



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

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

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