



## 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 mat Curry                     |
| Américain als Carpaccio                          | Hammelrumsteck marinéiert           | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek | Poulet-Mozzarella-Grillwurst         |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsnierercher                   | Pouletsfilet                         |
| Ardenner Wurst                                   | Hämmelspavé nature                  | Pouletsfilet fir Fondue              |
| Bacon  | Hämmelsragout                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis     |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsspiisser Royal               | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bärlauch-Pâté                                    | Haushaltkoli (±5kg)                 | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Biwwelamoud             | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bierknacker                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Gefligel                                  | Héiss vu Rëndfleesch                | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifana Schwaïn                                   | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Héngerkrapp                         | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hierkefilet 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 Hawaï                                 | 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                         | Kachfleesch mat der Schank          | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kachfleesch ouni Schank             | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Burger Wok                                       | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chateaubriand                                    | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chicken kids                                     | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                 | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Chorizo  | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                       | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu Hawaï                                | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Cordon bleu vu Poulet                            | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider             |

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

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

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

Document généré le :07/05/2026 11:32