



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                       |                                     |                                        |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Américain als Carpaccio               | Hamburgerbréitchen (200 g)          | Plateau mat affinéierte Kéise fir den  |
| Ardenner Bifdeck                      | Hammelrumsteck marinéiert           | Aperitif                               |
| Ardenner Scheif                       | Hämmelsgeschnetztes mat             | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala        |
| Ardenner Wurst                        | Knuewelek                           | (300g)                                 |
| Bacon                                 | Hämmelspavé nature                  | Poulet blanc                           |
| Baconburger (Schwein/Rand)            | Hämmelsragout                       | Poulet churasco                        |
| Barbecue colli (± 6,5kg)              | Hämmelsspiisser Royal               | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Bauerengelli                          | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag  | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Bauerentommette mat Blumen            | Haushaltkoli (±5kg)                 | Poulet mat Curry                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)               | Hausmaacher Biwwelamoud             | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Bergkase                              | Hausmaacher Schwéngsbrot            | Poulet "Peking"                        |
| Bierknacker                           | Héiss vu Rëndfleesch                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Bifana Gefligel                       | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsfilet                           |
| Bifana Schwaïn                        | Héngerkrapp                         | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der | Hierkefilet mat Ram (±900g)         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Regioun                               | Huesestempel                        | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdeck mat Kéis                      | Hunn                                | Pouletsfillécken                       |
| Bifdecker mat Moschter                | Hunneg mat Trüff                    | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)   |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek     | Int                                 | Pouletslusche fir Kanner               |
| Bouyguette (150 g)                    | Italienische Steak                  | Pouletsroulade                         |
| Brëschten fir ze grillen              | Jagdwurst                           | Pouletsroulade op Italienesch Aart     |
| Brillat-Savarin mat Trüffen           | Jambon à l'Os artisanal             | Pouletszalot Andalouse                 |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert  | Jesus-Zoossiss                      | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Brochetten Duo                        | Jonken Hunn                         | PPecorino Moliterno mat Trüffel        |
| Brochetten Hawaii                     | Joue de bœuf                        | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Brochetten mini-Bouletten             | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Pure Filet vum Kallef                  |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Pure Filet vum Pærd                    |
| Brochetten Trio                       | Jurassienne                         | Pure Rëndsfilet                        |
| Brochetten vum Chef                   | Kachfleesch mat der Schank          | Quetschekeis (220g)                    |
| Broschtfilet vun der Int              | Kachfleesch ouni Schank             | Raclette fir 2 Persounen               |
| Brot no ardenner Art a wéis           | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Raclette fir 4 Persounen               |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank     | Kalleffleesch fir Fondue            | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brun de noix                          | Kallefs-Chipolata                   | Rëndsbrochetten natur                  |
| Bûchette du Basilou (150g)            | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Rëndsfleesch fir fondue aus der        |
| Bûchette mat Kéis                     | Kallefsbrochette Natur              | Regioun                                |
| Bullet am Schwéngsnetz                | Kallefsbrot a -Medaillon            | Rëndsfleesch fir Steegrill             |
| Bulletten Tomatenzooss                | Kallefsbrot Orloff                  | Rëndsgulasch aus der Regioun           |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus     | Kallefsfouss                        | Rëndsgulash                            |
| der Regioun                           | Kallefsgeschnetztes                 | Rëndslewer                             |
| Burger Wok                            | Kallefsgeschnetztes à la provençale | Rëndsrépp mat Schank                   |
| Burratina                             | Kallefshamburger                    | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)           |
| Camembert aus der Normandie           | Kallefshieren (250g)                | Rëndsspiiss aus der Regioun            |
| (±250g)                               | Kallefskoteletten                   | Rëndszong                              |
| Camembert di bufala (300g)            | Kallefsliewer                       | Renge Filet aus der Regioun            |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)  | Kallefsragout                       | Renge Filet vum Black Angus            |

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefsrulladen mat Geméis         | Rëppercher Natur                   |
| Chateaubriand                        | Kallefszong                        | Rieslingspasteitchen               |
| Chicken kids                         | Kanéngchenshämmercher              | Rind in Waldpilzsosse              |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kanéngerchesréck                   | Rio burger                         |
| Chorizo                              | Kebab Party mat Geméis             | Roastbeef II                       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Roastbeef 1ten Choix               |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Persounen)                         | Robiola di Langa 3 laits           |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Kéiswirschtchen                    | Rôti Judd sans os moutardini       |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Klassesch Ham                      | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Knusperege frësche Poulet          | (170 g)                            |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Gefligel              | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | (±170g)                            |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Koli vu Pita Schwäin               | Rouladen no Ardenner art           |
| Terroir                              | Kotelett Dijonnaise                | (Schwein/Rand)                     |
| Côte à l'os Black Angus              | Koteletten "Ardennais"             | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Dijon                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu Schoffleesch              | Rullade vun Ham                    |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kranz von Schweinekoteletts        | Rumsteak aus der Regioun           |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Kuddelfleck                        | Rumsteakbrot                       |
| Tomaten (±800g)                      | Lamm Fleesch fir pierrade          | Rumsteck                           |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lamm gehackt                       | Saint-Felicien (150 g)             |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammbrochetten marinéiert          | Saint-Nectaire fermier             |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammkoteletten                     | Salami mat Pepper                  |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammscheller ouni Schank           | Salami ouni Knuewelek              |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Salami vum Schnuddelhong           |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Salsa-Spiiss                       |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Ländlechen Hamburger               | Sandwich Zalot                     |
| Emmental aus de Grotten              | (Schwein/Rand)                     | Sauce à l'ail (140g)               |
| Ënnen-Confit natur                   | Ländlecht Rëppestéck               | Sauce andalouse (140 g)            |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen           | Lasagne (±400g)                    | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Lasagne bolognaise (vrac)          | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leidelenger                        | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Entrecôte                            | Lëtzebuenger Bauerenzoossis        | Scampizalot                        |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuenger Grillwurst            | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuenger Hâm                   | Schinkenwurst                      |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Brochetten          | Schmul mat Menthe                  |
| Faux Filet                           | Lëtzebuergesch Salami              | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux filet black angus               | Lingot Saint-Nicolas               | marinéiert                         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lyoner                             | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mailänder Rolle                    | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Feierstengszalot                     | Mammenhong                         | Schweitzer Steaks                  |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Kallefsbrochette        | Schwéngsbake                       |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngbrochetten marinéiert       |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngbrochetten natur            |
| Fierkelsschëller                     | strëmpele                          | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Zooss                              |
| Filet américain natur                | Marinéiert Rëppercher              | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Regioun                              | Marinéiert Scampien                | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngsbrot Orloff                |
| l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngsfilet                      |
| Filet américain vum Chef             | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngsfouss                      |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngsgyros                      |
| Filet vum Hämmel                     | Persounen                          | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Filetvun der Int       | Schwéngshieren                     |
| Filet vun des Fierkelshämmchen       | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| marinéiert                           | Marinéierte Rëndspavé              | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |

|                                                     |                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut der Héichrëpp          |                                                      |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)           | Marinéierte Speck                                          | Schwéngskoteletten vum Hals                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                           | Schwéngsliewer                                       |
| Fleesch Pita Gefligel                               | Mediterranem Gratin                                        | Schwéngsmedaillon marinéiert                         |
| Fleeschzalot                                        | Menu Dinde-brot mat Fine                                   | Schwéngsmignonen Moutardini                          |
| Foie gras ballotin (150g)                           | champagne-Zooss                                            | Schwéngsniere                                        |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mettwurst                                                  | Schwéngsouer                                         |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mimolette affinage tunnel                                  | Schwéngsragout                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis                       | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                     | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                     |
| (±400g)                                             | Mini Ardenner Bull                                         | Schwéngsschnitzels                                   |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Fondue-Spiess                                | Schwéngsschwanz                                      |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                               | Schwéngszong                                         |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Serrano-Ham                                          |
| Frësch Caille (±190g)                               | Mini Brochetten mat Moschter                               | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                       |
| Frësch Dinde                                        | Mini Brochetten Gefligel                                   | Tartarezooss, Knuewelekszooss,                       |
| Frësch Héiss                                        | Mini Brochetten Lamm                                       | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)             |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini brochetten Lamm                                       | Spare-Ribs "Piri-Piri"                               |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini Brochetten Schwaïn                                    | Spiess duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)              |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini Brochetten Spëck                                      | Spiess Lëtzt Pouletsfilet                            |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)                              | Spiess mat Gromperen op Ardenner                     |
| Frësche Speck                                       | Mini giel Bull (fondue junior)                             | Aart                                                 |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Spiess mat Intefilet                                 |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Spiess mat marinéiertem Saumon                       |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner                  |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Junior Fondue-Spiess                                  | Aart                                                 |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Junior Gourmet-Spiess                                 | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert                   |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Spiess vu Päerdsfleesch Natur                        |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini orange Bull                                           | Steak 1ten Choix                                     |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini Partybox                                              | Steak Hawai                                          |
| Gefëllte Carré                                      | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                         |
| Gefëllte Champignon                                 | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steak pelé II                                        |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Pärder                                  | Steegrill (4 Persounen)                              |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Rand                                    | Steegrill Fir (2 Persounen)                          |
| Gefëllte Gromperen                                  | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht                    | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Morbier                                                    | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                   |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (2 Persounen)                     |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Mozzarella bufala                                          | Steengrill Picanha (4 Persounen)                     |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Natierleche Bioferme Kéis                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)               |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)               |
| Gefëllten Dinesträmpel                              | Osso bucco                                                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade                         |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tomat mat Thon (±170g)                               |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Päerdsragout                                               | Tomatenzalot                                         |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Pfeffer   |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomme de Chartreuse "fermière"                       |
| Gefligel Häerz                                      | Pak fir de Wok Scampi                                      | Torche kebab poulet                                  |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefligelbrochetten natur                            | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefligelgyros                                       | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Traiteurzooss                                        |
| Gefligelliewer                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
|                                                     | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
|                                                     | Pärelhong "Label rouge"                                    |                                                      |
|                                                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt |                                                      |
|                                                     | Paschteitchen Fëllung                                      |                                                      |
|                                                     | Paschtéitercher                                            |                                                      |
|                                                     | Pastéitchen (220g)                                         |                                                      |
|                                                     | Pâté à l'ancienne                                          |                                                      |
|                                                     | Pati extra kremesch                                        |                                                      |
|                                                     | Pati vum Chef                                              |                                                      |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gegrilltes vun Chef                  | Peffersteak                           | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| 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            |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker            |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Schank                                | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gelli vun der zong                   | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Geméismacedoine                      | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum   |
| Gemëschten                           | Pita Zooss (250 g)                    | Poulet (125 g)                       |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pitabrout                             | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (2 Persounen)                 | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (4 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Knusperstéck                         | Plateau aus dem Norden                | Weinsaucisse                         |
| Gerullte Speck                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wiener Schnitzel                     |
| Gigot vum lamm                       | Persounen)                            | Wirschtercher                        |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Persounen)                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperegratin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperekichelcher                   | Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperenzalot                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | d'Iessen                              | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Méint                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zalot Exotique                       |
| Gyros Burger                         | lessen                                | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| (±400g)                              |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |
|                                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |