



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

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Camembert di bufala (300g)           | Kallefsrulladen mat Geméis         | Renge Filet vum Black Angus        |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefszong                        | Rëppercher Natur                   |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kanéngchenshämmercher              | Rieslingspasteitchen               |
| Chateaubriand                        | Kanéngerchesréck                   | Rind in Waldpilzsosse              |
| Chicken kids                         | Kebab Party mat Geméis             | Rio burger                         |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chorizo                              | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | Roastbeef II                       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Persounen)                         | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kéiswirschtchen                    | Robiola di Langa 3 laits           |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Klassesch Ham                      | Rôti Judd sans os moutardini       |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Knusperege frësche Poulet          | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Koli vu Pita Gefligel              | (±170g)                            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Rouladen no Ardenner art           |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Koli vu Pita Schwäin               | (Schwein/Rand)                     |
| Cordon bleu vu Poulet                | Kotelett Dijonnaise                | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Koteletten "Ardennais"             | Dijon                              |
| Terroir                              | Kranz von Schweinekoteletts        | Rullade vun Ham                    |
| Côte à l'os Black Angus              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Rumsteak aus der Regioun           |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu Schoffleesch              | Rumsteakbrot                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kuddelfleck                        | Rumsteck                           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Lamm Fleesch fir pierrade          | Saint-Felicien (150 g)             |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Lamm gehackt                       | Saint-Nectaire fermier             |
| Tomaten (±800g)                      | Lammbrochetten marinéiert          | Salami mat Pfeffer                 |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lammkoteletten                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Salami ouni Knuewelek              |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammscheller ouni Schank           | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Salsa-Spiiss                       |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Sandwich Zalot                     |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Ländlechen Hamburger               | Sauce à l'ail (140g)               |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | (Schwein/Rand)                     | Sauce andalouse (140 g)            |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Ländlecht Rëppestéck               | Sauce cocktail (140 g)             |
| Emmental aus de Grotten              | Lasagne (±400g)                    | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne bolognaise (vrac)          | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen           | Leidelenger                        | Scampizalot                        |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Lëtzebuerger Bauerenzoossis        | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Letzebuerger Grillwurst            | Schinkenwurst                      |
| Entrecôte                            | Lëtzebuerger Hâm                   | Schmul mat Menthe                  |
| Entrecôte aus der Regioun            | Lëtzebuergesch Brochetten          | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuergesch Salami              | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | marinéiert                         |
| 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                         | Schwéngefleesch fir de Wok         |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngefleesch fir Fondue         |
| Feierstengszalot                     | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngsbake                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Kallefsbrochette        | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngsbrochetten 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 américain vum Chef             | Persounen                          | Schwéngshieren                     |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Filetvun der Int       | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet vum Hämmel                     | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Rëndspavé              | der Héichrépp                      |

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

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gegrilltes vun Chef                  | Peffersteak                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                    | Petit Gaugry (70g)                    | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehacktes Kallef                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha-Spiiss                        | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gehacktes Schwein                    | Piisch mat Thon                       | Verschidden Feinschmecker             |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis        | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Schank                                | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gelli vun der zong                   | Pita Fleesch                          | Vinaigrette Gehir Salat               |
| Geméismacedoine                      | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Gemëschten                           | Pita Zooss (250 g)                    | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pitabrout                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (2 Persounen)                 | Weinsaucisse                          |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (4 Persounen)                 | Wiener Schnitzel                      |
| Knusperstéck                         | Plateau aus dem Norden                | Wierschtercher                        |
| Gerullte Speck                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gigot vum lamm                       | Persounen)                            | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Persounen)                            | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperegratin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gromperekichelcher                   | Persounen)                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Gromperenzalot                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Zalot Exotique                        |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | d'Iessen                              | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Méint                                |                                       | 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 "Bier"                       |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Baueren                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Merguez                      |