



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)	Gromperenzalot	Peffersteak
Américain als Carpaccio	Gyros Burger	Pekinger Nuddelen
Äppelpaté	Halskotelett fir ze grillen	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)
Ardenner Bifdeck	Halsstëck vum Schof	Pikant Thonszalot
Ardenner Scheif	Ham aus Italien	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank
Ardenner Wurscht	Hamburger vum Poulet	Pita Fleesch
Artisanal croquettë mat groe crevetten	Hammelrumsteck marinéiert	Pita Zooss (250 g)
Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges	Hämmelsragout	Poulet "Peking"
Bacon	Hämmelsspiisser Royal	Poulet blanc
Baconburger (Schwein/Rand)	Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag	Poulet churasco
Barbecue colli (± 6,5kg)	Hausmaacher Biwwelamoud	Poulet mat Curry
Bauerengelli	Hausmaacher Schwéngsbrot	Poulet-Mozzarella-Grillwurscht
Bierknacker	Héiss vu Rëndfleesch	Pouletsfilet
Bifana Gefligel	Héngerfleesch fir de Wok	Pouletsfilet mat frëschem Geméis
Bifana Schwäin	Héngerkrapp	Pouletsfilet mat Kraider
Bifdeck mat Kéis	Hirschkoufilet	Pouletsflillécken
Bifdecker mat Moschter	Hueseréck	Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)
Brëschten fir ze grillen	Huestrempel	Pouletsroulade
Brochette vu Pouletsfilet marinéiert	Hunn	Pouletszalot Andalouse
Brochetten Duo	Int	Pouletszoossiss fir op de Grill
Brochetten mini-Bouletten	Italienische Steak	Pure Filet vum Kallef
Brochetten Trio	Jambon à l'Os artisanal	Pure Filet vum Päerd
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Jonk Dauf	Pure Rëndsfilet
Brochetten vum Chef	Jonken Hunn	Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin
Broschtfilet vun der Int	Joue de bœuf	Rëndsbrochetten marinéiert
Brot no ardenner Art a wéis	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Rëndsbrochetten natur
Bûchette mat Kéis	Jurassienne	Rëndsgulash
Bullet am Schwéngsnetz	Kachfleesch mat der Schank	Rëndslewer
Bulletten Tomatenzooss	Kachfleesch ouni Schank	Rëndsrëpp mat Schank
Chapon blanc fermier Alsace	Kallefs-Chipolata	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Chateaubriand	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rëndszong
Chicken crusties	Kallefsbrot a -Medaillon	Rëppercher Natur
Chicken kids	Kallefsbrot Orloff	Rieslingspasteitche
Chorizo	Kallefsfouss	Rind in Waldpilzsose
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Kallefsgeschnetzeltes	Rio burger
Cordon bleu Hawaiï	Kallefshamburger	Roastbeef 1ten Choix
Cordon bleu vu Poulet	Kallefshieren (250g)	Roastbeef II
Côte à l'Os vum Schwäin	Kallefskoteletten	Rôti Judd sans os moutardini
Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert	Kallefsliewer	Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Kallefsragout	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefsrulladen mat Geméis	Rullade vun Ham
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Kallefszong	
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Kanéngchenshämmercher	
	Kanéngerchesréck	

Ënnescht vum Pouletsstempel natur	Kéiswirschtchen	Rumsteakbrot
Entrecôte	Klassesch Ham	Rumsteck
Familien Koli (± 11,5 kg)	Knusperege frësche Poulet	Salami mat Pepper
Fasanepaté	Koli vu Pita Gefligel	Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)
Faux Filet	Koli vu Pita Schwäin	Salami ouni Knuewelek
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Kotelett Dijonnaise	Salami vum Schnuddelhong
Faux filet vum Päerd marinéiert	Koteletten "Ardennais"	Salsa-Spiiss
Feierstengszalot	Kranz von Schweinekoteletts	Scampizalot
Fierkelsbrëschtchen	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Fierkelskoteletten	Kranz vu Schoffleesch	Schmul mat Menthe
Fierkelskoteletten marinéiert	Kuddelfleck	Schnitzel vum Schnuddelhong
Fierkelsschëller	Lamm gehackt	Schnitzel vum Schnuddelhong
Filet américain natur	Lammbrochetten marinéiert	marinéiert
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Lammkoteletten	Schnuddelhongsfilet Orloff
Filet américain vum Chef	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schweitzer Steaks
Filet vum Hämmel	Lammscheller ouni Schank	Schwéngfleesch fir de Wok
Filet vum jonke Pärelhong	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbake
Filet vum Schnuddelhong	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwéngsbrochetten marinéiert
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)	Schwéngsbrochetten natur
	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngsbrod vum Karree
Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)	Lasagne (±400g)	Schwéngsbrod vun der Hâm
	Lasagne bolognaise (vrac)	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Leidelenger	Schwéngsbrot Orloff
Fleesch Pita Gefligel	Lëtzebuerger Bauerenzoosis	Schwéngsfilet
Fleeschzalot	Lëtzebuerger Hâm	Schwéngsfouss
Frësch Caille (190 g)	Lewesch vum Pouletsstempel natur	Schwéngsgyros
Frësch Dinde	Lyoner	Schwéngshals ouni Schank
Frësch Héiss	Mailänder Rolle	Schwéngshieren
Frësch Intenhämmchen	Mammenhong	Schwéngskotelett fir ze grillen
Frësch Pouletshämmercher	Marcassinpaté mat preiselbeeren	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schwéngskoteletten vum Hals
	Marinéiert Entrecôte	Schwéngsliewer
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Marinéiert Kallefsbrochette	Schwéngsmedaillon marinéiert
Frësche Speck	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngsmignonen Moutardini
Frëscht Fierkelshämmchen	Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele	Schwéngsniere
Gäns		Schwéngsouer
Gantz Kanéngchen	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngsragout
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Marinéiert Rëppercher	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Gebroden Bouletten	Marinéiert Rumsteake vu Poulet	Schwéngsschnitzels
Gebrodene Rosbif	Marinéiert Scampisspiisser	Schwéngsschwanz
Gefëllt Courgette	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngszong
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Marinéierte Kallefmedaillon	Spiiss mat Intefilet
	Marinéierte Rëndspavé	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)	Marinéierte Speck	Steak 1ten Choix
	Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet	Steak Hawaii
Gefëllte Carré	Mettwurst	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Steak pelé II
Gefëllte Gromperen	Mini Brochetten Gefligel	Steegrill (4 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Mini brochetten Lamm	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Gefëllte Poulets-Filet	Mini Brochetten Schwäin	Strëmpelen vum Schnuddelhong
Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Mini Brochetten Spëck	Toskaneschen Hamburger
	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllte Schnuddelhongsfilet	Minibrochetten vum Kallef	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Päerd	Verschidden Feinschmecker
Gefëllten Dinde ouni Schank	Minibrochetten vum Rand	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefëllten Dinesträmpel	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Ochsenmaulzalot	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Ochseschwanz	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Gefëllten séiss Paprika (220g)	Onglet	Weinsaucisse
Gefëllte Poulet	Osso bucco	Wiener Schnitzel

Gefligel Häerz	Päerdsragout	Wierschtercher
Gefligelbrochetten marinéiert	Pak fir de Wok Gefligel	Wierschtercher esou wéi se sinn
Gefligelbrochetten natur	Pak fir de Wok Schwéng	Wierschtercher mat Kéis fir de Grill
Gefligelgyros	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Wierschtercher mat Speck fir de Grill
Gefligelliewer	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gegrilltes vun Chef	Panéiert Kallefsschnitzelen	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pärelhong "Label rouge"	Zalot Exotique
Gehacktes (Schwein/Rand)	Paschteitchen Fëllung	Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)
Gehacktes Baueren	Paschtéitercher	Zalot mat Thon
Gehacktes Kallef	Pastéitchen (220g)	Zervelat ardenner Art a Weis
Gehacktes Schwäin/Kallef	Paté an der Kuuscht	Zong mat Madeireszooss
Gehacktes Schwein	Pati extra kremesch	Zooss Bolognaise
Gekachte Schwéngsbrot	Pati vum Chef	Zooss fine champagne (250g)
Gelli vun der zong		Zoossiss "Bier"
Gemëschten		Zoossiss (Schwein/Rand)
Brochetten(Schwéng/Rënd)		Zoossiss Baueren
Gereeched Fierkelsham		Zoossiss Chipolata
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck		Zoossiss Merguez
Gerullte Speck		
Gigot vum lamm		
Grillburger Rëndfleesch		
Grompere fir an der Pan ze broden		