



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint :-

Rechercher : -

1kg de vol-au-vent = 4 Pastéitchen	Gromperekichelcher	Plancha (4 Persounen)
Gratis	Gromperenzalot	Plateau aus dem Norden
Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g)	Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint	Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)
Américain als Carpaccio	Gyros Burger	Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (4 Persounen)
AndaluZalot mat Ham un der Schank	Hallef Poulet Churrasco marinéiert (400g)	Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (2 Persounen)
Äppel mat Airellen (±300g)	Halskotelett fir ze grillen	Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif
Äppelpaté	Halsstéck vum Schof	Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen
Ardenner Bifdeck	Ham aus Italien	Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen
Ardenner Scheif	Hamburger vum Poulet	Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen)
Ardenner Wurscht	Hamburger vun den Alpen	Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen)
Artisanal croquettë mat groe crevetten	Hamburger-Pak Gefligel	Plateau Raclette-Trio (450g)
Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges	Hamburger-Pak Rand	Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)
Bacon	Hamburgerbréitchen (200 g)	Poivron doux farci (220g)
Baconburger (Schwein/Rand)	Hammelrumsteck marinéiert	Polnesch Wipp
Barbecue colli (± 6,5kg)	Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek	Portozoos (250g)
Bärlauch-Pâté	Hämmelspavé nature	Pot Loempia-Zooss
Bauerengelli	Hämmelsragout	Poulet "Peking"
Bauerenzoossiss	Hämmelsspiisser Royal	Poulet blanc
Béarnaise Zooss (175gr)	Haselnuss Salami	Poulet churasco
Bergkase	Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag	Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart
Bierknacker	Haushaltkoli (±5kg)	Poulet mat Curry
Bifana Gefligel	Hausmaacher Biwwelamoud	Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"
Bifana Schwaïn	Hausmaacher Schwéngsbrot	Poulet-Mozzarella-Grillwurscht
Bifdeck mat Kéis	Héiss vu Rëndflesch	Pouletsbrëschtchen mat Schank an Haut
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Héngerflesch fir de Wok	Pouletsfilet
Bifdecker mat Moschter	Héngerkrapp	Pouletsfilet fir Fondue
Biren am Sirop (±280g)	Hierkefilete mat Ram (900g)	Pouletsfilet mat frëschem Geméis
Bouneschlupp (gréng Bounen)	Hirschkoufilet	Pouletsfilet mat Kraider
Bouyguette (150 g)	Hueseréck	
Brëschten fir ze grillen	Huesestempel	
Brillat-Savarin mat Trüffen	Hunn	
Britt mat chineesesche Champignonen (150g)	Hunneg mat Trüff	
Brochette vu Pouletsfilet marinéiert	Ierzebulli (Ierbessen)	
Brochetten Duo	Int	
Brochetten Hawai	Italienische Steak	
	Jagdwurst	
	Jambon à l'Os artisanal	

Brochetten mini-Bouletten	Jesus-Zoossiss	Pouletsfillécken
Brochetten Trio	Jonk Dauf	Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Jonken Hunn	Pouletslusche fir Kanner
Brochetten vum Chef	Joue de bœuf	Pouletsroulade
Broschtfilet vun der Int	Junior Feinschmecker (2 Persounen)	Pouletsroulade op Italienesch Aart
Brot no ardenner Art a wéis	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Pouletszalot Andalouse
Brot vum Hämmelegigot ouni Schank	Jurassienne	Pouletszoossiss fir op de Grill
Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank	Kachfleesch mat der Schank	PPecorino Moliterno mat Trüffel
Brot vun Hämmeche vu Wëllem Fierkel	Kachfleesch ouni Schank	Preparéiert Sauerkraut
Brun de noix	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Pure Filet vum Kallef
Bûchette mat Kéis	Kalleffleesch fir Fondue	Pure Filet vum Päerd
Bullet am Schwéngsnetz	Kallefs-Chipolata	Pure Rëndsfilet
Bulletten Tomatenzooss	Kallefsblanquette Mat Schanken	Puree
Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun	Kallefsbrochette Natur Kallefsbrot a -Medaillon	Quetschekeis (220g) Quiche Lorraine (300g)
Burger Wok	Kallefsbrot Orloff	Raclette fir 2 Persounen
Burratina	Kallefsbrot orloff am Deeg,	Raclette fir 4 Persounen
Camembert aus der Normandie (250 g)	Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)	Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin
Camembert di bufala (300g)	Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)	Rëndfleesch Bouillon
Cassollette vu Scampi (160g)	Kallefsfouss	Rëndsbrochetten marinéiert
Chabichou du Poitou "fermier" (150g)	Kallefsgeschnetzelt	Rëndsbrochetten natur
Champignon Zooss (190gr)	Kallefsgeschnetzelt	Rënds fleesch fir fondue aus der Regioun
Chapon blanc fermier Alsace	Kallefsgeschnetzelt à la provençale	Rënds fleesch fir Steegrill
Chateaubriand	Kallefshamburger	Rëndsgulasch aus der Regioun
Chicken crusties	Kallefshieren (250g)	Rëndsgulash
Chicken kids	Kallefskoteletten	Rëndslewer
Chicons mat Speck	Kallefsliewer	Rëndsrëpp mat Schank
chineesesch Fondue (4 Persounen)	Kallefsragout	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Chorizo	Kallefsrulladen mat Geméis	Rëndsspiess aus der Regioun
Cœur de Neufchâtel (200g)	Kallefszong	Rëndszong
Comté 18 Méint Affinage	Kanéngchenshämmercher	Renge Filet aus der Regioun
CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER	Kanéngerchesréck Kantoneesesche Räis	Renge Rëndsfilet
Coquilles Saint-Jacques mat Riesling	Kebab Party mat Geméis	Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Kebab party Poulet ouni Geméis	Rëppercher Natur
Cordon bleu Hawäi	Kéisplatto fir nom lessen (2 Persounen)	Rieslingspasteitchen
Cordon bleu vu Poulet	Kéiswirschtchen	Rind in Waldpilzsoosse
Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir	Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)	Rio burger
Côte à l'Os vum Schwäin	Klassesch Ham	Roastbeef 1ten Choix
Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert	Knusperege frësch Poulet	Roastbeef II
Crevettëbeigneten	Koli vu Pita Gefligel	Roastbeef1ten Choix gewierzt
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Koli vu Pita Gefligel mat Geméis	Robiola di Langa 3 laits
Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (800g)	Koli vu Pita Schwäin Kotelett Dijonnaise	Rôti Judd sans os moutardini
Degustatiounsplateau (240g)	Koteletten "Ardennais"	Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)
Délice de Saint Cyr (200g)	Kranz von Schweinekoteletts	Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)
Dinde Orloff mat Champignonszooss	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)
Dinde Orloff mat Kéiszooss	Kranz vu Schoffleesch	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Dinde Savoyard	Kuddelfleck	Rullade vun Ham
Dindefilet fir Fondue	Lamm Fleesch fir pierrade	Rumsteak aus der Regioun
Dindefilet op Ardenner Aart	Lamm gehackt	Rumsteakbrot
Duo Plateau (2 Persounen)	Lammbrochetten marinéiert	Rumsteck
Duo Plateau (4 Persounen)	Lammkoteletten	Saint-Felicien (150 g)
Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)	Lammkoteletten fir ze Grillen Lammscheller ouni Schank	

Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Lammsteak vum gigot mat Schank	Saint-Nectaire fermier
Emmental aus de Grotten	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Salami mat Pfeffer
Ënnen-Confit natur	Land a Mier Poulet/Scampien	Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Ländlechen Hamburger	Salami ouni Knuewelek
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	(Schwein/Rand)	Salami vum Schnuddelhong
Ënnescht vum Pouletsstempel natur	Ländlecht Rëppestéck	Salsa-Spiiss
Entrecôte	Lasagne (±400g)	Sandwich Zalot
Entrecôte aus der Regioun	Lasagne bolognaise (vrac)	Sauce à l'ail (140g)
Fäerdeg Kallefsblanquette	Leidelenger	Sauce andalouse (140 g)
Familien Koli (± 11,5 kg)	Leif Muschelkalk 1/4 oder ½	Sauce cocktail (140 g)
Fasanepaté	Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½	Sauce tartare (140g)
Faux Filet	Lensenzopp (Lënze)	Sauermous (500g)
Faux Filet aus der Regioun	Lëtzebuenger Bauerenzoosis	Saumonszalot
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Letzebuenger Grillwurst	Savoyard aus Kalleffleesch
Faux filet vum Päerd marinéiert	Lëtzebuenger Hâm	Scampien a Séiss-Sauer Zooss
Feierstengzalot	Lëtzebuergesch Brochetten	Scampizalot
Fesch um Steen fir 2 Persounen	Lëtzebuergesch Salami	Scharf Zooss fir chineesesch Fondue
Festdagspaté mat Ënnen-Confit	Lewescht vum Pouletsstempel natur	(120g)
Festdagzalot	Loempia (200g)	Schëller vum Lämmchen mat Schank
(Scampien/Kriibsefleesch)	Lyoner	Schinkenwurst
Fierkelsbrëschtchen	Mailänder Rolle	Schmalz (500g)
Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen)	Mammenhong	Schmul mat Menthe
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	Marcassinpaté mat preiselbeeren	Schnitzel vum Schnuddelhong
Fierkelskoteletten	Marcassinsragoût	Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert
Fierkelskoteletten marinéiert	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schnuddelhongsfilet Orloff
Fierkelschëller	Marinéiert Entrecôte	Schwäin Fleesch fir Pierrade
FIGECONFIT MAT THYMIAN	Marinéiert Kallefskotelett	Schwäizer Raclette an Tranchen
Filet américain natur	Marinéiert leweschter vum Poulets- strëmpele	Schweitzer Steaks
Filet américain nature aus der Regioun	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngfleesch fir de Wok
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Marinéiert Rëppercher	Schwéngsbake
Filet américain vum Chef	Marinéiert Rumsteake vu Poulet	Schwéngbrochetten marinéiert
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten	Marinéiert Scampien	Schwéngbrochetten natur
Filet mignon vum Schwäin Orloff	Marinéiert Scampisspiisser	Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss
Filet vum Hämmel	Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Schwéngsbrod vum Karree
Filet vum jonke Päreihong	Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen	Schwéngsbrod vun der Hâm
Filet vum Schnuddelhong	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsbrod vun der Scheller
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsbrot Orloff
Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss
Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)	Marinéierte Saumonspavé op der Haut	Schwéngsfilet
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Marinéierte Speck	Schwéngsfilet mat Moschterzooss
Fleesch Pita Gefligel	Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet	Schwéngsgyros
Fleeschzalot	Medaillon vum Filet vun der	Schwéngshieren
Foie gras ballotin (150g)	Hirschkou	Schwéngskotelett fir ze grillen
Fondue Junior (2 Persounen)	Mediterranem Gratin	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Fondue Junior (4 Persounen)	Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss	Schwéngskoteletten vum Hals
Fondue mat 3 affinéierte Kéisen (±400g)	Menu Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss	Schwéngsliewer
Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)	Mettwurst	Schwéngsmedaillon marinéiert
Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4	Mignonette vun den Alpen	Schwéngsmignonen Moutardini
	Mimolette affinage tunnel	Schwéngsragout
	Mini Ardenner Bifdeck (gourmet	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
		Schwéngsschnitzels
		Schwéngszong
		Séiss-sauere Poulet

Persounen)	junior)	Selwergemaachte Gratin mat Bouletten a Chiconen (900g)
Fourme de Montbrison	Mini Ardenner Bull	
Fräsch Caille (190 g)	Mini Ardenner Fondue-Spiiss	Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :
Fräsch Dinde	Mini Ardenner Gourmet-Spiiss	Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)
Fräsch Héiss	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	
Fräsch Intenhämmchen	Mini Brochetten Gefligel	Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddelem Geméis
Fräsch selwergemaachte Bouletten (750g)	Mini brochetten Lamm Mini Brochetten Schwäin	Spare-Ribs "Piri-Piri"
Frösche Marinéierte Pouletsfilet	Mini Brochetten Spëck	Spätzel
Frösche Speck	Mini chipolata (Schwein/Rand)	Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)
Frëscht Fierkelshämmchen	Mini giel Bull (fondue junior)	Spiiss Lëtzt Pouletsfilet
Frittéierte Fëschfilet (±125g)	Mini giele Bifdeck (gourmet junior)	Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart
Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren	Mini gourmet barbecue (2 Persounen) Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Spiiss mat Intefilet
Gäns	Mini Junior Fondue-Spiiss	Spiiss mat marinéiertem Saumon
Ganz Réihämmchen (mat Schank)	Mini Junior Gourmet-Spiiss	Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart
Ganzen Hues	Mini orange Bifdeck (gourmet junior)	Aart
Gantz Kanéngchen	Mini orange Bull	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Gaperon Fermier	Mini Partybox	Spiiss vu Paerdsfleesch Natur
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss	Steak 1ten Choix
Gebroden Bouletten	Mini Riesling Tourte (±140g)	Steak Hawaii
Gebrodene Rosbif	Mini-Paté an der Kuuscht Natur	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gefëllt Courgette	Minibrochetten vum Kallef	Steak pelé II
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Päerd Minibrochetten vum Rand	Steegrill (4 Persounen) Steegrill Fir (2 Persounen)
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht Mont d'Or (450g)	Steegrill marinéiert (2 Persounen) Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Gefëllte Carré	Morbier	Steengrill Picanha (2 Persounen)
Gefëllte Champignon	Mothais sur feuille (200 g)	Steengrill Picanha (4 Persounen)
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Mozzarella bufala	Strëmpelen vum Schnuddelhong
Gefëllte Chapon ouni Schank	Muschelkalk Raclette an Tranchen	Tartiflette (±750g)
Gefëllte Gromperen	Nuddelen mat Scampi	Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank	Ochsenmaulzalot Ochseschwanz Eufs valisette 1kg	Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Onglet	Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte Poulets-Filet	Oso bucco	Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Ovalie cendrée (150g) Paella	Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Réck vun der Kanéngchen	Päerdsragout	Tierkei Fleesch fir Pierrade
Gefëllte Schnuddelhongsfilet	Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)	Tomat mat Thon (140g)
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)	Tomatenzalot
Gefëllten Dinde ouni Schank	Pak fir Choucroute (± 3,5kg)	Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer
Gefëllten Dindesträmpel	Pak fir de Wok Gefligel	Tomme de Chartreuse "fermière"
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Pak fir de Wok Scampi	Torche kebab poulet
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Pak fir de Wok Schwéng	Toskaneschen Hamburger
Gefëllte Poulet	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Tournedoe mat Foie Gras
Gefligel Häerz	Panéiert Escalope vum Gefligelbrochetten marinéiert	Traipen
Gefligelbrochetten natur	Schnuddelhong	Traiteurzooss
Gefligelgyros	Panéiert Kallefsschnitzelen	Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert
Gefligelliewer	Paréiert Rëndsnieren	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gegrilltes vun Chef	Pärelhông "Label rouge"	Tranche vum Schwéngsbeen
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch (Schwein/Rand)	Pärelhông (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt	
Gehacktes Baueren		

Gehacktes Kallef	Paschteitchen Fëllung	Trio Plancha (2-3 Persounen)
Gehacktes Schwäin/Kallef	Paschteitercher	Trio Plancha (4-5 Persounen)
Gehacktes Schwein	Pastéitchen (220g)	Trio Plancha (6-7 Persounen)
Gekacht Héiss	Pâté à l'ancienne	Ultra koli (4,7kg)
Gekachte gereecherte Judd	Paté an der Kuuscht	Verschidden Feinschmecker
Gekachte gereecherte Kasseler	Pati extra kremesch	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gekachte Mettwurst mat Keis	Pati vum Chef	Verschidden Feinschmecker
Gekachte Schwéngsbrot	Peffersteak	Spezialitéiten (2 Persounen)
Gelli vun der zong	Pefferzooss (190gr)	Viennoise mat gereechertem Speck
Geméismacedoine	Pekinger Nuddelen	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gemëschten	Petit Gaugry (70g)	Vullenascht (Schwein/Rand)
Brochetten(Schwéng/Rënd)	Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay)	Wäiss Wierschtercher vu Léck
Gereecherte Speck	Picanha-Spiiss	Weinsaucisse
Gereechert Fierkelsham	Piisch mat Thon	Wiener Schnitzel
Gereechert Raclette	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni	Wierschtercher
Gereecherte fette Speck	Schank	Wierschtercher esou wéi se sinn
Gereezte Schwéngsfeescht	Pita Fleisch	Wierschtercher mat Kéis fir de Grill
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Wierschtercher mat Speck fir de Grill
Knusperstéck	Pita Zooss (250 g)	Wierschtercher Schwein/Kallef
Gerullte Speck	Plancha (2 Persounen)	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gesolperte Judd ouni Schank		Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch
Gesolpertes		Zalot Exotique
Giel Mini-Kapon vum Landes Label		Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)
Rouge		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gigot vum lamm		Zalot mat Thon
Grand cru de la Bathie		Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot
Gratinéierte Chicon (300g)		Zervelat ardenner Art a Weis
Grillburger Rëndfleisch		Ziwwi vum Réi
Grompere fir an der Pan ze broden		Zong mat Madeireszooss
Gromperecroquetten (15 st)		Zooss Bolognaise
Gromperegratin		Zooss fine champagne (250g)
		Zoossiss "Bier"
		Zoossiss (Schwein/Rand)
		Zoossiss Baueren
		Zoossiss Chipolata
		Zoossiss Merguez