



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsragout                      | Rio burger                         |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefsrulladen mat Geméis         | Roastbeef II                       |
| Chateaubriand                        | Kallefszong                        | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chicken kids                         | Kanéngchenshämmercher              | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kanéngerchesréck                   | Robiola di Langa 3 laits           |
| Chorizo                              | 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 Hawaiï                   | Knusperege frësche Poulet          | (Schwein/Rand)                     |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Gefligel              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | 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 vu marinéiertem Schoffleesch | Rumsteck                           |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu Schoffleesch              | Saint-Felicien (150 g)             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kranz von Schweinekoteletts        | 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 op Ardenner Aart          | Lammscheller ouni Schank           | Sauce à l'ail (140g)               |
| Dindefilet fir Fondue                | 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 Rëppestéck               | 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        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuerger Hâm                   | marinéiert                         |
| Faux Filet                           | Lëtzebuergesch Brochetten          | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lëtzebuergesch Salami              | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux filet black angus               | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | Schweitzer Steaks                  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lingot Saint-Nicolas               | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Lyoner                             | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Feierstengszalot                     | Mailänder Rolle                    | Schwéngsbake                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Mammenhong                         | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngsbrochetten natur           |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert Kallefsbrochette        | Zooss                              |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Fierkelsschëller                     | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | strëmpele                          | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet américain natur                | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Rëppercher              | Schwéngsfilet                      |
| Regioun                              | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsfouss                      |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngsgyros                      |
| l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet américain vum Chef             | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngshieren                     |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet vum Hämme                      | Persounen                          | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Filetvun der Int       | der Héichrëpp                      |
| Filet vun des Fierkelshämmchen       | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngskoteletten vum Hals        |
| marinéiert                           | Marinéierte Rëndspavé              | Schwéngsliewer                     |

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

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gegrilltes vun Chef                  | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pekinger Nuddelen                     | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehacktes Baueren                    | Petit Gaugry (70g)                    | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Kallef                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Schwein                    | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Schank                                | Vinaigrette Gehir Salat               |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pita Fleesch                          | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum    |
| Gelli vun der zong                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Poulet (125 g)                        |
| Geméismacedoine                      | Pita Zooss (250 g)                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Geméschten                           | Pitabrout                             | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Plancha (2 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (4 Persounen)                 | Weinsaucisse                          |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plateau aus dem Norden                | Wiener Schnitzel                      |
| Knusperstéck                         | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher                        |
| Gerullte Speck                       | Persounen)                            | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gromperekichelcher                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Gromperenzalot                       | Iessen                                | Zalot Exotique                        |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Méint                                | d'Iessen                              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Gyros Burger                         |                                       | Zalot mat Thon                        |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| (±400g)                              |                                       | Zong mat Madeireszooss                |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zooss Bolognaise                      |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zoossiss Baueren                      |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Merguez                      |
|                                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |