

Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher:-

| Américain als Carpaccio | Hamburgerbréitchen (200 g) | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Ardenner Bifdeck | Hammelrumsteck marinéiert | Iessen |
| Ardenner Scheif | Hämmelsgeschnetzeltes mat | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala |
| Ardenner Wurscht | Knuewelek | (300g) |
| Bacon | Hämmelspavé nature | Poulet blanc |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hämmelsragout | Poulet churasco |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hämmelsspiisser Royal | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Bauerengelli | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Poulet Fleesch fir Steengrill |
| Bauerentommette mat Blummen | Haushaltkoli (±5kg) | Poulet mat Curry |
| Béarnaise Zooss (175gr) | Hausmaacher Biwwelamoud | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht |
| Bergkase | Hausmaacher Schwéngsbrot | Poulet "Peking" |
| Bierknacker | Héiss vu Rëndfleesch | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Bifana Gefligel | Héngerfleesch fir de Wok | Pouletsfilet |
| Bifana Schwaïn | | Pouletsfilet fir Fondue |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der | Hierkefilete mat Ram (±900g) | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Regioun | Huesestrempel | Pouletsfilet mat Kraider |
| Bifdeck mat Kéis | Hunn | Pouletsflillécken |
| Bifdecker mat Moschter | Hunneg mat Trüff | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch) |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek | Int. | Pouletslusche fir Kanner |
| Bouyguette (150 g) | Italienische Steak | Pouletsroulade |
| Brëschten fir ze grillen | Jagdwurst | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Jambon à l'Os artisanal | Pouletszalot Andalouse |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Jesus-Zoossiss | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Brochetten Duo | Jonken Hunn | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Brochetten Hawai | - | Provençalesche Bioferme Kéis |
| Brochetten mini-Bouletten | Joue de bœuf | Pure Filet vum Kallef |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pure Filet vum Päerd |
| | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pure Rëndsfilet |
| Brochetten Trio | Jurassienne | |
| Brochetten vum Chef | Kachfleesch mat der Schank | Quetschekeis (220g) |
| Broschtfilet vun der Int | Kachfleesch ouni Schank | Raclette fir 2 Persounen |
| Brot no ardenner Art a wéis | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Raclette fir 4 Persounen |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Brun de noix | Kallefs-Chipolata | Rëndsbrochetten natur |
| Bûchette du Basilou (150g) | Kallefsblanquette Mat Schanken | Rëndsfleesch fir fondue aus der |
| Bûchette mat Kéis | Kallefsbrochette Natur | Regioun |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefsbrot a -Medaillon | Rëndsfleesch fir Steegrill |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsbrot Orloff | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus | Kallefsfouss | Rëndsgulash |
| der Regioun | _Kallefsgeschnetzeltes | Rëndslewer |
| Burger Wok | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Rëndsrëpp mat Schank |
| Burratina | Kallefshamburger | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Camembert aus der Normandie | Kallefshieren (250g) | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| (±250g) | Kallefskoteletten | Rëndszong |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefsliewer | Renge Filet aus der Regioun |
| Cervelas mat Cheddar | Kallefsragout | Renge Filet vum Black Angus |
| | | |

| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsrulladen mat Geméis | Rëppercher Natur |
|--------------------------------------|--|--|
| Champignon Zooss (190gr) | Kallefszong | Rieslingspasteitchen |
| Chateaubriand | Kanéngchenshämmercher | Rind in Waldpilzsosse |
| Chicken kids | Kanéngerchesréck | Rio burger |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kebab Party mat Geméis | Roastbeef II |
| Chorizo | Kebab party Poulet ouni Geméis | Roastbeef 1ten Choix |
| Cœur de Neufchâtel (200g) | Kéisplatto fir nom Iessen (2 | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Comté 18 Méint Affinage | Persounen) | Robiola di Langa 3 laits |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE | | Rôti Judd sans os moutardini |
| MAT SICHUANPEFFER | Klassesch Ham | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Knusperege frësche Poulet | (170 g) |
| Cordon bleu Hawaï | Koli vu Pita Gefligel | Rouladë mat Ham a Spargelen |
| Cordon bleu vu Poulet | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | (±170g) |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Koli vu Pita Schwäin | Rouladen no Ardenner art |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum | Kotelett Dijonnaise | (Schwein/Rand) |
| Terroir | Koteletten "Ardennais" | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun |
| Côte à l'os Black Angus | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Dijon |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Kranz vu Schoffleesch | Rullade vun Ham |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kranz von Schweinekoteletts | Rumsteak aus der Regioun |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kuddelfleck | Rumsteck |
| Dauphinois mat Courgetten an | Lamm Fleesch fir pierrade | Saint-Felicien (150 g) |
| Tomaten (±800g) | Lamm gehackt | Saint-Nectaire fermier |
| Degustatiounsplateau (240g) | Lammbrochetten marinéiert | Salami mat Peffer |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Lammkoteletten | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Lammkoteletten fir ze Grillen | Salami ouni Knuewelek |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss | Lammscheller ouni Schank | Salami vum Schnuddelhong |
| Dindefilet op Ardenner Aart | | Salsa-Spiiss |
| Dindefilet fir Fondue | Lammsteak vum gigot mat Schank | Sandwich Zalot |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Lammsteaks vum Gigot marinéiert Ländlechen Hamburger | Sauce à l'ail (140g) |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | | Sauce andalouse (140 g) |
| Emmental aus de Grotten | (Schwein/Rand) | Sauce anualouse (140 g) Sauce cocktail (140 g) |
| Ennen-Confit natur | Ländlecht Rëppestéck | Sauce tartare (140g) |
| | Lasagne (±400g) | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Lasagne bolognaise (vrac) | Scampizalot |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Leidelenger | Schäller vum Lämmchen mat Schank |
| Ënnescht vum Pouletsstrempel natur | Lëtzebuerger Bauerenzoossis | |
| Entrecôte | Letzebuerger Grillwurscht | Schmul met Menthe |
| Entrecôte aus der Regioun | Lëtzebuerger Hâm | Schmul mat Menthe |
| Entrecôte vum Black Angus | Lëtzebuergesch Brochetten | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Lëtzebuergesch Salami | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Faux Filet | Lewescht vum Pouletsstrempel natur | marinéiert |
| Faux Filet aus der Regioun | Lingot Saint-Nicolas | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Faux filet black angus | Lyoner | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Mailänder Rolle | Schweitzer Steaks |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Mammenhong | Schwéngefleesch fir Fondue |
| Feierstengszalot | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngefleesch fir de Wok |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsbake |
| Fierkelsbrëschtchen | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsbrochetten marinéiert |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngsbrochetten natur |
| Fierkelskoteletten | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten marinéiert | strëmpele | Zooss |
| Fierkelsschëller | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngsbrod vum Karree |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Marinéiert Rëppercher | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Filet américain natur | Marinéiert Rumsteake vu Poulet | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Filet américain nature aus der | Marinéiert Scampien | Schwéngsbrot Orloff |
| Regioun | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngsfilet |
| Filet américain préparéiert à | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngsfouss |
| l'ancienne | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsgyros |
| Filet américain vum Chef | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff | Persounen | Schwengshieren |
| Filet vum Hämmel | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Filet vun des Fierkelshämmchen | Marinéierte Rëndspavé | der Héichrëpp |
| | _ | |

| marinéiert | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngskoteletten vum Hals |
|--|---|---------------------------------------|
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 | Marinéierte Speck | Schwéngsliewer |
| Persounen) | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 | Mediterranem Gratin | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Persounen) | Menu Dinde-brot mat Fine | Schwéngsniere |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | champagne-Zooss | Schwéngsouer |
| Fleesch Pita Gefligel | Mettwurscht | Schwengsragout |
| Fleeschzalot | Mimolette affinage tunnel | Schwengsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Foie gras ballotin (150g) | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet | Schwéngsschnitzels |
| Fondue Junior (2 Persounen) | junior) | Schwengsschwanz |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mini Ardenner Bull | Schwéngszong |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Serrano-Ham |
| (±400g) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 | Mini Biwwelamoud mat Moschter | Tartarezooss, Knuewelekszooss, |
| Persounen) | (300g) | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 | Mini Brochetten Gefligel | g) |
| Persounen) | Mini brochetten Lamm | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Fourme de Montbrison | Mini Brochetten Schwaïn | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze |
| Frësch Caille (±190g) | Mini Brochetten Spëck | Lieu) |
| Frësch Dinde | Mini chipolata (Schwein/Rand) | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| Frësch Héiss | Mini giel Bull (fondue junior) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner |
| Frësch Intenhämmchen | Mini giele Bifdeck (gourmet junior) | Aart |
| Frësch Pouletshämmercher | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss mat Intefilet |
| Frësch selwergemaachte Bouletten | | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| (750g) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Aart |
| Frësche Speck | Mini orange Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mini orange Bull | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Ganzt Kanéngchen | Mini Partybox | Steak 1ten Choix |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini Riesling Tourte (±140g) | Steak Hawai |
| Gebroden Bouletten | Minibrochetten vum Kallef | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gebrodene Rosbif | Minibrochetten vum Päerd | Steak pelé II |
| Gefëllt Courgette | Minibrochetten vum Rand | Steegrill (4 Persounen) |
| Gefellt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | | |
| (Schwein/Rand) | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank | Morbier | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| (±250g) | Mothais sur feuille (200 g) | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefëllte Carré | Mozzarella bufala | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefellte Champignon | Natierleche Bioferme Kéis | |
| | _Nuddelen mat Scampi | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | | Teppanyaki mat Nuddele (2 |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand) | Ochseschwanz | Persounen) |
| Gefellte Gromperen | Onglet | Teppanyaki mat Nuddelen (4 |
| Gefellte Kanéngercherssträmpel ouni | Osso bucco | Persounen) |
| Schank | Ovalie cendrée (150g) | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 |
| | Päerdsragout | Persounen) |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand) Gefëllte Poulets-Filet | Pak fir Choucroute (± 3,5kg) | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 |
| | Pak fir de Wok Gefligel | Persounen) |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni | Pak fir de Wok Scampi | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Schank Cofellto Déclaren des Konéngshan | Pak fir de Wok Schwéng | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefällte Réck vun der Kanéngchen | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tomatenzalot |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet | -Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tomme de brebis (Schofskéis) mat |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand) | Panéiert Kallefsschnitzelen | Espelette-Peffer |
| Gefëllten Dinde ouni Schank | Paréiert Rëndsnieren | Tomme de Chartreuse "fermière" |
| Gefëllten Dindesträmpel | Pärelhong "Label rouge" | Torche kebab poulet |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, | Toskaneschen Hamburger |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | mat Foie gras gefëllt | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g) | Paschteitchen Fëllung | Traiteurzooss |
| Gefëltte Poulet | Paschtéitercher | Tranche gekachten Ham mat BBQ- |
| Gefligel Häerz | Pastéitchen (220g) | Zooss marinéiert |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pâté à l'ancienne | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gefligelbrochetten natur | Pati extra kremesch | fir op de Grill |
| Gefligelgyros | Pati vum Chef | Tranche vum Schwéngsbeen |
| | | _ |

| Gefligelliewer | Peffersteak | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gegrilltes vun Chef | Pefferzooss (190gr) | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pekinger Nuddelen | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gehacktes Baueren | Petit Gaugry (70g) | Ultra koli (4,7kg) |
| Gehacktes Kallef | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Verschidden Feinschmecker |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Picanha-Spiiss | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehacktes Schwein | Piisch mat Thon | Verschidden Feinschmecker |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis | Schank | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gekachte Schwéngsbrot | Pita Fleesch | Vinaigrette Gehir Salat |
| Gelli vun der zong | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum |
| Geméismacedoine | Pita Zooss (250 g) | Poulet (125 g) |
| Gemëschten | Pitabrout | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Brochetten(Rënd/Schwëng) | Plancha (2 Persounen) | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gereechert Fierkelsham | Plancha (4 Persounen) | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an oun | i Plateau aus dem Norden | Weinsaucisse |
| Knusperstéck | Plateau fir chineesesch Fondue (2 | Wiener Schnitzel |
| Gerullte Speck | Persounen) | Wierschtercher |
| Gigot vum lamm | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Grillburger Rëndfleesch | Persounen) | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Grompere fir an der Pan ze broden | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperegratin | Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gromperekichelcher | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gromperenzalot | Aperitif | Zaart Stéck Filet vu Schwéngefleesch |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 | Plateau mat affinéierte Kéise fir | Zalot Exotique |
| Méint | d'Iessen | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gyros Burger | _ | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert | _ | Zalot mat Thon |
| (±400g) | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Halskotelett fir ze grillen | _ | Zong mat Madeireszooss |
| Halsstëck vum Schof | _ | Zooss Bolognaise |
| Ham aus Italien | _ | Zoossiss Baueren |
| Hamburger-Pak Gefligel | _ | Zoossiss "Bier" |
| Hamburger-Pak Rand | _ | Zoossiss Chipolata |
| Hamburger vum Poulet | _ | Zoossiss Merguez |
| | _ | Zoossiss (Schwein/Rand) |

Document généré le :01/08/2025 12:00