



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                       |                                                              |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                          | Hämmelspavé nature                    | Poulet mat Curry                                             |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsragout                         | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                                 |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsspiisser Royal                 | Poulet "Peking"                                              |
| Ardenner Wurst                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag    | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                         |
| Bacon                                            | Haushaltkoli (±5kg)                   | Pouletsfilet                                                 |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausmaacher Biwwelamoud               | Pouletsfilet fir Fondue                                      |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausmaacher Schwéngsbrot              | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                             |
| Bauerengelli                                     | Héiss vu Rëndfleesch                  | Pouletsfilet mat Kraider                                     |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héngerfleesch fir de Wok              | Pouletsfillécken                                             |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                           | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                         |
| Bifana Gefligel                                  | Hierkefilete mat Ram (±900g)          | Pouletslusche fir Kanner                                     |
| Bifana Schwäin                                   | Huesestempel                          | Pouletsroulade                                               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der<br>Regioun | Hunn<br>Int                           | Pouletsroulade op Italienesch Aart<br>Pouletszalot Andalouse |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Italienische Steak                    | Pouletszoossiss fir op de Grill                              |
| Bifdecker mat Moschter                           | Jambon à l'Os artisanal               | Pure Filet vum Kallef                                        |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jesus-Zoossiss                        | Pure Filet vum Päerd                                         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jonken Hunn                           | Pure Rëndsfilet                                              |
| Brochetten Duo                                   | Joue de bœuf                          | Raclette fir 2 Persounen                                     |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)    | Raclette fir 4 Persounen                                     |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (4 Persounen)    | Rëndsbrochetten marinéiert                                   |
| Brochetten Trio                                  | Jurassienne                           | Rëndsbrochetten natur                                        |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch mat der Schank            | Rëndsfleesch fir fondue aus der<br>Regioun                   |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kachfleesch ouni Schank               | Rëndsfleesch fir Steeegrill                                  |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen    | Rëndsgulasch aus der Regioun                                 |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kalleffleesch fir Fondue              | Rëndsgulash                                                  |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefs-Chipolata                     | Rëndslewer                                                   |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsblanquette Mat Schanken        | Rëndsrëpp mat Schank                                         |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsbrochette Natur                | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                                 |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus<br>der Regioun | Kallefsbrot a -Medaillon              | Rëndsspiiss aus der Regioun                                  |
| Burger Wok                                       | Kallefsbrot Orloff                    | Rëndszong                                                    |
| Champignon Zooss (190gr)                         | Kallefsfouss                          | Renge Filet aus der Regioun                                  |
| Chateaubriand                                    | Kallefsgeschnetzeltes                 | Renge Filet vum Black Angus                                  |
| Chicken kids                                     | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Rëppercher Natur                                             |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                 | Kallefshamburger                      | Rieslingspasteitchen                                         |
| Chorizo                                          | Kallefshieren (250g)                  | Rind in Waldpilzsoße                                         |
| Cordon bleu Hawaiï                               | Kallefskoteletten                     | Rio burger                                                   |
| Cordon bleu vu Poulet                            | Kallefsliewer                         | Roastbeef II                                                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                       | Kallefsragout                         | Roastbeef 1ten Choix                                         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum<br>Terroir       | Kallefsrulladen mat Geméis            | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                                |
| Côte à l'os Black Angus                          | Kallefszong                           | Rôti Judd sans os moutardini                                 |
| Côte à l'Os vum Schwäin                          | Kanéngchenshämmercher                 | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine<br>(170 g)                 |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert               | Kéiswirschtchen                       | Rouladë mat Ham a Spargelen                                  |
|                                                  | Klassesch Ham                         |                                                              |

|                                                  |                                                               |                                                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                    | Knusperege frësche Poulet                                     | (±170g)                                                               |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)     | Koli vu Pita Gefligel<br>Koli vu Pita Gefligel mat Geméis     | Rouladen no Ardenner art<br>(Schwein/Rand)                            |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                | Koli vu Pita Schwäin                                          | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun                                     |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                       | Kotelett Dijonnaise                                           | Dijon                                                                 |
| Dindefilet op Ardenner Aart                      | Koteletten "Ardennais"                                        | Rullade vun Ham                                                       |
| Dindefilet fir Fondue                            | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                            | Rumsteak aus der Regioun                                              |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch              | Kranz vu Schoffleesch                                         | Rumsteakbrot                                                          |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                          | Kranz von Schweinekoteletts                                   | Rumsteck                                                              |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                       | Kuddelfleck                                                   | Salami mat Pfeffer                                                    |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                  | Lamm Fleesch fir pierrade                                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                                    |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                | Lamm gehackt                                                  | Salami ouni Knuewelek                                                 |
| Entrecôte                                        | Lammbrochetten marinéiert                                     | Salami vum Schnuddelhong                                              |
| Entrecôte aus der Regioun                        | Lammkoteletten                                                | Salsa-Spiiss                                                          |
| Entrecôte vum Black Angus                        | Lammkoteletten fir ze Grillen                                 | Sandwich Zalot                                                        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                        | Lammscheller ouni Schank                                      | Savoyard aus Kalleffleesch                                            |
| Faux Filet                                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                                | Scampizalot                                                           |
| Faux Filet aus der Regioun                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                               | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                      |
| Faux filet black angus                           | Ländlechen Hamburger                                          | Schmul mat Menthe                                                     |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin             | (Schwein/Rand)                                                | Schnitzel vum Schnuddelhong                                           |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                  | Ländlecht Rëppestéck                                          | Schnitzel vum Schnuddelhong                                           |
| Feierstengszalot                                 | Lasagne (±400g)                                               | marinéiert                                                            |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                   | Lasagne bolognaise (vrac)                                     | Schnuddelhongsfilet Orloff                                            |
| Fierkelsbrëschtchen                              | Leidelenger                                                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt               | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                                    | Schweitzer Steaks                                                     |
| Fierkelskoteletten                               | Lëtzebuenger Hâm                                              | Schwéngfleesch fir Fondue                                             |
| Fierkelskoteletten marinéiert                    | Lëtzebuergesch Brochetten                                     | Schwéngfleesch fir de Wok                                             |
| Fierkelsschëller                                 | Lewesch vum Pouletsstempel natur                              | Schwéngsbake                                                          |
| Filet américain natur                            | Lyoner                                                        | Schwéngsbrochetten marinéiert                                         |
| Filet américain nature aus der Regioun           | Mailänder Rolle<br>Mammenhong                                 | Schwéngsbrochetten natur<br>Schwéngsbrod Orloff mit Champignon        |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne         | Marinéiert Côte à l'os Rend<br>Marinéiert Entrecôte           | Zooss<br>Schwéngsbrod vum Karree                                      |
| Filet américain vum Chef                         | Marinéiert Kallefsbrochette                                   | Schwéngsbrod vun der Hâm                                              |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                  | Marinéiert Kallefskotelett                                    | Schwéngsbrod vun der Scheller                                         |
| Filet vum Hämmel                                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele                   | Schwéngsbrot Orloff<br>Schwéngsfilet                                  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert        | Marinéiert Pouletsstrëmpele<br>Marinéiert Rëppercher          | Schwéngsfouss<br>Schwéngsgyros                                        |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)        | Marinéiert Rumsteake vu Poulet<br>Marinéiert Scampien         | Schwéngshals ouni Schank<br>Schwéngshieren                            |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)        | Marinéiert Scampisspiisser<br>Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngskotelett fir ze grillen<br>Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                   | Qualitéit aus der Regioun                                     | der Héichrëpp                                                         |
| Fleesch Pita Gefligel                            | Marinéierte Fesch um Steen fir 2                              | Schwéngskoteletten vum Hals                                           |
| Fleeschzalot                                     | Persounen                                                     | Schwéngsliewer                                                        |
| Fondue Junior (2 Persounen)                      | Marinéierte Filetvun der Int                                  | Schwéngsmedaillon marinéiert                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                      | Marinéierte Kallefmedaillon                                   | Schwéngsmignonen Moutardini                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen) | Marinéierte Rëndspavé<br>Marinéierte Saumonspavé op der Haut  | Schwéngsniere<br>Schwéngsouer                                         |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen) | Marinéierte Speck<br>Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet         | Schwéngsragout<br>Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                    |
| Frësch Caille (±190g)                            | Mediterranem Gratin                                           | Schwéngsschnitzels                                                    |
| Frësch Dinde                                     | Mettwurst                                                     | Schwéngsschwanz                                                       |
| Frësch Héiss                                     | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet                                | Schwéngszong                                                          |
| Frësch Intenhämmchen                             | junior)                                                       | Serrano-Ham                                                           |
| Frësch Pouletshämmercher                         | Mini Ardenner Bull                                            | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze                                     |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)          | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                          | Lieu)<br>Spiiss mat Gromperen op Ardenner                             |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                 | Mini Brochetten Gefligel                                      | Aart                                                                  |
| Frësche Speck                                    | Mini brochetten Lamm                                          | Spiiss mat Intefilet                                                  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                         | Mini Brochetten Schwäin                                       | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                        |

|                                                     |                                         |                                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Ganzt Kanéngchen                                    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss vu Päerdsflesch marinéiert     |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)           | Spiiss vu Paerdsflesch Natur          |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini giel Bull (fondue junior)          | Steak 1ten Choix                      |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Steak Hawai                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Steak Orloff ((Schwein/Rand)          |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak pelé II                         |
|                                                     | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)    | Steegrill (4 Persounen)               |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini orange Bull                        | Steegrill Fir (2 Persounen)           |
|                                                     | Mini Partybox                           | Steegrill marinéiert (2 Persounen)    |
| Gefëllte Carré                                      | Minibrochetten vum Kallef               | Steegrill marinéiert (4 Persounen)    |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Päerd                | Steengrill Picanha (2 Persounen)      |
|                                                     | Minibrochetten vum Rand                 | Steengrill Picanha (4 Persounen)      |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Strëmpelen vum Schnuddelhong          |
| Gefëllte Gromperen                                  | Nuddelen mat Scampi                     | Teppanyaki mat Nuddele (2             |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Ochsenmaulzalot                         | Persounen)                            |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4            |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Onglet                                  | Persounen)                            |
|                                                     | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (2           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Päerdsragout                            | Persounen)                            |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4           |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pak fir de Wok Gefligel                 | Persounen)                            |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pak fir de Wok Scampi                   | Tierkei Flesch fir Pierrade           |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomatenzalot                          |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Toskaneschen Hamburger                |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Tournedoe mat Foie Gras               |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Panéiert Kallefsschnitzelen             | Traiteurzooss                         |
| Gefëllte Poulet                                     | Paréiert Rëndsnieren                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-        |
| Gefligel Häerz                                      | Pärelhong "Label rouge"                 | Zooss marinéiert                      |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,  |
| Gefligelbrochetten natur                            | mat Foie gras gefëllt                   | fir op de Grill                       |
| Gefligelgyros                                       | Paschteitchen Fëllung                   | Tranche vum Schwéngsbeen              |
| Gefligelliewer                                      | Paschteitercher                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pastéitchen (220g)                      | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndflesch                      | Pati extra kremesch                     | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                                   | Pati vum Chef                           | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehacktes Kallef                                    | Peffersteak                             | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pefferzooss (190gr)                     | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gehacktes Schwein                                   | Pekinger Nuddelen                       | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Picanha (Rëndflesch aus Uruguay)        | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Picanha-Spiiss                          | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni   | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum    |
| Gelli vun der zong                                  | Schank                                  | Poulet (125 g)                        |
| Geméismacedoine                                     | Pita Flesch                             | Virgekakchte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gemëschten                                          | Pita Koli mat Geméis Schwäin            | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Pita Zooss (250 g)                      | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gereechert Fierkelsham                              | Pitabrout                               | Weinsaucisse                          |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni                | Plancha (2 Persounen)                   | Wiener Schnitzel                      |
| Knusperstéck                                        | Plancha (4 Persounen)                   | Wirschtercher                         |
| Gerullte Speck                                      | Plateau fir chineesesch Fondue (2       | Wirschtercher esou wéi se sinn        |
| Gigot vum lamm                                      | Persounen)                              | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill   |
| Grillburger Rëndflesch                              | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (4    | Wirschtercher mat Speck fir de Grill  |
| Grompere fir an der Pan ze broden                   | Persounen)                              | Wirschtercher Schwein/Kallef          |
| Gromperegratin                                      | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (2    | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gromperenzalot                                      | Persounen)                              | Zaart Stéck Filet vu Schwéngflesch    |
| Gyros Burger                                        | Poulet blanc                            | Zalot Exotique                        |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)          | Poulet churasco                         | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
|                                                     | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart  | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Halskotelett fir ze grillen                         | Poulet Flesch fir Steengrill            | Zalot mat Thon                        |
| Halsstéck vum Schof                                 |                                         | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Ham aus Italien                                     |                                         | Zong mat Madeireszooss                |
| Hamburger-Pak Gefligel                              |                                         | Zooss Bolognaise                      |
| Hamburger-Pak Rand                                  |                                         | Zoossiss Baueren                      |

|                              |
|------------------------------|
| Hamburger vum Poulet         |
| Hamburgerbréitchchen (200 g) |
| Hammelrumsteck marinéiert    |
| Hämmelsgeschnetzeltes mat    |
| Knuewelek                    |

Document généré le :06/08/2025 09:00

|                         |
|-------------------------|
| Zoossiss "Bier"         |
| Zoossiss Chipolata      |
| Zoossiss Merguez        |
| Zoossiss (Schwein/Rand) |