



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

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Camembert di bufala (300g)           | Kallefsragout                      | Rio burger                         |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsrulladen mat Geméis         | Roastbeef 1ten Choix               |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefszong                        | Roastbeef II                       |
| Chateaubriand                        | Kanéngchenshämmercher              | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Chicken kids                         | Kanéngerchesréck                   | Robiola di Langa 3 laits           |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kebab Party mat Geméis             | Rôti Judd sans os moutardini       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | (170 g)                            |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Persounen)                         | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Kéiswirschtchen                    | (±170g)                            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Klassesch Ham                      | Rouladen no Ardenner art           |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Knusperege frësche Poulet          | (Schwein/Rand)                     |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Koli vu Pita Gefligel              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Dijon                              |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Koli vu Pita Schwäin               | Rullade vun Ham                    |
| Terroir                              | Kotelett Dijonnaise                | Rumsteak aus der Regioun           |
| Côte à l'os Black Angus              | Koteletten "Ardennais"             | Rumsteakbrot                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz von Schweinekoteletts        | Rumsteck                           |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Saint-Felicien (150 g)             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kranz vu Schoffleesch              | Saint-Nectaire fermier             |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Kuddelfleck                        | Salami mat Pfeffer                 |
| Tomaten (±800g)                      | Lamm Fleesch fir pierrade          | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lamm gehackt                       | Salami ouni Knuewelek              |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammbrochetten marinéiert          | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammkoteletten                     | Salsa-Spiiss                       |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Sandwich Zalot                     |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammscheller ouni Schank           | Sauce à l'ail (140g)               |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Sauce andalouse (140 g)            |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Sauce cocktail (140 g)             |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Ländlechen Hamburger               | Sauce tartare (140g)               |
| Emmental aus de Grotten              | (Schwein/Rand)                     | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnen-Confit natur                   | Ländlecht Rëppstéck                | Scampizalot                        |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Lasagne (±400g)                    | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Lasagne bolognaise (vrac)          | Schinkenwurst                      |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leidelenger                        | Schmul mat Menthe                  |
| Entrecôte                            | Lëtzebuerger Bauerenzoosis         | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuerger Grillwurst            | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuerger Hâm                   | marinéiert                         |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Brochetten          | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux Filet                           | Lëtzebuergesch Salami              | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | Schweitzer Steaks                  |
| Faux filet black angus               | Lingot Saint-Nicolas               | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lyoner                             | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mailänder Rolle                    | Schwéngsbake                       |
| Feierstengszalot                     | Mammenhong                         | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngsbrochetten natur           |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Kallefsbrochette        | Zooss                              |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Fierkelsschëller                     | strëmpele                          | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet américain natur                | Marinéiert Rëppercher              | Schwéngsfilet                      |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsfouss                      |
| Regioun                              | Marinéiert Scampien                | Schwéngsgyros                      |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngshals ouni Schank           |
| l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngshieren                     |
| Filet américain vum Chef             | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Filet vum Hämmel                     | Persounen                          | der Héichrëpp                      |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Filetvun der Int       | Schwéngskoteletten vum Hals        |
| Filet vun des Fierkelshämmchen       | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngsliewer                     |

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

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