



## 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) | Gyros Burger                               | Poulet churasco                        |
| Américain als Carpaccio                          | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart  |
| Äppelpaté  | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halsstëck vum Schof                        | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Scheif                                  | Ham aus Italien                            | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Ardenner Wurst                                   | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet                           |
| Bacon  | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                     | Hämmelsgeschnetzeltes mat                  | Pouletsfillecken                       |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Knuewelek                                  | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)   |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hämmelniercher                             | Pouletslusche fir Kanner               |
| Bergkäse   | Hämmelpavé nature                          | Pouletsroulade                         |
| Bierknacker                                      | Hämmelsragout                              | Pouletsroulade op Italiensch Aart      |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletszalot Andalouse                 |
| Bifana Schwaïn                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Haushaltkoli (±5kg)                        | PPecorino Moliterno mat Trüffel        |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Region     | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Preiselbeersgebeess                    |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pure Filet vum Kallef                  |
| Brëschten fir ze grillen                         | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pure Filet vum Päerd                   |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerkrapp                                | Pure Rëndsfilet                        |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hierkefilete mat Ram (±900g)               | Quetschekeis (220g)                    |
| Brochetten Duo                                   | Hunn                                       | Rëndfleesch in Waldpilzsose            |
| Brochetten Hawaii                                | Hunneg mat Trüff                           | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italiernesche Hamburger                    | Rëndsbrochetten natur                  |
| Brochetten Trio                                  | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndsfleesch fir fondue aus der Region |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsfleesch fir Steegrill             |
| Brochetten vum Chef                              | Jonken Hunn                                | Rëndsfleesch fir Steegrill             |
| Broschtfilet vun der Int                         | Joue de bœuf                               | Rëndsgulasch aus der Region            |
| Broschtfilet vun der Int                         | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsgulasch                           |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndshäerz                             |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Jurassienne                                | Rëndslewer                             |
| Brun de noix                                     | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndsrëpp mat Schank                   |
| Bûchette mat Kéis                                | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)           |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Rëndsspiiss aus der Region             |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffleesch fir Fondue                   | Rëndszong                              |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus                | Kallefs-Chipolata                          | Renge Filet aus der Region             |
|  | Kallefsback                                | Renge Filet vum Black Angus            |

|   |   |   |
|---|---|---|
| der Regioun                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëppercher Natur                            |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrochette Natur                              | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Burratina                                       | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rio burger                                  |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsbrot Orloff                                  | Ris de veau                                 |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsfouss  | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Caprice de chevron                              | Kallefsgeschnetzeltes                               | Roastbeef II                                |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Roastbeef1ten Choix gewierzt                |
| Chateaubriand                                   | Kallefshamburger                                    | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Chicken kids                                    | Kallefshieren (250g)                                | Rôti Judd sans os moutardini                |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefskoteletten                                   | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine           |
| Chorizo   | Kallefsliewer                                       | (±170g)                                     |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)         |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsragout                                       | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)     |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kallefszong   | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch        | Kanéngchenshämmercher                               | Rullade vun Ham                             |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Kanéngerchesréck                                    | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteck                                    |
| Côte à l'os Black Angus                         | Kéiswirschtchen                                     | Saint-Felicien (150 g)                      |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Klassesch Ham                                       | Salami mat Peffer                           |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g)                 | Salami ouni Knuewelek                       |
| Cru des Fagnes                                  | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salsa-Spiiss                                |
| Degustatiounsplateau (±240g)                    | Koli vu Pita Schwäin                                | Sandwich Zalot                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kotelett Dijonnaise                                 | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet fir Fondue                           | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce tartare (140g)                        |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Kranz vu Schoffleesch                               | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnen-Confit natur                              | Lamm gehackt  | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lammbrochetten marinéiert                           | Schmul mat Menthe                           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Lammkoteletten                                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Entrecôte                                       | Lammsheller ouni Schank                             | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schweitzer Steaks                           |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
| Faux Filet                                      | Ländlecht Rëppestéck                                | Schwéngfleesch fir Fondue                   |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Lasagne (±400g)                                     | Schwéngsbake                                |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwéngbrochetten marinéiert                |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Le Wavreumont                                       | Schwéngbrochetten natur                     |
| Feierstengszalot                                | Leidelenger   | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Letzebuenger Grillwurst                             | Schwéngsbrot vum Karree                     |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lëtzebuenger Hâm                                    | Schwéngsbrot vun der Hâm                    |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt              | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrot vun der Scheller               |
| Fierkelskoteletten                              | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrot Orloff                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                   | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsfilet                               |
| Fierkelsschëller                                | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsfilet mignon Orloff                 |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                          | Lyoner  | Schwéngsfouss                               |
|   | Mailänder Rolle                                     | Schwéngsgyros                               |
|   | Mammenhong  |   |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| Filet américain mat Tartarenzooss                          | Marinéiert Entrecôte   | Schwéngshals ouni Schank  |
| Filet américain natur                                      | Marinéiert Kallefsbrochette  | Schwéngshieren  |
| Filet américain nature aus der Regioun                     | Marinéiert Kallefskotelett   | Schwéngskotelett fir ze grillen   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strémpele                      | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                              |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Marinéiert Pouletsstrémpele<br>Marinéiert Rëppercher                 | Schwéngskoteletten vum Hals<br>Schwéngsliewer                                 |
| Filet vum Hämmel   | Marinéiert Scampien  | Schwéngsmedaillon marinéiert  |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Marinéiert Scampisspiisser   | Schwéngsmignonen Moutardini   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun         | Schwéngsniere<br>Schwéngsouer   |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                        | Schwéngsragout<br>Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Marinéierte Filetvun der Int<br>Marinéierte Kallefmedaillon          | Schwéngsschnitzels<br>Schwéngsschwanz   |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Marinéierte Pouletsrumsteak  | Schwéngszong  |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Marinéierte Rëndspavé  | Serrano-Ham   |
| Fleeschzalot   | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                                  | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :  |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Marinéierte Speck  | Tartarezooss, Knuewelekszooss,<br>andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560<br>g) |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Marinéierten ardenner Brot   | Spare-Ribs "Piri-Piri"  |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                                     | Spätzel   |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet<br>Mediterranem Gratin              | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)<br>Spiiss Lëtzt Pouletsfilet          |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)            | Mettwurst<br>Mini Ardenner Fondue-Spiiss                             | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart   |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)            | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss<br>Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss mat Intefilet  |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini Brochetten Gefligel   | Spiiss mat marinéiertem Saumon  |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini brochetten Lamm   | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                      |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Schwäin<br>Mini Brochetten Spëck                     | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert<br>Spiiss vu Paerdsfleesch Natur           |
| Frësch Dinde   | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                                  | Steak 1ten Choix  |
| Frësch Héiss   | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                                  | Steak Hawaii  |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Mini Junior Fondue-Spiiss  | Steak Orloff ((Schwein/Rand)  |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Mini Junior Gourmet-Spiiss   | Steak pelé II   |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Mini Partybox<br>Minibrochetten vum Kallef                           | Steegrill (4 Persounen)<br>Steegrill Fir (2 Persounen)                        |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Minibrochetten vum Päerd   | Steegrill marinéiert (2 Persounen)  |
| Frësche Speck  | Minibrochetten vum Rand  | Steegrill marinéiert (4 Persounen)  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                              | Steegrill Picanha (2 Persounen)   |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                             | Morbier  | Steegrill Picanha (4 Persounen)   |
| Ganz oder hallef   | Mothais sur feuille (200 g)  | Strëmpelen vum Schnuddelhong  |
| Ganzt Kanéngchen   | Mozzarella bufala  | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)  |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                           | Natierleche Bioferme Kéis  | Teppanyaki mat Nuddelen (4<br>Persounen)                                      |
| Gebroden Bouletten   | Nuddelen mat Scampi  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2<br>Persounen)                                     |
| Gebrodene Rosbif   | Nuddelszalot mat thon  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4<br>Persounen)                                     |
| Gefüllt Courgette  | Ochsenmaulzalot  | Tierkei Fleesch fir Pierrade  |
| Gefüllt Intestrëmpelen                                     | Ochseschwanz   | Tomat mat Thon (±170g)  |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)        | Onglet<br>Osso bucco   | Tomatenzalot  |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)                    | Ovalie cendrée (150g)<br>Päerdsragout                                | Tomme de brebis (Schofskéis) mat<br>Espelette-Peffer                          |
| Gefüllte Carré   | Pak fir de Wok Gefligel  | Torche kebab poulet   |
| Gefüllte Champignon  | Pak fir de Wok Scampi  | Toskaneschen Hamburger  |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider               | Pak fir de Wok Schwéng<br>Paleron (Stéck vun der Schëller)           | Tournedoe mat Foie Gras   |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                            | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                                  |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Gefüllte Gromperen                                | Panéiert Kallefsschnitzelen                     | Traiteurzooss  |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Paréiert Rëndsnieren<br>Pärelhong "Label rouge" | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,            | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | mat Foie gras gefëllt                           |  |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pâté à l'ancienne                               | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pati extra kremesch                             | Trio Apero-Küben (±510g)                             |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Pati vum Chef                                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Peffersteak                                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pefferzooss (±190g)                             | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Peking Nuddelen                                 | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Petit Gaugry (70g)                              | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)               | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Picanha-Spiiss                                  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllte Poulet                                   | Piisch mat Thon                                 | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Geflügelbrochetten marinéiert                     | Pikante Brot vum der Fierkelsham ouni           | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Geflügelbrochetten natur                          | Schank  | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Geflügelgyros                                     | Pita Fleesch                                    | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Geflügelliewer                                    | Pita Koli mat Geméis Schwäin                    | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gegrilltes vum Chef                               | Pita Zooss (250 g)                              | Weinsaucisse   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pitabroust                                      | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Plancha (2 Persounen)                           | Wirschtercher  |
| Gehacktes Baueren                                 | Plancha (4 Persounen)                           | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gehacktes Kallef                                  | Plateau fir chineesesch Fondue (2               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Persounen)                                      | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gehacktes Schwein                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2           | Wirschtercher Schwein/Kallef                         |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4           | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Persounen)                                      | Zalot Exotique                                       |
| Gelli vum der zong                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Geméis Scheier                                    | lessen  | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Geméismacedoine                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen      | Zalot mat Thon                                       |
| Gemëschten  | Plateau mat affinéierte Kéise fir den           | Zalot Ocean Twist                                    |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Aperitif  | Zavelat ardenner Art a Weis                          |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala                 | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereechert Fierkelsham                            | (300g)  | Zooss Bolognaise                                     |
| Gereecherte fette Speck                           | Poulet "Peking"                                 | Zoossiss "Bier"                                      |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Poulet blanc                                    | Zoossiss (Schwein/Rand)                              |
| Gerullte Speck                                    |   | Zoossiss Baueren                                     |
| Gigot vum lamm                                    |   | Zoossiss Chipolata                                   |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           |   | Zoossiss Merguez                                     |
| Grillburger Rëndfleesch                           |   |  |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |   |  |
| Gromperegratin                                    |   |  |
| Gromperekichelcher                                |   |  |
| Gromperenzalot                                    |   |  |