



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                       |                                         |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek   | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)  |
| Américain als Carpaccio                          | Hämmelspavé nature                    | Poulet "Peking"                         |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsragout                         | Poulet blanc                            |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsspiisser Royal                 | Poulet churasco                         |
| Ardenner Wurst                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag    | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart  |
| Bacon                                            | Haushaltkoli (±5kg)                   | Poulet Fleesch fir Steengrill           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausmaacher Biwwelamoud               | Poulet mat Curry                        |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausmaacher Schwéngsbrot              | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"    |
| Bauerengelli                                     | Héiss vu Rëndfleesch                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurst            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Héngerfleesch fir de Wok              | Pouletsfilet                            |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héngerkrapp                           | Pouletsfilet fir Fondue                 |
| Bergkase                                         | Hierkefilete mat Ram (±900g)          | Pouletsfilet mat frëschem Geméis        |
| Bierknacker                                      | Huesestempel                          | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bifana Gefligel                                  | Hunn                                  | Pouletsfillecken                        |
| Bifana Schwaän                                   | Hunneg mat Trüff                      | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)    |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Int                                   | Pouletslusche fir Kanner                |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Italienische Steak                    | Pouletsroulade                          |
| Bifdecker mat Moschter                           | Jagdwurst                             | Pouletsroulade op Italienesch Aart      |
| Bouyquette (150 g)                               | Jambon à l'Os artisanal               | Pouletszalot Andalouse                  |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jesus-Zoossiss                        | Pouletszoossiss fir op de Grill         |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jonken Hunn                           | PPecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Joue de bœuf                          | Pure Filet vum Kallef                   |
| Brochetten Duo                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen)    | Pure Filet vum Päerd                    |
| Brochetten Hawaii                                | Junior Feinschmecker (4 Persounen)    | Pure Rëndsfilet                         |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Jurassienne                           | Quetschekeis (220g)                     |
| Brochetten Trio                                  | Kachfleesch mat der Schank            | Raclette fir 2 Persounen                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Kachfleesch ouni Schank               | Raclette fir 4 Persounen                |
| Brochetten vum Chef                              | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen    | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch fir Fondue              | Rëndsbrochetten natur                   |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kallefs-Chipolata                     | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefsblanquette Mat Schanken        | Rëndsfleesch fir Steegrill              |
| Brun de noix                                     | Kallefsbrochette Natur                | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Bûchette du Basilou (150g)                       | Kallefsbrot a -Medaillon              | Rëndsgulash                             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot Orloff                    | Rëndsgulash                             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsfouss                          | Rëndslewer                              |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsgeschnetzeltes                 | Rëndsrëpp mat Schank                    |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun    | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)            |
| Burger Wok                                       | Kallefshamburger                      | Rëndsspiiss aus der Regioun             |
| Burratina                                        | Kallefshieren (250g)                  | Rëndszong                               |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kallefskoteletten                     | Renge Filet aus der Regioun             |
| Camembert di bufala (300g)                       | Kallefsliewer                         | Renge Filet vum Black Angus             |
|                                                  | Kallefsragout                         | Rëppercher Natur                        |
|                                                  | Kallefsrulladen mat Geméis            | Rieslingspasteitchen                    |
|                                                  | Kallefszong                           | Rind in Waldpilzsose                    |

|                                      |                                     |                                    |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kanéngchenshämmercher               | Rio burger                         |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kanéngerchesréck                    | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chateaubriand                        | Kebab Party mat Geméis              | Roastbeef II                       |
| Chicken kids                         | Kebab party Poulet ouni Geméis      | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kéisplatto fir nom Iessen (2        | Robiola di Langa 3 laits           |
| Chorizo                              | Persounen)                          | Rôti Judd sans os moutardini       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kéiswirschtchen                     | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Comté 18 Méint Affinage              | Klassesch Ham                       | (170 g)                            |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Knusperege frësche Poulet           | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Koli vu Pita Gefligel               | (±170g)                            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis    | Rouladen no Ardenner art           |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Schwäin                | (Schwein/Rand)                     |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Kotelett Dijonnaise                 | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koteletten "Ardennais"              | Dijon                              |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Kranz von Schweinekoteletts         | Rullade vun Ham                    |
| Terroir                              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch  | Rumsteak aus der Regioun           |
| Côte à l'os Black Angus              | Kranz vu Schoffleesch               | Rumsteakbrot                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kuddelfleck                         | Rumsteck                           |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Lamm Fleesch fir pierrade           | Saint-Felicien (150 g)             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Lamm gehackt                        | Saint-Nectaire fermier             |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Lammbrochetten marinéiert           | Salami mat Pfeffer                 |
| Tomaten (±800g)                      | Lammkoteletten                      | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Salami ouni Knuewelek              |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammscheller ouni Schank            | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammsteak vum gigot mat Schank      | Salsa-Spiiss                       |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Sandwich Zalot                     |
| Dindefilet fir Fondue                | Ländlechen Hamburger                | Sauce à l'ail (140g)               |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | (Schwein/Rand)                      | Sauce andalouse (140 g)            |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Ländlecht Rëppestéck                | Sauce cocktail (140 g)             |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Lasagne (±400g)                     | Sauce tartare (140g)               |
| Emmental aus de Grotten              | Lasagne bolognaise (vrac)           | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnen-Confit natur                   | Le Wavreumont                       | Scampizalot                        |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Leidelenger                         | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Lëtzebuenger Bauerenzoosis          | Schinkenwurst                      |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Letzebuenger Grillwurst             | Schmul mat Menthe                  |
| Entrecôte                            | Lëtzebuenger Hâm                    | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Entrecôte aus der Regioun            | Lëtzebuergesch Brochetten           | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuergesch Salami               | marinéiert                         |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lewescht vum Pouletsstempel natur   | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen   |
| Faux Filet                           | Lingot Saint-Nicolas                | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lyoner                              | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux filet black angus               | Mailänder Rolle                     | Schweitzer Steaks                  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Mammenhong                          | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Marinéiert Côte à l'os Rend         | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Feierstengszalot                     | Marinéiert Entrecôte                | Schwéngsbake                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Kallefsbrochette         | Schwéngbrochetten marinéiert       |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Kallefskotelett          | Schwéngbrochetten natur            |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert leweschter vum Poulets-  | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten                   | strëmpele                           | Zooss                              |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | Marinéiert Pouletsstrëmpele         | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Fierkelsschëller                     | Marinéiert Rëppercher               | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | Marinéiert Rumsteake vu Poulet      | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet américain natur                | Marinéiert Scampien                 | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Scampisspiisser          | Schwéngsfilet                      |
| Regioun                              | Marinéierte Bifdeck vu beschter     | Schwéngsfouss                      |
| Filet américain préparéiert à        | Qualitéit aus der Regioun           | Schwéngsgyros                      |
| l'ancienne                           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2    | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Persounen                           | Schwéngshieren                     |
| 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 Persounen)           | Marinéierte Speck                                          | Schwéngsliewer                                                                                         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)           | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                           | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Mediterranem Gratin                                        | Schwéngsmignonen Moutardini                                                                            |
| Fleesch Pita Gefligel                               | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                   | Schwéngsnier                                                                                           |
| Fleeschzalot                                        | Mettwurst                                                  | Schwéngsragout                                                                                         |
| Foie gras ballotin (150g)                           | Mimolette affinage tunnel                                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                     | Schwéngsschnitzels                                                                                     |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mini Ardenner Bull                                         | Schwéngsschwanz                                                                                        |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)               | Mini Ardenner Fondue-Spiess                                | Schwéngszong                                                                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                               | Serrano-Ham                                                                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Brochetten Gefligel                                   | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                                                 |
| Frësch Caille (±190g)                               | Mini brochetten Lamm                                       | Spiess duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                                                |
| Frësch Dinde                                        | Mini Brochetten Schwaïn                                    | Spiess Lëtzt Pouletsfilet                                                                              |
| Frësch Héiss                                        | Mini Brochetten Spëck                                      | Spiess mat Gromperen op Ardenner Aart                                                                  |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini chipolata (Schwein/Rand)                              | Spiess mat Intefilet                                                                                   |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini giel Bull (fondue junior)                             | Spiess mat marinéiertem Saumon                                                                         |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                                               |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert                                                                     |
| Frësche Speck                                       | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Spiess vu Paerdsfleesch Natur                                                                          |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini Junior Fondue-Spiess                                  | Steak 1ten Choix                                                                                       |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini Junior Gourmet-Spiess                                 | Steak Hawai                                                                                            |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                                           |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini orange Bull                                           | Steak pelé II                                                                                          |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Partybox                                              | Steegrill (4 Persounen)                                                                                |
| Gefüllt Courgette                                   | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                                            |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                                                     |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Minibrochetten vum Päerd                                   | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                                                     |
| Gefüllte Carré                                      | Minibrochetten vum Rand                                    | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                                                       |
| Gefüllte Champignon                                 | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht Morbier            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                                                       |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                     | Mothais sur feuille (200 g)                                | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                                                           |
| Gefüllte Gromperen                                  | Mozzarella bufala                                          | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                                                   |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                                                  |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                                                 |
| Gefüllte Poulets-Filet                              | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                                                 |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Onglet                                                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                                                           |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Osso bucco                                                 | Tomat mat Thon (±170g)                                                                                 |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                        | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tomatenzalot                                                                                           |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Päerdsragout                                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                                                      |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                         | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de Chartreuse "fermière"                                                                         |
| Gefüllten Dinesträmpel                              | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Torche kebab poulet                                                                                    |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir de Wok Scampi                                      | Toskaneschen Hamburger                                                                                 |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                                                                                |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                                                                          |
| Gefüllte Poulet                                     | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                                                         |
| Gefligel Häerz                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                                                   |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum Schwéngsbeen                                                                               |
| Gefligelgyros                                       | Pärelhong "Label rouge"                                    | Trio Plancha (2-3 Persounen)                                                                           |
| Gefligelliewer                                      | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt |                                                                                                        |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Paschteitchen Fëllung                                      |                                                                                                        |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Paschteitercher                                            |                                                                                                        |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pastéitchen (220g)                                         |                                                                                                        |
|                                                     | Pâté à l'ancienne                                          |                                                                                                        |
|                                                     | Pati extra kremesch                                        |                                                                                                        |
|                                                     | Pati vum Chef                                              |                                                                                                        |
|                                                     | Peffersteak                                                |                                                                                                        |
|                                                     | Pefferzooss (190gr)                                        |                                                                                                        |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gehacktes Baueren                    | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gehacktes Kallef                     | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gehacktes Schwein                    | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker            |
| Gelli vun der zong                   | Schank                                | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Geméismacedoine                      | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gemëschten                           | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pita Zooss (250 g)                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereechert Fierkelsham               | Pitabroust                            | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (2 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Knusperstéck                         | Plancha (4 Persounen)                 | Weinsaucisse                         |
| Gerullte Speck                       | Plateau aus dem Norden                | Wiener Schnitzel                     |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wirschtercher                        |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperekichelcher                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperenzalot                       | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom  | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Méint                                | lessen                                | Zalot Exotique                       |
| Gyros Burger                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir den  | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   | Aperitif                              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| (±400g)                              | Plateau mat affinéierte Kéis fir      | Zalot mat Thon                       |
| Halskotelett fir ze grillen          | d'lessen                              | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Hamburgerbréitchchen (200 g)         |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
| Hammelrumsteck marinéiert            |                                       | Zoossiss Merguez                     |