



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint :-

Rechercher : -

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

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

Emmental aus de Grotten	Lammsteak vum gigot mat Schank	Saint-Nectaire fermier
Ënnen-Confit natur	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Salami mat Pfeffer
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Ländlechen Hamburger	Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	(Schwein/Rand)	Salami ouni Knuewelek
Ënnescht vum Pouletsstempel natur	Ländlecht Rëppestéck	Salami vum Schnuddelhong
Entrecôte	Lasagne (±400g)	Salsa-Spiiss
Entrecôte aus der Regioun	Lasagne bolognaise	Sandwich Zalot
Fäerdeg Kallefsblanquette	Leidelenger	Sauce à l'ail (140g)
Familien Koli (± 11,5 kg)	Leif Muschelkalk 1/4 oder ½	Sauce andalouse (140 g)
Fasanepaté	Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½	Sauce cocktail (140 g)
Faux Filet	Lensenzopp (Lëns)	Sauce tartare (140g)
Faux Filet aus der Regioun	Lëtzebuenger Bauerenzooss	Sauermous (500g)
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Letzebuenger Grillwurst	Saumonszalot
Faux filet vum Päerd marinéiert	Lëtzebuenger Hâm	Savoyard aus Kalleffleesch
Feierstengszalot	Lëtzebuergesch Brochetten	Scampizalot
Fesch um Steen fir 2 Persounen	Lëtzebuergesch Salami	Scharf Zooss fir chineesesch Fondue
Festdagspaté mat Ënnen-Confit	Lewesch vum Pouletsstempel natur (120g)	
Festdagszalot	Lyoner	Schëller vum Lämmchen mat Schank
(Scampien/Kriibsefleesch)	Mailänder Rolle	Schinkenwurst
Fierkelsbrëschtchen	Mammenhong	Schmalz (500g)
Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen)	Marcassinpaté mat preiselbeeren Marcassinsragoût	Schmul mat Menthe Schnitzel vum Schnuddelhong
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schnitzel vum Schnuddelhong
Fierkelskoteletten	Marinéiert Entrecôte	marinéiert
Fierkelskoteletten marinéiert	Marinéiert Kallefsbrochette	Schnuddelhongsfilet Orloff
Fierkelsschëller	Marinéiert Kallefskotelett	Schwäin Fleesch fir Pierrade
FIGECONFIT MAT THYMIAN	Marinéiert leweschter vum Poulets- strëmpele	Schwäizer Raclette an Tranchen
Filet américain natur		Schweitzer Steaks
Filet américain nature aus der Regioun	Marinéiert Pouletsstrëmpele Marinéiert Rëppercher	Schwéngfleesch fir de Wok Schwéngfleesch fir Fondue
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Marinéiert Rumsteake vu Poulet Marinéiert Scampien	Schwéngsbake Schwéngbrochetten marinéiert
Filet américain vum Chef	Marinéiert Scampisspiisser	Schwéngbrochetten natur
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten	Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss
Filet mignon vum Schwäin Orloff	Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen	Schwéngsbrod vum Karree Schwéngsbrod vun der Hâm
Filet vum Hämmel		
Filet vum jonke Päreelhong	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsbrod vun der Scheller
Filet vum Schnuddelhong	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsbrot Orloff
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Marinéierte Rëndspavé Marinéierte Saumonspavé op der	Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss Schwéngsfilet
Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)	Haut Marinéierte Speck	Schwéngsfilet mat Moschterzooss Schwéngsgyros
Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)	Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet	Schwéngshieren
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Medaillon vum Filet vun der	Schwéngskotelett fir ze grillen
Fleesch Pita Gefligel	Hirschkou	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Fleeschzalot	Mediterranem Gratin	Schwéngskoteletten vum Hals
Foie gras ballotin (150g)	Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss	Schwéngsliewer
Fondue Junior (2 Persounen)	Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss	Schwéngsmedaillon marinéiert Schwéngsmignonen Moutardini
Fondue Junior (4 Persounen)		
Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)	Mettwurst Mignonette vun den Alpen	Schwéngsragout Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)	Mimolette affinage tunnel Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)	Schwéngsschnittels Schwéngszong
Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)	Mini Ardenner Bull	Selwergemaachte Gratin mat Bouletten a Chiconen (900g)

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

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

Document généré le :16/01/2025 01:30