



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                           |                                     |                                    |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Ardenner Bifdeck                          | Hämmelsragout                       | Pure Filet vum Päerd               |
| Ardenner Wurscht                          | Hausmaacher Biwwelamoud             | Pure Rëndsfilet                    |
| Bacon                                     | Héiss vu Rëndfleesch                | Rëndsbrochetten marinéiert         |
| Bifdeck mat Kéis                          | Italienische Steak                  | Rëndsbrochetten natur              |
| Bifdecker mat Moschter                    | Jambon à l'Os artisanal             | Rëndsgulash                        |
| Brochetten Duo                            | Jonk Dauf                           | Rëndslewer                         |
| Brochetten vum Chef                       | Jonken Hunn                         | Rëndsrëpp mat Schank               |
| Broschtfilet vun der Int                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)       |
| Brot no ardenner Art a wéis               | Kachfleesch mat der Schank          | Rëndszong                          |
| Bulletten Tomatenzooss                    | Kachfleesch ouni Schank             | Rëppercher Natur                   |
| Chapon blanc fermier Alsace               | Kallefs-Chipolata                   | Rio burger                         |
| Chateaubriand                             | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chorizo                                   | Kallefsbrot a -Medaillon            | Roastbeef II                       |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                | Kallefsbrot Orloff                  | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch       | Kallefsgeschnetzeltes               | Dijon                              |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                | Kallefskoteletten                   | Rumsteakbrot                       |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin           | Kallefsliewer                       | Rumsteck                           |
| Entrecôte                                 | Kallefsragout                       | Salami mat Pfeffer                 |
| Faux Filet                                | Kanéngchenshämmercher               | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin      | Kanéngerchesréck                    | Salami ouni Knuewelek              |
| Filet américain natur                     | Knusperege frësche Poulet           | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Filet vum Hämmel                          | Koli vu Pita Schwäin                | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Filet vum Schnuddelhong                   | Kranz vu Schoffleesch               | Schweitzer Steaks                  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Lammbrochetten marinéiert           | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
|                                           | Lammkoteletten                      | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen) | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
|                                           | Lammscheller ouni Schank            | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch            | Lammsteak vum gigot mat Schank      | Schwéngsfilet                      |
| Fleeschzalot                              | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Schwéngsgyros                      |
| Frësch Caille (190 g)                     | Ländlecht Rëpestéck                 | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Frësch Dinde                              | Marcassinpaté mat preiselbeeren     | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Frësch Héiss                              | Marinéiert Pouletsstrëmpele         | der Héichrëpp                      |
| Frësch Pouletshämmercher                  | Marinéiert Rëppercher               | Schwéngskoteletten vum Hals        |
| Frësche Speck                             | Marinéierte Rëndspavé               | Schwéngsliewer                     |
| Gäns                                      | Marinéierte Speck                   | Schwéngsniere                      |
| Ganzt Kanéngchen                          | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Schwéngsragout                     |
| Gebroden Bouletten                        | Ochseschwanz                        | Schwéngsschnitzels                 |
| Gebrodene Rosbif                          | Onglet                              | Schwéngszong                       |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)    | Osso bucco                          | Steak 1ten Choix                   |
|                                           | Päerdsragout                        | Steak Hawai                        |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet              | Paleron (Stéck vun der Schëller)    | Steak Orloff ((Schwein/Rand)       |
| Gefëllten Dinde ouni Schank               | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Steak pelé II                      |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen              | Panéiert Kallefsschnitzelen         | Steegrill (4 Persounen)            |
| Gefligelbrochetten marinéiert             | Pärelhong "Label rouge"             | Strëmpelen vum Schnuddelhong       |
| Gefligelliewer                            | Pati extra kremesch                 | Tranche vum Schwéngsbeen           |

|                                 |                                       |                              |
|---------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pati vum Chef                         | Verschidden Feinschmecker    |
| Gehacktes (Schwein/Rand)        | Peffersteak                           | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehacktes Kallef                | Poulet blanc                          | Wiener Schnitzel             |
| Gehacktes Schwein               | Poulet mat Curry                      | Zalot Exotique               |
| Gekachte Schwéngsbrot           | Pouletsfilet                          | Zalot mat Thon               |
| Gelli vun der zong              | Pouletsfilet mat Kraider              | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gemëschten                      | Pouletsflillécken                     | Zoossiss "Bier"              |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)        | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch) | Zoossiss (Schwein/Rand)      |
| Gerullte Speck                  |                                       | Zoossiss Baueren             |
| Gigot vum lamm                  |                                       | Zoossiss Chipolata           |
| Halskotelett fir ze grillen     |                                       | Zoossiss Merguez             |
| Halsstëck vum Schof             |                                       |                              |
| Ham aus Italien                 |                                       |                              |

Document généré le :11/05/2025 02:00