



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|---|--|--|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet "Peking" Poulet blanc |
| Américain als Carpaccio | Halskotelett fir ze grillen | Poulet churrasco |
| Äppelpaté | Halsstëck vum Schof | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Bifdeck | Ham aus Italien | Poulet Fleesch fir Steengrill |
| Ardenner Scheif | Hamburger vum Poulet | Poulet mat Curry |
| Ardenner Wurscht | Hamburger-Pak Rand | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bacon | Hamburgerbréitche (200 g) | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hammelrumsteck marinéiert | Pouletsfilet |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hämmelsgeschnetzeltes mat | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bauerengelli | Knuewelek | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Bauerentommette mat Blumen | Hämmelsnierercher | Pouletsfilet mat Kraider |
| Béarnaise Zooss (±175g) | Hämmelspavé nature | Pouletsfilet |
| Bergkäse | Hämmelsragout | Pouletsfilet Marinéiert (fresch) |
| Bierknacker | Hämmelsspiisser Royal | Pouletslusche fir Kanner |
| Bifana Gefligel | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsroulade |
| Bifana Schwaïn | Haushaltkoli (±5kg) | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Bifdeck mat Kéis | Hausmaacher Biwwelamoud | Pouletszalot Andalouse |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hausmaacher Schwéngsbrot | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Bifdecker mat Moschter | Héiss vu Rëndfleesch | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek | Héngerfleesch fir de Wok | Preiselbeersgebeess |
| Brëschten fir ze grillen | Héngerkrapp | Provençalesche Bioferme Kéis |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Hierkefilete mat Ram (±900g) | Pure Filet vum Kallef |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Hunn | Pure Filet vum Päerd |
| Brochetten Duo | Hunneg mat Trüff | Pure Rëndsfilet |
| Brochetten Hawaii | Italiernesche Hamburger | Quetschekeis (220g) |
| Brochetten mini-Bouletten | Jambon à l'Os artisanal | Rëndfleesch in Waldpilzsose |
| Brochetten Trio | Jesus-Zoossiss | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Jonken Hunn | Rëndsbrochetten natur |
| Brochetten vum Chef | Joue de bœuf | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Rëndsfilet fir Steengrill |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Brot no ardenner Art a wéis | Jurassienne | Rëndsgulasch |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kachfleesch mat der Schank | Rëndshäerz |
| Brun de noix | Kachfleesch ouni Schank | Rëndslewer |
| Bûchette mat Kéis | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Rëndsrépp mat Schank |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kalleffleesch fir Fondue | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefs-Chipolata | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus | Kallefsback | Rëndszong |
| | Kallefsblanquette Mat Schanken | |

| | | |
|---|---|--|
| der Regioun | Kallefsbrochette Natur | Renge Filet aus der Regioun |
| Burger Wok | Kallefsbrot a -Medaillon | Renge Filet vum Black Angus |
| Burratina | Kallefsbrot Orloff | Rëppercher Natur |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefsfouss | Rieslingspasteitchen (±150g/pc) |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsgeschnetzeltes | Rio burger |
| Caprice de chevron | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Ris de veau |
| Champignon Zooss (±190g) | Kallefshamburger | Roastbeef 1ten Choix |
| Chateaubriand | Kallefshieren (250g) | Roastbeef II |
| Chicken kids | Kallefskoteletten | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefsliewer | Robiola di Langa 3 laits |
| Chorizo | Kallefsniere (±300g) | Rôti Judd sans os moutardini |
| Comté 18 Méint Affinage | Kallefsragout | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g) |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsrulladen mat Geméis | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g) |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kanéngchenshämmercher | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch | Kanéngerchesréck | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Cordon bleu Hawaiï | Kebab Party mat Geméis | Rullade vun Ham |
| Cordon bleu vu Poulet | Kéiswirschtchen | Rumsteak aus der Regioun |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Klassesch Ham | Rumsteakbrot |
| Côte à l'os Black Angus | Knusperege frësche Poulet | Rumsteck |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g) | Saint-Felicien (150 g) |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Koli vu Pita Gefligel | Salami mat Pfeffer |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Cru des Fagnes | Koli vu Pita Schwäin | Salami ouni Knuewelek |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong |
| Degustatiounsplateau (±240g) | Kotelett Dijonnaise | Salsa-Spiiss |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Koteletten "Ardennais" | Sandwich Zalot |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kranz von Schweinekoteletts | Sauce à l'ail (140g) |
| Dindefilet fir Fondue | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Sauce cocktail (140 g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Kranz vu Schoffleesch | Sauce tartare (140g) |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch Eeër Meyrishaff (±380g) | Lamm Fleesch fir pierrade | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Emmental aus de Grotten | Lamm gehackt | Scampizalot |
| Ënnen-Confit natur | Lammbrochetten marinéiert | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Lammkoteletten | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schmul mat Menthe |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Lammsheller ouni Schank | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Entrecôte aus der Regioun | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert |
| Entrecôte vum Black Angus | Ländlechen Rëppestéck | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Lasagne (±400g) | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Faux Filet | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Faux Filet aus der Regioun | Le Wavreumont | Schweitzer Steaks |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Leidelenger | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Letzebuerger Grillwurst | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Feierstengzalot | Lëtzebuerger Hâm | Schwéngsbake |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Fierkelsbrëschtchen | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngbrochetten natur |
| Fierkelskoteletten | Li P'tit Rossé (±180g) | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Lingot Saint-Nicolas | Schwéngsbrot vum Karree |
| Fierkelsschëller | Loempia (±200g) | Schwéngsbrot vun der Hâm |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Lyoner | Schwéngsbrot vun der Scheller |
| | Mailänder Rolle | Schwéngsbrot Orloff |
| | Mammenhong | Schwéngsfilet |
| | Marinéiert Côte à l'os Rend | |

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

| | | |
|---|---|--|
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Torche kebab poulet |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Gromperen | Panéiert Kallefsschnitzelen | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Paréiert Rëndsnieren | Traiteurzooss |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Pärelhong "Label rouge" | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Poulets-Filet | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Paschteitchen Fëllung | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Paschteitcher | Trio Apero-Küben (±510g) |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet | Pastéitchen (±220g) | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Pati extra kremesch | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllten Dindesträmpel | Pati vum Chef | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Peffersteak | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Pefferzooss (±190g) | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Pekinger Nuddelen | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllte Poulet | Petit Gaugry (70g) | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Geflügelbrochetten marinéiert | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Geflügelbrochetten natur | Picanha-Spiiss | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Geflügelgyros | Piisch mat Thon | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Geflügelliewer | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gegrilltes vun Chef | Schank | Weinsaucisse |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pita Fleesch | Wiener Schnitzel |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher |
| Gehacktes Baueren | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes Kallef | Pitabroust | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Plancha (2 Persounen) | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gehacktes Schwein | Plancha (4 Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gekachte Schwéngsbrot | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot Exotique |
| Gelli vun der zong | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Geméis Scheier | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Geméismacedoine | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Zavelat ardenner Art a Weis | Zalot mat Thon |
| Geméschten | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Zong mat Madeireszooss | Zalot Ocean Twist |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Aperitif | Zooss Bolognaise |
| Gereecherte Speck | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g) | Zoossiss "Bier" |
| Gereechert Fierkelsham | Pot Loempia-Zooss | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gereecherte fette Speck | | Zoossiss Baueren |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | | Zoossiss Chipolata |
| Gerullte Speck | | Zoossiss Merguez |
| Gigot vum lamm | | |
| Gourmet-Härz mat Feigen | | |
| Grillburger Rëndfleesch | | |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | |
| Gromperegratin | | |
| Gromperekichelcher | | |
| Gromperenzalot | | |
| Gyros Burger | | |