



## 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) | Gyros Burger                               | Poulet blanc                           |
| Américain als Carpaccio                           | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet churasco                        |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Äppelpaté                                         | Halsstëck vum Schof                        | Poulet Fleisch fir Steengrill          |
| Ardenner Bifdeck                                  | Ham aus Italien                            | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger vum Poulet                       | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Ardenner Wurst                                    | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet                           |
| Bacon                                             | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsgeschnetztes mat                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                      | Knuewelek                                  | Pouletsfilet                           |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Hämmelniercher                             | Pouletsfilet marinéiert (fresch)       |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelpavé nature                          | Pouletsfilet fir Kanner                |
| Bergkäse                                          | Hämmelsragout                              | Pouletsroulade                         |
| Bierknacker                                       | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsroulade op Italienesch Aart     |
| Bifana Geflügel                                   | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | Pouletszalot Andalouse                 |
| Bifana Schwaïn                                    | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Preiselbeersgebeess                    |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héiss vu Rëndfleisch                       | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Héngerfleisch fir de Wok                   | Pure Filet vum Kallef                  |
| Brëschen fir ze grillen                           | Héngerkrapp                                | Pure Filet vum Päerd                   |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pure Rëndsfilet                        |
| Brochette fromagère                               | Hunn                                       | Quetschekeis (220g)                    |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Hunneg mat Trüff                           | Rëndfleisch Carpaccio                  |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Italienesche Hamburger                     | Rëndfleisch in Waldpilzsoße            |
| Brochetten Duo                                    | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brochetten Hawaii                                 | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsbroschett natur                   |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Jonken Hunn                                | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun  |
| Brochetten Trio                                   | Joue de bœuf                               | Rëndsfilet fir Steengrill              |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsgulasch aus der Regioun           |
| Brochetten vum Chef                               | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndsgulasch                           |
| Broschfilet vun der Int                           | Jurassienne                                | Rëndshäerz                             |
| Broschfilet vun der Int                           | Kachfleisch mat der Schank                 | Rëndslewer                             |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kachfleisch ouni Schank                    | Rëndsrëpp mat Schank                   |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kallefffleisch fir Fondue                  | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)           |
| Brun de noix                                      | Kalleffs-Chipolata                         | Rëndsspiess aus der Regioun            |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kalleffsback                               | Rëndszong                              |

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

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsschëller                         | strëmpele                               | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Héichrëpp                                |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Persounen                               | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| gedréchten Tomaten                       | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsniere                            |
| marinéiert                               | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsragout                           |
| Persounen)                               | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschnitzels                       |
| Persounen)                               | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mediterranem Gratin                     | Schwéngszong                             |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mettwurst                               | Serrano-Ham                              |
| Fleeschzalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Brochetten Gefligel                | g)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Schwäin                 | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Persounen)                               | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss mat Intefilet                     |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Partybox                           | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Päerd                | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Héiss                             | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak Hawaii                             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Morbier                                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mothais sur feuille (200g)              | Steak pelé II                            |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mozzarella bufala                       | Steegrill (4 Persounen)                  |
| (±750g)                                  | Natierleche Bioferme Kéis               | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Nuddelen mat Scampi                     | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësche Speck                            | Nuddelszalot mat thon                   | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Ochsenmaulzalot                         | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Bioferme                                 | Ochseschwanz                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Onglet                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Osso bucco                              | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Ganz oder hallef                         | Ovalie cendrée (150g)                   | Geméismacedoine                          |
| Ganz Kanéngchen                          | Päerdsragout                            | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Pak fir de Wok Gefligel                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebroden Bouletten                       | Pak fir de Wok Scampi                   | Persounen)                               |
| Gebrodene Rosbif                         | Pak fir de Wok Schwéng                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus         | Pak puere Rëndfleeschburger vum         | Persounen)                               |
| Gefüllt Courgette                        | Terroir                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Persounen)                               |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (Schwein/Rand)                                    | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)           | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tomate cocktail crevettes                              |
| Gefëllte Carré                                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllte Champignon                               | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Paschteitchen Fëllung                                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                   | Paschteitercher                                            | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Gromperen                                | Pastéitchen (±220g)                                        | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Pâté à l'ancienne                                          | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paté mat Biren                                             | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Pati extra kremesch                                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pati vum Chef                                              | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Peffersteak                                                |                                                        |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pefferzooss (±190g)                                        | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pekinger Nuddelen                                          | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Petit Gaugry (70g)                                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllten Dindesträmpel                           | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Picanha-Spiiss                                             | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Piisch mat Thon                                            | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                   | Pije mat Thon a Cruditéiten                                | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllte Poulet                                   | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                  | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefligelbrochetten natur                          | Pinsa mat Ham (±450g)                                      | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefligelgyros                                     | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                            | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefligelliewer                                    | Pita Fleesch                                               | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pita Zooss (250 g)                                         | Weinsaucisse                                           |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pitabroust                                                 | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Plancha (2 Persounen)                                      | Wierschtercher                                         |
| Gehacktes Kallef                                  | Plancha (4 Persounen)                                      | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Gehacktes Schwein                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen                 | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gelli vun der zong                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif             | Zalot Exotique                                         |
| Geméis Scheier                                    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                 | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Geméismacedoine                                   | Poulet "Peking"                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gemëscht                                          |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gereecherte Speck                                 |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gereechert Fierkelsham                            |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| 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-Härz mat Feigen                           |                                                            | Zooss Merguez                                          |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            |                                                        |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            |                                                        |
| Gromperegratin                                    |                                                            |                                                        |
| Gromperekichelcher                                |                                                            |                                                        |
| Gromperenzalot                                    |                                                            |                                                        |

