercher                                    | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten                           | Marinéiert Scampien                                      | Schwéngsschnitzels                                |
|  | Marinéiert Scampisspiisser                               | Schwéngsschwanz                                   |
|  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen               | Schwéngszong                                      |
|  | Marinéierte Filetvun der Int                             | Spare-Ribs "Piri-Piri"                            |
|  | Marinéierte Kallefmedaillon                              | Spätzel   |
|  |  | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)           |

|   |  |  |
|---|--|--|
| (±750g)   | Marinierte Pouletsrumsteak                                 | Spiiss mat Intefilet                                   |
| Frösche Marinierte Pouletsfilet                     | Marinierte Rëndspavé                                       | Spiiss mat mariniertem Saumon                          |
| Frösche Speck                                       | Marinierte Saumonspavé op der Haut                         | Spiiss vu Päerdsfleesch mariniert                      |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Marinierte Speck   | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                          |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)                       | Marinierten ardenner Brot                                  | Steak 1ten Choix                                       |
| Ganz oder hallef                                    | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                           | Steak Hawaii   |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mediterranem Gratin  | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mettwurst  | Steak pelé II  |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Steegrill (4 Persounen)                                |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Brochetten Gefligel                                   | Steegrill Fir (2 Persounen)                            |
| Gefüllt Courgette                                   | Mini brochetten Lamm                                       | Steegrill mariniert (2 Persounen)                      |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Brochetten Schwäin                                    | Steegrill mariniert (4 Persounen)                      |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini Brochetten Spëck                                      | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefüllte Carré                                      | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                     | Mini Partybox  | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefüllte Gromperen                                  | Minibrochetten vum Kallef                                  | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Päerd                                   | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefüllte Poulets-Filet                              | Minibrochetten vum Rand                                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Ochsenmaulzalot  | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet                         | Ochseschwanz   | Tomatenzalot   |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Onglet   | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                         | Osso bucco   | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefüllten Dindesträmpel                             | Päerdsragout   | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss mariniert          |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir de Wok Scampi                                      | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Trio Aperó-Küben (±510g)                               |
| Gefüllte Poulet                                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten mariniert                        | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                            | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelgyros                                       | Paréiert Rëndsnieren                                       | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefligelliewer                                      | Pärelhong "Label rouge"                                    | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Paschteichen Fëllung                                       | Virgekachte Marinierte Pouletsfilet                    |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Paschteitercher  | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Baueren                                   | Pastéichen (±220g)   | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Kallef                                    | Pati extra kremesch  | Weinsaucisse   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pati vum Chef  | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes Schwein                                   | Peffersteak  | Wirschtercher  |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Pekinger Nuddelen  | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Picanha-Spiiss   | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gelli vun der zong                                  | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Geméismacedoine                                     | Pita Fleesch   | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gemëschen   | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Pita Zooss (250 g)   | Zalot Exotique   |
| Gerecherte Speck                                    | Pitabroust   | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gereechert Fierkelsham                              | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gereecherte fette Speck                             | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Thon   |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gerullte Speck                                      | Poulet "Peking"  |  |
| Gigot vum lamm                                      |  |  |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| Grillburger Rëndfleesch                       | Poulet blanc                           | Zong mat Madeireszooss    |
| Grompere fir an der Pan ze broden             | Poulet churasco                        | Zooss Bolognaise          |
| Gromperegratin                                | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart | Zooss Moink Balls (±150g) |
| Gromperenzalot                                |  | Zoossiss "Bier"           |
| Gyros Burger                                  |  | Zoossiss (Schwein/Rand)   |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert<br>(±400g) |  | Zoossiss Baueren          |
| Halskotelett fir ze grillen                   |  | Zoossiss Chipolata        |
| Halsstëck vum Schof                           |  | Zoossiss Merguez          |
| Ham aus Italien                               |  |                           |
| Hamburger vum Poulet                          |  |                           |
| Hamburger-Pak Rand                            |  |                           |

Document généré le :09/05/2026 07:01