



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

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

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | 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            |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis        | Schank                                | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pita Fleesch                          | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Gelli vun der zong                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum   |
| Geméismacedoine                      | Pita Zooss (250 g)                    | Poulet (125 g)                       |
| Gemëschten                           | Pitabroust                            | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Plancha (2 Persounen)                 | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (4 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plateau aus dem Norden                | Weinsaucisse                         |
| Knusperstéck                         | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wiener Schnitzel                     |
| Gerullte Speck                       | Persounen)                            | Wirschtercher                        |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperekichelcher                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gromperenzalot                       | d'Iessen                              | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zalot Exotique                       |
| Méint                                | Iessen                                | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gyros Burger                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   | Aperitif                              | Zalot mat Thon                       |
| (±400g)                              |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Merguez                     |
| Hamburgerbréitchchen (200 g)         |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |