



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

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsrulladen mat Geméis         | Renge Filet vum Black Angus        |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefszong                        | Rëppercher Natur                   |
| Chateaubriand                        | Kanéngchenshämmercher              | Rieslingspasteitchen               |
| Chicken kids                         | Kanéngerchesréck                   | Rind in Waldpilzsosse              |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kebab Party mat Geméis             | Rio burger                         |
| Chorizo                              | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Roastbeef 1ten Choix               |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | Roastbeef II                       |
| Comté 18 Méint Affinage              | Persounen)                         | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Kéiswirschtchen                    | Robiola di Langa 3 laits           |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Klassesch Ham                      | Rôti Judd sans os moutardini       |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Knusperege frësche Poulet          | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel              | (170 g)                            |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Schwäin               | (±170g)                            |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Kotelett Dijonnaise                | Rouladen no Ardenner art           |
| Terroir                              | Koteletten "Ardennais"             | (Schwein/Rand)                     |
| Côte à l'os Black Angus              | Kranz von Schweinekoteletts        | 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)        | Kuddelfleck                        | Rumsteak aus der Regioun           |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Lamm Fleesch fir pierrade          | Rumsteakbrot                       |
| Tomaten (±800g)                      | Lamm gehackt                       | Rumsteck                           |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lammbrochetten marinéiert          | Saint-Felicien (150 g)             |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammkoteletten                     | Saint-Nectaire fermier             |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Salami mat Pfeffer                 |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammscheller ouni Schank           | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)  |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Salami ouni Knuewelek              |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Salami vum Schnuddelhong           |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Ländlechen Hamburger               | Salsa-Spiiss                       |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | (Schwein/Rand)                     | Sandwich Zalot                     |
| Emmental aus de Grotten              | Ländlecht Rëppestéck               | Sauce à l'ail (140g)               |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne (±400g)                    | Sauce andalouse (140 g)            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Lasagne bolognaise (vrac)          | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Le Wavreumont                      | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leidelenger                        | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Entrecôte                            | Lëtzebuerger Bauerenzoosis         | Scampizalot                        |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuerger Grillwurst            | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuerger 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 de Wok          |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| 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 der Héichrëpp                                                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)        | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                        | Schwéngskoteletten vum Hals                                                                            |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)        | Marinéierte Speck                                          | Schwéngsliewer                                                                                         |
|                                                  | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                           | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                   | Mediterranem Gratin                                        | Schwéngsmignonen Moutardini                                                                            |
| Fleesch Pita Geflügel                            | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                   | Schwéngsniere                                                                                          |
| Fleeschzalot                                     | Mettwurst                                                  | Schwéngsragout                                                                                         |
| Foie gras ballotin (150g)                        | Mimolette affinage tunnel                                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)                      | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                     | Schwéngsschnitzels                                                                                     |
| Fondue Junior (4 Persounen)                      | Mini Ardenner Bull                                         | Schwéngsschwanz                                                                                        |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)            | Mini Ardenner Fondue-Spiess                                | Schwéngszong                                                                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                               | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen) | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                                                 |
| Fourme de Montbrison                             | Mini Brochetten Geflügel                                   | Spiess duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                                                |
| Frësch Caille (190 g)                            | Mini Brochetten Schwäin                                    | 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 giel Bull (fondue junior)                             | Spiess mat marinéiertem Saumon                                                                         |
| Frësch Pouletshämmercher                         | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                                               |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)          | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert                                                                     |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                 | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Spiess vu Paerdsfleesch Natur                                                                          |
| Frësche Speck                                    | Mini Junior Fondue-Spiess                                  | Steak 1ten Choix                                                                                       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                         | Mini Junior Gourmet-Spiess                                 | Steak Hawai                                                                                            |
| Ganz Kanéngchen                                  | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                 | Mini orange Bull                                           | Steak pelé II                                                                                          |
| Gebroden Bouletten                               | Mini Partybox                                              | Steegrill (4 Persounen)                                                                                |
| Gebrodene Rosbif                                 | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                                            |
| Gefëllt Courgette                                | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                                                     |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)           | Minibrochetten vum Rand                                    | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                                                     |
| Gefëllte Carré                                   | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht                    | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                                                       |
| Gefëllte Champignon                              | Morbier                                                    | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                                                       |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider     | Mothais sur feuille (200 g)                                | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                                                           |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                  | Mozzarella bufala                                          | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                                                   |
| Gefëllte Gromperen                               | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                                                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank       | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                                                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                  | Ochseschwanz                                               | Thonzalot Piemont                                                                                      |
| Gefëllte Poulets-Filet                           | Onglet                                                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                                                           |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank           | Osso bucco                                                 | Tomat mat Thon (±170g)                                                                                 |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                 | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tomatenzalot                                                                                           |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                     | Päerdsragout                                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Pfeffer                                                     |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                  | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de Chartreuse "fermière"                                                                         |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                      | Pak fir de Wok Geflügel                                    | Torche kebab poulet                                                                                    |
| Gefëllten Dinesträmpel                           | Pak fir de Wok Scampi                                      | Toskaneschen Hamburger                                                                                 |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                     | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                                                                                |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                  | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                                                                          |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                  | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                                                         |
| Gefëllte Poulet                                  | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                                                   |
| Geflügel Häerz                                   | Paréiert Rëndsnieren                                       |                                                                                                        |
| Geflügelbrochetten marinéiert                    | Pärelhong "Label rouge"                                    |                                                                                                        |
| Geflügelbrochetten natur                         | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt |                                                                                                        |
| Geflügelgyros                                    | Paschteitchen Fëllung                                      |                                                                                                        |
| Geflügelliewer                                   | Paschtéitercher                                            |                                                                                                        |
| Gegrilltes vun Chef                              | Pastéitchen (220g)                                         |                                                                                                        |
|                                                  | Pâté à l'ancienne                                          |                                                                                                        |
|                                                  | Pati extra kremesch                                        |                                                                                                        |
|                                                  | Pati vum Chef                                              |                                                                                                        |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Peffersteak                           | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | 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            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker            |
| Gelli vun der zong                   | Schank                                | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Geméismacedoine                      | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gemëschten                           | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)             | Pita Zooss (250 g)                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereechert Fierkelsham               | Pitabroust                            | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (2 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Knusperstéck                         | Plancha (4 Persounen)                 | Weinsaucisse                         |
| Gerullte Speck                       | Plateau aus dem Norden                | Wiener Schnitzel                     |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wirschtercher                        |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperekichelcher                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperenzalot                       | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéis fir      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Méint                                | d'essen                               | Zalot Exotique                       |
| Gyros Burger                         |                                       | 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 vum Poulet                 |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Baueren                     |
|                                      |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |