



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

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

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

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gefligelgyros                        | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gefligelliewer                       | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gegrilltes vun Chef                  | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Picanha-Spiiss                        | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Piisch mat Thon                       | Verschidden Feinschmecker            |
| Gehacktes Baueren                    | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gehacktes Kallef                     | Schank                                | Verschidden Feinschmecker            |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Pita Fleesch                          | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gehacktes Schwein                    | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis        | Pita Zooss (250 g)                    | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pitabroust                            | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gelli vun der zong                   | Plancha (2 Persounen)                 | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Geméismacedoine                      | Plancha (4 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gemëschten                           | Plateau aus dem Norden                | Weinsaucisse                         |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wiener Schnitzel                     |
| Gereechert Fierkelsham               | Persounen)                            | Wirschtercher                        |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Knusperstéck                         | Persounen)                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gerullte Speck                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gigot vum lamm                       | Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | d'Iessen                              | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Gromperegratin                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zalot Exotique                       |
| Gromperekichelcher                   | Iessen                                | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gromperenzalot                       |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Méint                                |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Gyros Burger                         |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| (±400g)                              |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Merguez                     |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       |                                      |