



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

| | | |
|---|---|---|
| der Region | Kallefsback | Renge Filet vum Black Angus |
| Burger Wok | Kallefsblanquette Mat Schanken | Rëppercher Natur |
| Burratina | Kallefsbrochette Natur | Rieslingspasteitchen (±150g/pc) |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefsbrot a -Medaillon | Rio burger |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsbrot Orloff | Ris de veau |
| Caprice de chevron | Kallefsfouss | Roastbeef 1ten Choix |
| Champignon Zooss (±190g) | Kallefsgeschnetzelt | Roastbeef II |
| Chateaubriand | Kallefsgeschnetzelt à la provençale | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Chicken kids | Kallefshamburger | Robiola di Langa 3 laits |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefshieren (250g) | Rôti Judd sans os moutardini |
| Chorizo | Kallefskoteletten | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g) |
| Comté 18 Méint Affinage | Kallefsliewer | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g) |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsniere (±300g) | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kallefsrulladen mat Geméis | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch | Kallefszong | Rullade vun Ham |
| Cordon bleu Hawaiï | Kanéngerchesréck | Rumsteak aus der Region |
| Cordon bleu vu Poulet | Kebab Party mat Geméis | Rumsteakbrot |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Kebab party Poulet ouni 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 ouni 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 | Lammbrochetten 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 ouni Schank | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert |
| Entrecôte | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schnuddelhongfilet Orloff |
| Entrecôte aus der Region | 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 Region | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwéngsbake |
| Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin | Le Wavreumont | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Faux filet vum Pærd marinéiert | Leidelenger | Schwéngbrochetten natur |
| Feierstengzalot | Letzebuerger Grillwurst | Schwéngbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lëtzebuerger Hâm | Schwéngbrod vum Karree |
| Fierkelsbrëschtchen | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngbrod vun der Hâm |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngbrod vun der Scheller |
| Fierkelskoteletten | Li P'tit Rossê (±180g) | Schwéngbrot Orloff |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Lingot Saint-Nicolas | Schwéngfilet |
| Fierkelsschëller | Lyoner | Schwéngfilet mignon Orloff |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Mailänder Rolle | Schwéngfouss |
| | Mammenhong | |
| | Marinéiert Côte à l'os Rend | |

| | | |
|---|--|---|
| Filet américain mat Tartarenzooss | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsgyros |
| Filet américain natur | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngshieren |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert leweschter vum Poulets- strémpele | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet américain vum Chef | | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Pouletsstrémpele Marinéiert Rëppercher | Héichrëpp Schwéngskoteletten vum Hals |
| Filet vum Hämmel | Marinéiert Scampien | Schwéngsliewer |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmignonen Moutardini Schwéngsnier |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsouer Schwéngsragout |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Marinéierte Filetvun der Int Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) Schwéngsschnittels |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsschwanz |
| Fleesch Pita Gefligel | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngszong |
| Fleeschzalot | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Foie gras ballotin (150g) | Marinéierte Speck | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Marinéierten ardenner Brot | |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet Mediterranem Gratin | Spätzel |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Mettwurst Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart Spiiss mat Intefilet |
| Fourme de Montbrison | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Frësch Caille (±190g) | Mini brochetten Lamm | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Schwäin Mini Brochetten Spëck | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frësch Dinde | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steak 1ten Choix |
| Frësch Héiss | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Steak Hawaii |
| Frësch Intenhämmchen | Mini Junior Fondue-Spiiss | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Steak pelé II |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Mini Partybox Minibrochetten vum Kallef | Steegrill (4 Persounen) Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Minibrochetten vum Päerd | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Frësche Speck | Minibrochetten vum Rand | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Picanha (2 Persounen) |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Morbier | Steegrill Picanha (4 Persounen) |
| Ganz oder hallef | Mothais sur feuille (200 g) | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Ganzt Kanéngchen | Mozzarella bufala | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Natierleche Bioferme Kéis | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gebroden Bouletten | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gebrodene Rosbif | Nuddelszalot mat thon | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefüllt Courgette | Ochsenmaulzalot | |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Ochseschwanz | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Onglet Osso bucco | Tomat mat Thon (±170g) Tomatenzalot |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Ovalie cendrée (150g) Päerdsragout | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| Gefüllte Carré | Pak fir de Wok Gefligel | Torche kebab poulet |
| Gefüllte Champignon | Pak fir de Wok Scampi | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Pak fir de Wok Schwéng Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | |

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