



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

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

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

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