



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)	Ham aus Italien	Poulet "Peking"
Ardenner Bifdeck	Hämmelspavé nature	Poulet blanc
Ardenner Scheif	Hämmelsragout	Poulet churasco
Bacon	Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag	Poulet mat Curry
Baconburger (Schwein/Rand)	Hausmaacher Biwwelamoud	Pouletsfilet
Bauerengelli	Hausmaacher Schwéngsbrot	Pouletsfilet mat Kraider
Bierknacker	Héiss vu Rëndfleesch	Pouletsfillecken
Bifana Gefligel	Italienische Steak	Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)
Bifana Schwaïn	Jambon à l'Os artisanal	Pouletszalot Andalouse
Bifdeck mat Kéis	Jonken Hunn	Pouletszoossiss fir op de Grill
Bifdecker mat Moschter	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Pure Filet vum Kallef
Brëschten fir ze grillen	Jurassienne	Pure Filet vum Päerd
Brochetten Duo	Kachfleesch mat der Schank	Pure Rëndsfilet
Brochetten mini-Bouletten	Kachfleesch ouni Schank	Rëndsbrochetten marinéiert
Brochetten Trio	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rëndsbrochetten natur
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Kallefsbrot a -Medaillon	Rëndsgulash
Brochetten vum Chef	Kallefsbrot Orloff	Rëndslewer
Brot no ardenner Art a wéis	Kallefsgeschnetzeltes	Rëndsrëpp mat Schank
Bullet am Schwéngsnetz	Kallefshamburger	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Chateaubriand	Kallefskoteletten	Rëndszong
Chorizo	Kallefsliewer	Rieslingspasteitchen
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Kallefsragout	Rind in Waldpilzsoße
Cordon bleu vu Poulet	Kallefsrulladen mat Geméis	Rio burger
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Kéiswirschtchen	Roastbeef 1ten Choix
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Klassesch Ham	Roastbeef II
Ënnescht Répp vum Lämmchen	Knusperege frësche Poulet	Rôti Judd sans os moutardini
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Koli vu Pita Gefligel	Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)
Entrecôte	Kotelett Dijonnaise	Rullade vun Ham
Fasanepaté	Koteletten "Ardennais"	Rumsteakbrot
Faux Filet	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Rumsteck
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Kranz vu Schoffleesch	Salami mat Pfeffer
Feierstengszalot	Lamm gehackt	Salami ouni Knuewelek
Fierkelsbrëschtchen	Lammbrochetten marinéiert	Salami vum Schnuddelhong
Fierkelskoteletten	Lammkoteletten	Scampizalot
Fierkelskoteletten marinéiert	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Fierkelsschëller	Lammsteak ouni Schank	Schmul mat Menthe
Filet américain natur	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schnitzel vum Schnuddelhong
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schnuddelhongsfilet Orloff
Filet américain vum Chef	Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)	Schweitzer Steaks
Filet vum Hämmel	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngfleesch fir de Wok
Filet vum Schnuddelhong	Lasagne (±400g)	Schwéngbrochetten marinéiert
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Leidelenger	Schwéngbrochetten natur
	Lëtzebuurger Bauerenzoossiss	Schwéngsbrot vum Karree
	Lëtzebuurger Hâm	Schwéngsbrot vun der Hâm

Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)	Lyoner	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Mammenhong	Schwéngsbrot Orloff
Fleesch Pita Gefligel	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngsfilet
Frësch Héiss	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngsgyros
Frësch Pouletshämmercher	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngskotelett fir ze grillen
Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Marinéierte Speck	Schwéngskoteletten vum Hals
Frësche Speck	Mettwurst	Schwéngsliewer
Frëscht Fierkelshämmchen	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Schwéngsniere
Gäns		Schwéngsragout
Gebrodene Rosbif	Mini Brochetten Gefligel	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Mini brochetten Lamm	Schwéngsschnitzels
Gefëllte Carré	Mini Brochetten Schwaïn	Schwéngszong
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Mini Brochetten Spëck	Steak 1ten Choix
Gefëllte Gromperen	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Steak Hawai
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Kallef	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Minibrochetten vum Päerd	Steak pelé II
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Rand	Steegrill (4 Persounen)
Gefëllten Dindesträmpel	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Ochsenmaulzalot	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Ochseschwanz	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefëllte Poulet	Onglet	Verschidden Feinschmecker
Gefligelbrochetten marinéiert	Osso bucco	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefligelgyros	Päerdsragout	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pak fir de Wok Gefligel	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Gehacktes (Schwein/Rand)	Pak fir de Wok Schwéng	Wiener Schnitzel
Gehacktes Baueren	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Wierschtercher
Gehacktes Kallef	Panéiert Kallefsschnitzelen	Zaart Stéck Filet vu Schwénggefleesch
Gehacktes Schwein	Pärelhong "Label rouge"	Zalot Exotique
Gekachte Schwéngsbrot	Paschteitchen Fëllung	Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)
Gelli vun der zong	Pastéitchen (220g)	Zalot mat Thon
Gemëschten	Paté an der Kuuscht	Zervelat ardenner Art a Weis
Brochetten(Schwéng/Rënd)	Pati extra kremesch	Zong mat Madeireszooss
Gereechert Fierkelsham	Pati vum Chef	Zooss Bolognaise
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck	Peffersteak	Zoossiss "Bier"
Gerullte Speck	Pekinger Nuddelen	Zoossiss (Schwein/Rand)
Gigot vum lamm	Pita Fleesch	Zoossiss Baueren
Grillburger Rëndfleesch	Pita Zooss (250 g)	Zoossiss Chipolata
Grompere fir an der Pan ze broden		Zoossiss Merguez
Gromperenzalot		
Halskotelett fir ze grillen		
Halsstéck vum Schof		

Document généré le :01/05/2025 02:02