



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

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

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

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