



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                      |                                            |                                        |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g)    | Gromperenzalot                             | Poulet churasco                        |
| Américain als Carpaccio                              | Gyros Burger                               | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Äppelpaté                                            | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Bifdeck                                     | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Scheif                                      | Halsstëck vum Schof                        | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Ardenner Wurst                                       | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet                           |
| Assiette roulade de jambon macédoine de légumes crus | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bacon                                                | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Baconburger (Schwein/Rand)                           | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                             | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                         | Hämmelgeschneizt mat Knuewelek             | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerentommette mat Blummen                          | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Béarnaise Zooss (±175g)                              | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bergkäse                                             | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bierknacker                                          | Hämmelspiisser Royal                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifana Geflügel                                      | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifana Schwaïn                                       | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdeck mat Kéis                                     | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun        | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdecker mat Moschter                               | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                    | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brëschen fir ze grillen                              | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                          | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette fromagère                                  | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                        | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert                 | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Duo                                       | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Hawai                                     | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten mini-Bouletten                            | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Trio                                      | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                     | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten vum Chef                                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Broschtfilet vun der Int                             | Jurassienne                                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Broschtfilet vun der Int                             | Kachfleesch mat der Schank                 | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brot no ardenner Art a wéis                          | Kachfleesch ouni Schank                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brot vum Hämmelsigot ouni Schank                     | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brun de noix                                         | Kalleffleesch fir Fondue                   | Pouletsfilet mat Kraider               |
|                                                      | Kallefs-Chipolata                          | Pouletsfilet mat Kraider               |

|                                                 |                                                |                                                |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsback                                    | Renge Filet vum Black Angus                    |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefsblanquette Mat Schanken                 | Rëppercher Natur                               |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Kallefsbrochette Natur                         | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Kallefsbrot a -Medaillon                       | Rio burger                                     |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrot Orloff                             | Ris de veau                                    |
| Burratina                                       | Kallefsfouss                                   | Roastbeef 1ten Choix                           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsgeschnetzelt                            | Roastbeef II                                   |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsgeschnetzelt à la provençale            | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                  |
| Caprice de chevron                              | Kallefshamburger                               | Robiola di Langa 3 laits                       |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefshieren (250g)                           | Rôti Judd sans os moutardini                   |
| Chateaubriand                                   | Kallefskoteletten                              | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)      |
| Chicken kids                                    | Kallefsliewer                                  | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)            |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefsniere (±300g)                           | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten |
| Chorizo                                         | Kallefsragout                                  | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)        |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kallefsrulladen mat Geméis                     | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon        |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefszong                                    | Rullade vun Ham                                |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kanéngchenshämmercher                          | Rumsteak aus der Regioun                       |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch        | Kanéngerchesréck                               | Rumsteakbrot                                   |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Kebab Party mat Geméis                         | Rumsteck                                       |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Kebab party Poulet ouni Geméis                 | Saint-Felicien (150 g)                         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kéiswirschtchen                                | Salami mat Pfeffer                             |
| Côte à l'os Black Angus                         | Klassesch Ham                                  | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)             |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Knusperege frësche Poulet                      | Salami ouni Knuewelek                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Koli vu Pita Gefligel                          | Salami vum Schnuddelhong                       |
| Couronne du Chef                                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis               | Salsa-Spiiss                                   |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Kotelett Dijonnaise                            | Sandwich Zalot                                 |
| Cru des Fagnes                                  | Koteletten "Ardennais"                         | Sauce à l'ail (140g)                           |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Kranz von Schweinekoteletts                    | Sauce andalouse (140 g)                        |
| Degustationsplateau (±240g)                     | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch             | Sauce cocktail (140 g)                         |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kranz vu Schoffleesch                          | Sauce tartare (140g)                           |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Lamm Fleesch fir pierrade                      | Savoyard aus Kalleffleesch                     |
| Dindefilet fir Fondue                           | Lamm gehackt                                   | Scampizalot                                    |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammbrochetten marinéiert                      | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)    |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Lammkoteletten                                 | Schëller vum Lämmchen mat Schank               |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Lammkoteletten fir ze Grillen                  | Schmul mat Menthe                              |
| Emmental aus de Grotten                         | Lammscheller ouni Schank                       | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Ënnen-Confit natur                              | Lammsteak vum gigot mat Schank                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen               |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert | Schnuddelhongsfilet Orloff                     |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Lasagne (±400g)                                | Schwäin Fleesch fir Pierrade                   |
| Entrecôte                                       | Lasagne bolognaise (vrac)                      | Schweitzer Steaks                              |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Le Wavreumont                                  | Schwéngfleesch fir de Wok                      |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Leidelenger                                    | Schwéngfleesch fir Fondue                      |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Letzebuerger Grillwurst                        | Schwéngsbake                                   |
| Faux Filet                                      | Lëtzebuerger Hâm                               | Schwéngsbrochetten marinéiert                  |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Lëtzebuergesch Brochetten                      | Schwéngsbrochetten natur                       |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lewesch vum Pouletsstempel natur               | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss       |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Li P'tit Rossê (±180g)                         | Schwéngsbrod vum Karree                        |
| Feierstengsalot                                 | Lingot Saint-Nicolas                           | Schwéngsbrod vun der Hâm                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lyoner                                         | Schwéngsbrod vun der Scheller                  |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Mailänder Rolle                                | Schwéngsbrod Orloff                            |
|                                                 | Mammenhong                                     |                                                |
|                                                 | Marinéiert Côte à l'os Rend                    |                                                |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Entrecôte                    | Schwängsfilet                            |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwängsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwängsfouss                            |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwängsgyros                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | strëmpele                               | Schwängshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwängshieren                           |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Rëppercher                   | Schwängskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Scampien                     | Schwängskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Scampisspiisser              | Héichrëpp                                |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwängskoteletten vum Hals              |
| Filet américain vum Chef                 | Qualitéit aus der Regioun               | Schwängsliewer                           |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwängsmedaillon marinéiert             |
| gedréchenten Tomaten                     | Persounen                               | Schwängsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwängsniere                            |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwängsouer                             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwängsragout                           |
| marinéiert                               | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwängsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwängsschnitzels                       |
| Persounen)                               | Marinéierte Speck                       | Schwängsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwängszong                             |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Serrano-Ham                              |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fleesch Pita Geflügel                    | Mediterranem Gratin                     | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fleeschzalot                             | Mettwurst                               | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | g)                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spätzel                                  |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini Brochetten Geflügel                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| (±400g)                                  | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Schwaïn                 | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Intefilet                     |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Partybox                           | Steak 1ten Choix                         |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Kallef               | Steak Hawaii                             |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Pærd                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak pelé II                            |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Morbier                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mothais sur feuille (200 g)             | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| (±750g)                                  | Mozzarella bufala                       | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Natierleche Bioferme Kéis               | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Frësche Speck                            | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Nuddelszalot mat thon                   | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Bioferme                                 | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Ganz oder hallef                         | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Ganz Kanéngchen                          | Ovalie cendrée (150g)                   | Persounen)                               |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Päerdsragout                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gebroden Bouletten                       | Pak fir de Wok Geflügel                 | Persounen)                               |
| Gebrodene Rosbif                         | Pak fir de Wok Scampi                   | Thonszalot mat Piischen                  |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus         | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefüllt Courgette                        | Pak puere Rëndfleeschburger vum         | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Terroir                                 | Tomate cocktail crevettes                |

|                                                     |                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tomate mat Thon a Cruditéiten                        |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tomatenzalot                                         |
| Gefüllte Carré                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer    |
| Gefüllte Champignon                                 | Paréiert Rëndsnieren                                       | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Pärelhong "Label rouge"                                    | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Gromperen                                  | Paschteichen Fëllung                                       | Traiteurzooss                                        |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteitercher                                            | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pastéichen (±220g)                                         | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Poulets-Filet                              | Pâté à l'ancienne                                          | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pati extra kremesch                                        | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pati vum Chef                                              | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                        | Peffersteak                                                | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pefferzooss (±190g)                                        | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                         | Peking Nuddelen                                            | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Dindesträmpel                             | Petit Gaugry (70g)                                         | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Picanha-Spiess                                             | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                     | Piisch mat Thon                                            | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                     | Pije mat Thon a Cruditéiten                                | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Geflügelbrochetten marinéiert                       | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Virgekachte Mais um Kolben                           |
| Geflügelbrochetten natur                            | Pita Fleesch                                               | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Geflügelgyros                                       | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Geflügelliewer                                      | Pita Zooss (250 g)                                         | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pitabroust                                                 | Weinsaucisse                                         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Plancha (2 Persounen)                                      | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Plancha (4 Persounen)                                      | Wierschtercher                                       |
| Gehacktes Baueren                                   | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gehacktes Kallef                                    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Gehacktes Schwein                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zalot Exotique                                       |
| Gelli vun der zong                                  | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Geméis Scheier                                      | Aperitif                                                   | Zalot mat Thon                                       |
| Geméismacedoine                                     | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                 | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gemëschen                                           | Poulet "Peking"                                            | Zalot mat Thon                                       |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Poulet blanc                                               | Zavelat ardenner Art a Weis                          |
| Gereecherte Speck                                   |                                                            | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereechert Fierkelsham                              |                                                            | Zooss Bolognese                                      |
| Gereecherte fette Speck                             |                                                            | Zooss "Bier"                                         |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   |                                                            | Zooss (Schwein/Rand)                                 |
| Gerullte Speck                                      |                                                            | Zooss Baueren                                        |
| Gigot vum lamm                                      |                                                            | Zooss Chipolata                                      |
| Gourmet-Härs mat Feigen                             |                                                            | Zooss Merguez                                        |
| Grillburger Rëndfleesch                             |                                                            |                                                      |
| Grompere fir an der Pan ze broden                   |                                                            |                                                      |
| Gromperegratin                                      |                                                            |                                                      |
| Gromperekichelcher                                  |                                                            |                                                      |

