



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filtrer : -

Je suis allergique à : -

Rechercher : -

| | | |
|--|---------------------------------------|--|
| Américain nature du terroir | Fondue junior (4 personnes) | Plateau fromages affinés apéro |
| Beefsteak supérieur du terroir mariné | Fondue mixte (2 personnes) | Plateau fromages affinés après-repas |
| Beefsteak supérieur du terroir | Fourme de Montbrison | Plateau fromages affinés repas |
| Bergkase | Galettes de pommes de terre | Poulet fermier label rouge |
| Bouillon chinois champignons (150g) | Goulash de bœuf du terroir | Quetschekeis (220g) |
| Bouygnette (150 g) | Gourmet junior (2 personnes) | Queue de porc |
| Brillat-savarin aux truffes | Gourmet varié (2 personnes) | Râble de lapin farci |
| Brochette de pommes de terre ardennaises | Gratin dauphinois | Roastbeef 1er choix épicé |
| Brochette filet de poulet ardennaise | Gratin méditerranéen | Robiola di Langa 3 laits |
| Brochette filet lèt'z poulet grill | Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 mois | Rognon de porc |
| Brochette Hawaï | Haché porc | Rognons de bœuf parés |
| Brochette Luxembourgeoise | Hareng mariné à la crème (900g) | Rôti de gigot d'agneau sans os |
| Brochette picanha | Jagdwurst | Rôti de veau Orloff |
| Brochettes de bœuf du terroir | Kebab party poulet | Rôti de veau orloff en croûte, sauce champignons (± 2 à 3 personnes) |
| Brun de noix | Kebab party poulet légumes | Rôti sans os de porcelet en croûte, sauce champignons (± 2 personnes) |
| Bûchette du Basilou (150g) | Lard frais | Rumsteak du terroir |
| Burger pur bœuf du terroir | Lingot Saint-Nicolas | Saint-Felicien (150 g) |
| Burratina | Menu de Pâques barbecue | Saint-Nectaire fermier |
| Camembert de Normandie (±250g) | Menu de Pâques fondue | Salami Luxembourgeois |
| Camembert di bufala (300g) | Mettwurst cuite au fromage | Sauce à l'ail (140g) |
| Cassolette de scampi (160g) | Miel à la truffe blanche | Sauce andalouse (140 g) |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Mimolette affinage tunnel | Sauce au poivre (190gr) |
| Champignon farci | Mini gourmet barbecue (2 personnes) | Sauce Béarnaise (175gr) |
| Cœur de Neufchâtel (200g) | Mini party box | Sauce champignons (190gr) |
| Colis burger boeuf | Mini-tourte Riesling (±140g) | Sauce cocktail (140 g) |
| Colis burger volaille | Mix de crudités (400g) | Sauce fondue chinoise douce (120g) |
| Colis pita porc avec légumes | MoinK Balls | Sauce tartare (140g) |
| Colis pita volaille avec légumes | Morbier | Sauce traiteur |
| Colis Ultra (4,7kg) | Mothais sur feuille (200 g) | Saucisse porc et veau |
| Colis wok scampi | Mozzarella bufala | Saucisses grill luxembourgeoises |
| Collet de porc sans os | Nouilles aux scampi | Saucisson sec de Lacaune (±250g) |
| Comté 18 mois d'affinage | Oreille de porc | Savoyard de veau |
| Confit cerises noires poivre Sichuan | Ovalie cendrée (150g) | Scampi marinés |
| Confit d'oignons nature | Pâté à l'ancienne | Schinkenwurst |
| Confit de figues au Thym | Pâté de Pâques | Set de 3 sauces + 1 gratis : tartare, andalouse, à l'ail, cocktail (560 g) |
| Coquelet | Pavé de saumon sur peau mariné | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Côte à l'os du terroir | Pêche au thon | |
| Cuisse de lapin désossée farcie | Pecorino moliterno aux truffes | |

| | | |
|--|--|--|
| Délice de Saint Cyr (200g) | Petit Gaugry (70g) | Teppanyaki avec nouilles (2 personnes) |
| Demi poulet Churrasco mariné (±400g) | Pied de porc | Teppanyaki avec nouilles (4 personnes) |
| Emincé d'agneau à l'ail | Pierrade de poissons 2 personnes | Teppanyaki sans nouilles (2 personnes) |
| Emincé de veau à la Provençale | Pierrade de poissons marinés 2 personnes | Teppanyaki sans nouilles (2 personnes) |
| Emmental des grottes | Pierrade marinée (2 personnes) | Teppanyaki sans nouilles (4 personnes) |
| Entrecôte du terroir | Pierrade nature (2 personnes) | Tomate au thon (140g) |
| Faux-filet du terroir | Pilon de poulet rôti | Tomme de brebis au piment d'espelette |
| Filet de canard mariné | Plancha (2 personnes) | Tomme de Chartreuse "fermière" |
| Filet de dinde pour fondue | Plancha (4 personnes) | Tommlette fermière aux fleurs |
| Filet de poisson frit (±125g) | Plateau dégustation (240g) | Torche kebab poulet |
| Filet de porcelet désossé et épicé | Plateau duo (2 personnes) | Tranche de jambon cuit BBQ mariné |
| Filet de poulet pour fondue | Plateau duo (4 personnes) | Trio Plancha (2-3 personnes) |
| Filet de veau Wellington, sauce Porto (± 2 à 3 personnes) | Plateau fondue (4 viandes 2 personnes) | Trio plancha (4-5 personnes) |
| Filet pur bœuf Wellington, sauce Périgieux (± 2 à 3 personnes) | Plateau fondue (4 viandes 4 personnes) | Trio Plancha (6-7 personnes) |
| Filet pur de cheval | Plateau fondue chinoise (2 personnes) | Viande de bœuf pour fondue du terroir |
| Filet pur du terroir | Plateau fondue chinoise (4 personnes) | Viande de bœuf pour pierrade |
| Foie gras ballotin (150g) | Plateau fondue pur bœuf (2 personnes) | Viande de poulet pour pierrade |
| Fondue Junior (2 personnes) | Plateau fondue pur bœuf (4 personnes) | Viande de veau 1er choix pour pierrade |
| | | Viande de veau pour fondue |
| | | Viande fondue porc |
| | | Viennoise lard fumé |

Document généré le :20/04/2025 02:00