



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                       |                                         |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek   | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)  |
| Américain als Carpaccio                          | Hämmelspavé nature                    | Poulet "Peking"                         |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsragout                         | Poulet blanc                            |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsspiisser Royal                 | Poulet churasco                         |
| Ardenner Wurst                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag    | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart  |
| Bacon                                            | Haushaltkoli (±5kg)                   | Poulet Fleesch fir Steengrill           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausmaacher Biwwelamoud               | Poulet mat Curry                        |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausmaacher Schwéngsbrot              | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"    |
| Bauerengelli                                     | Héiss vu Rëndfleesch                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurst            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Héngerfleesch fir de Wok              | Pouletsfilet                            |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héngerkrapp                           | Pouletsfilet fir Fondue                 |
| Bergkase                                         | Hierkefilete mat Ram (±900g)          | Pouletsfilet mat frëschem Geméis        |
| Bierknacker                                      | Huesestempel                          | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bifana Gefligel                                  | Hunn                                  | Pouletsfillecken                        |
| Bifana Schwaïn                                   | Hunneg mat Trüff                      | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)    |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Int                                   | Pouletslusche fir Kanner                |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Italienische Steak                    | Pouletsroulade                          |
| Bifdecker mat Moschter                           | Jagdwurst                             | Pouletsroulade op Italienesch Aart      |
| Bouyquette (150 g)                               | Jambon à l'Os artisanal               | Pouletszalot Andalouse                  |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jesus-Zoossiss                        | Pouletszoossiss fir op de Grill         |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jonken Hunn                           | PPecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Joue de bœuf                          | Pure Filet vum Kallef                   |
| Brochetten Duo                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen)    | Pure Filet vum Päerd                    |
| Brochetten Hawaii                                | Junior Feinschmecker (4 Persounen)    | Pure Rëndsfilet                         |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Jurassienne                           | Quetschekeis (220g)                     |
| Brochetten Trio                                  | Kachfleesch mat der Schank            | Raclette fir 2 Persounen                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Kachfleesch ouni Schank               | Raclette fir 4 Persounen                |
| Brochetten vum Chef                              | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen    | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch fir Fondue              | Rëndsbrochetten natur                   |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kallefs-Chipolata                     | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefsblanquette Mat Schanken        | Rëndsfleesch fir Steegrill              |
| Brun de noix                                     | Kallefsbrochette Natur                | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Bûchette du Basilou (150g)                       | Kallefsbrot a -Medaillon              | Rëndsgulash                             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot Orloff                    | Rëndsgulash                             |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsfouss                          | Rëndslewer                              |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsgeschnetzeltes                 | Rëndsrëpp mat Schank                    |
| Burger Wok                                       | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)            |
| Burratina                                        | Kallefshamburger                      | Rëndsspiiss aus der Regioun             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kallefshieren (250g)                  | Rëndszong                               |
| Camembert di bufala (300g)                       | Kallefskoteletten                     | Renge Filet aus der Regioun             |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)             | Kallefsliewer                         | Renge Filet vum Black Angus             |
| Champignon Zooss (190gr)                         | Kallefsragout                         | Rëppercher Natur                        |
|                                                  | Kallefsrulladen mat Geméis            | Rieslingspasteitchen                    |
|                                                  | Kallefszong                           | Rind in Waldpilzsosse                   |

|                                                 |                                             |                                                  |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Chateaubriand                                   | Kanéngchenshämmercher                       | Rio burger                                       |
| Chicken kids                                    | Kanéngerchesréck                            | Roastbeef 1ten Choix                             |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kebab Party mat Geméis                      | Roastbeef II                                     |
| Chorizo                                         | Kebab party Poulet ouni Geméis              | Roastbeef1ten Choix gewierzt                     |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kéisplatto fir nom Iessen (2                | Robiola di Langa 3 laits                         |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Persounen)                                  | Rôti Judd sans os moutardini                     |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kéiswirschtchen                             | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)        |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Knusperege frësche Poulet                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)              |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Koli vu Pita Gefligel                       | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)          |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis            | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon          |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Koli vu Pita Schwäin                        | Rullade vun Ham                                  |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kotelett Dijonnaise                         | Rumsteak aus der Regioun                         |
| Côte à l'os Black Angus                         | Koteletten "Ardennais"                      | Rumsteakbrot                                     |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Kranz von Schweinekoteletts                 | Rumsteck                                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch          | Saint-Felicien (150 g)                           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Kuddelfleck                                 | Saint-Nectaire fermier                           |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Lamm Fleesch fir pierrade                   | Salami mat Pfeffer                               |
| Degustationsplateau (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 fir Fondue                           | Lammscheller ouni Schank                    | Sandwich Zalot                                   |
| Dindefilet op Ardenner Aart                     | 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 (Schwein/Rand)         | Sauce cocktail (140 g)                           |
| Emmental aus de Grotten                         | Ländlecht Rëppestéck                        | Sauce tartare (140g)                             |
| Ënnen-Confit natur                              | Lasagne (±400g)                             | Savoyard aus Kalleffleesch                       |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lasagne bolognaise (vrac)                   | Scampizalot                                      |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Le Wavreumont                               | Schëller vum Lämmchen mat Schank                 |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Leidelenger                                 | Schinkenwurst                                    |
| Entrecôte                                       | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                  | Schmul mat Menthe                                |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Letzebuenger Grillwurst                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                      |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Lëtzebuenger Hâm                            | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert           |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lëtzebuergesch Brochetten                   | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen                 |
| 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 de Wok                        |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Mailänder Rolle                             | Schwéngfleesch fir Fondue                        |
| 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 Zooss         |
| Fierkelskoteletten                              | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsbrod vum Karree                          |
| Fierkelskoteletten marinéiert                   | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele | Schwéngsbrod vun der Hâm                         |
| Fierkelsschëller                                | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                    |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                          | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsbrot Orloff                              |
| Filet américain natur                           | Marinéiert Rumsteake vu Poulet              | Schwéngsfilet                                    |
| Filet américain nature aus der Regioun          | Marinéiert Scampien                         | Schwéngsfouss                                    |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne        | Marinéiert Scampisspiisser                  | Schwéngsgyros                                    |
| Filet américain vum Chef                        | Marinéierte Bifdeck vu beschter             | Schwéngshals ouni Schank                         |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                 | Qualitéit aus der Regioun                   | Schwéngshieren                                   |
| Filet vum Schnuddelhong                         | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen  | Schwéngskotelett fir ze grillen                  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert       | Marinéierte Filetvun der Int                | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2                  | Marinéierte Kallefmedaillon                 | Schwéngskoteletten vum Hals                      |
|                                                 | Marinéierte Rëndspavé                       |                                                  |
|                                                 | Marinéierte Saumonspavé op der Haut         |                                                  |

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

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                    | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehacktes Kallef                     | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gehacktes Schwein                    | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker             |
| Gekachte Mettwurscht mat Keis        | Schank                                | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gelli vun der zong                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vinaigrette Gehir Salat               |
| Geméismacedoine                      | Pita Zooss (250 g)                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Gemëschten                           | Pitabrout                             | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Plancha (2 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (4 Persounen)                 | Weinsaucisse                          |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plateau aus dem Norden                | Wiener Schnitzel                      |
| Knusperstéck                         | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher                        |
| Gerullte Speck                       | Persounen)                            | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gromperekichelcher                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Gromperenzalot                       | lessen                                | Zalot Exotique                        |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Méint                                | Aperitif                              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Gyros Burger                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Zalot mat Thon                        |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   | d'lessen                              | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| (±400g)                              |                                       | Zong mat Madeireszooss                |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zooss Bolognaise                      |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Baueren                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
| Hamburgerbréitchen (200 g)           |                                       | Zoossiss Merguez                      |
| Hammelrumsteck marinéiert            |                                       |                                       |