



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

|                                              |                                            |                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|
| Champignon Zooss (190gr)                     | Kallefszong                                | Rio burger                         |
| Chateaubriand                                | Kanéngchenshämmercher                      | Roastbeef II                       |
| Chicken kids                                 | Kanéngerchesréck                           | Roastbeef 1ten Choix               |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)             | Kebab Party mat Geméis                     | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Chorizo                                      | Kebab party Poulet ouni Geméis             | Robiola di Langa 3 laits           |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                    | Kéisplatto fir nom Iessen (2               | Rôti Judd sans os moutardini       |
| Comté 18 Méint Affinage                      | Persounen)                                 | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling         | Kéiswirschtchen                            | (170 g)                            |
| Cordon bleu Hawaiï                           | Klassesch Ham                              | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon bleu vu Poulet                        | Knusperege frësche Poulet                  | (±170g)                            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel                      | Rouladen no Ardenner art           |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir      | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis           | (Schwein/Rand)                     |
| Côte à l'os Black Angus                      | Koli vu Pita Schwäin                       | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Côte à l'Os vum Schwäin                      | Kotelett Dijonnaise                        | Dijon                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert           | Koteletten "Ardennais"                     | Rullade vun Ham                    |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch         | Rumsteak aus der Regioun           |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Kranz vu Schoffleesch                      | Rumsteakbrot                       |
| Degustatiounsplateau (240g)                  | Kranz von Schweinekoteletts                | Rumsteck                           |
| Délice de Saint Cyr (200g)                   | Kuddelfleck                                | Saint-Felicien (150 g)             |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss            | Lamm Fleesch fir pierrade                  | Saint-Nectaire fermier             |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                   | Lamm gehackt                               | Salami mat Pfeffer                 |
| Dindefilet op Ardenner Aart                  | Lammbrochetten marinéiert                  | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dindefilet fir Fondue                        | Lammkoteletten                             | Salami ouni Knuewelek              |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch          | Lammkoteletten fir ze Grillen              | Salami vum Schnuddelhong           |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                      | Lammscheller ouni Schank                   | Salsa-Spiiss                       |
| Emmental aus de Grotten                      | Lammsteak vum gigot mat Schank             | Sandwich Zalot                     |
| Ënnen-Confit natur                           | Lammsteaks vum Gigot marinéiert            | Sauce à l'ail (140g)               |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                   | Ländlechen Hamburger                       | Sauce andalouse (140 g)            |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin              | (Schwein/Rand)                             | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur            | Ländlecht Rëppestéck                       | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Entrecôte                                    | Lasagne (±400g)                            | Scampizalot                        |
| Entrecôte aus der Regioun                    | Lasagne bolognaise (vrac)                  | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte vum Black Angus                    | Leidelenger                                | Schinkenwurst                      |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                    | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                 | Schmul mat Menthe                  |
| Faux Filet                                   | Letzebuenger Grillwurst                    | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet aus der Regioun                   | Lëtzebuenger Hâm                           | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux filet black angus                       | Lëtzebuergesch Brochetten                  | marinéiert                         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin         | Lëtzebuergesch Salami                      | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux filet vum Päerd marinéiert              | Lewescht vum Pouletsstempel natur          | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Feierstengszalot                             | Lingot Saint-Nicolas                       | Schweitzer Steaks                  |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen               | Lyoner                                     | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Fierkelsbrëschtchen                          | Mailänder Rolle                            | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt           | Mammenhong                                 | Schwéngsbake                       |
| Fierkelskoteletten                           | Marinéiert Côte à l'os Rend                | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
| Fierkelskoteletten marinéiert                | Marinéiert Entrecôte                       | Schwéngsbrochetten natur           |
| Fierkelsschëller                             | Marinéiert Kallefsbrochette                | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                       | Marinéiert Kallefskotelett                 | Zooss                              |
| Filet américain natur                        | Marinéiert leweschter vum Poulets-         | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Filet américain nature aus der Regioun       | strëmpele                                  | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Filet américain vum Chef                     | Marinéiert Pouletsstrëmpele                | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff              | Marinéiert Rëppercher                      | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet vum Hämmel                             | Marinéiert Rumsteake vu Poulet             | Schwéngsfilet                      |
| Filet vum Schnuddelhong                      | Marinéiert Scampien                        | Schwéngsfouss                      |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert    | Marinéiert Scampisspiisser                 | Schwéngsgyros                      |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)    | Marinéierte Bifdeck vu beschter            | Schwéngshals ouni Schank           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)    | Qualitéit aus der Regioun                  | Schwéngshieren                     |
|                                              | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
|                                              | Marinéierte Filetvun der Int               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
|                                              | Marinéierte Kallefmedaillon                | der Héichrëpp                      |
|                                              | Marinéierte Rëndspavé                      | Schwéngskoteletten vum Hals        |
|                                              | Marinéierte Saumonspavé op der Haut        | Schwéngsliewer                     |
|                                              |                                            | Schwéngsmedaillon marinéiert       |

|                                       |                                         |                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch        | Marinéierte Speck                       | Schwéngsmignonen Moutardini           |
| Fleesch Pita Gefligel                 | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsniere                         |
| Fleeschzalot                          | Mediterranem Gratin                     | Schwéngsouer                          |
| Foie gras ballotin (150g)             | Menu Dinde-brot mat Fine                | Schwéngsragout                        |
| Fondue Junior (2 Persounen)           | champagne-Zooss                         | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)      |
| Fondue Junior (4 Persounen)           | Mettwurst                               | Schwéngsschnitzels                    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis         | Mimolette affinage tunnel               | Schwéngsschwanz                       |
| (±400g)                               | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet          | Schwéngszong                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 | junior)                                 | Serrano-Ham                           |
| Persounen)                            | Mini Ardenner Bull                      | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :        |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Tartarezooss, Knuewelekszooss,        |
| Persounen)                            | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 |
| Fourme de Montbrison                  | Mini Biwwelamoud mat Moschter           | g)                                    |
| Frësch Caille (±190g)                 | (300g)                                  | Spare-Ribs "Piri-Piri"                |
| Frësch Dinde                          | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze     |
| Frësch Héiss                          | Mini brochetten Lamm                    | Lieu)                                 |
| Frësch Intenhämmchen                  | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet             |
| Frësch Pouletshämmercher              | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Gromperen op Ardenner      |
| Frësch selwergemaachte Bouletten      | Mini chipolata (Schwein/Rand)           | Aart                                  |
| (750g)                                | Mini giel Bull (fondue junior)          | Spiiss mat Intefilet                  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet      | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon        |
| Frësche Speck                         | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner   |
| Frëscht Fierkelshämmchen              | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Aart                                  |
| Ganzt Kanéngchen                      | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert    |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne      | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur         |
| Gebroden Bouletten                    | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)    | Steak 1ten Choix                      |
| Gebrodene Rosbif                      | Mini orange Bull                        | Steak Hawai                           |
| Gefüllt Courgette                     | Mini Partybox                           | Steak Orloff ((Schwein/Rand)          |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet  | Minibrochetten vum Kallef               | Steak pelé II                         |
| (Schwein/Rand)                        | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill (4 Persounen)               |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank       | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill Fir (2 Persounen)           |
| (±250g)                               | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen)    |
| Gefüllte Carré                        | Morbier                                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)    |
| Gefüllte Champignon                   | Mothais sur feuille (200 g)             | Steengrill Picanha (2 Persounen)      |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek    | Mozzarella bufala                       | Steengrill Picanha (4 Persounen)      |
| a Kraider                             | Nuddelen mat Scampi                     | Strëmpelen vum Schnuddelhong          |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)       | Nuddelszalot mat gereeztem Saumon       | Teppanyaki mat Nuddele (2             |
| Gefüllte Gromperen                    | Ochsenmaulzalot                         | Persounen)                            |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni   | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4            |
| Schank                                | Onglet                                  | Persounen)                            |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)       | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (2           |
| Gefüllte Poulets-Filet                | Ovalie cendrée (150g)                   | Persounen)                            |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni       | Päerdsragout                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4           |
| Schank                                | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)            | Persounen)                            |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen      | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade          |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet          | Pak fir de Wok Scampi                   | Tomat mat Thon (±170g)                |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)       | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomatenzalot                          |
| Gefüllten Dinde ouni Schank           | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Tomme de brebis (Schofskéis) mat      |
| Gefüllten Dindesträmpel               | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Espelette-Peffer                      |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen          | Panéiert Kallefsschnitzelen             | Tomme de Chartreuse "fermière"        |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)       | Paréiert Rëndsnieren                    | Torche kebab poulet                   |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)       | Pärelhong "Label rouge"                 | Toskaneschen Hamburger                |
| Gefüllte Poulet                       | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,    | Tournedoe mat Foie Gras               |
| Gefligel Häerz                        | mat Foie gras gefüllt                   | Traiteurzooss                         |
| Gefligelbrochetten marinéiert         | Paschteitchen Fëllung                   | Tranche gekachten Ham mat BBQ-        |
| Gefligelbrochetten natur              | Paschteitercher                         | Zooss marinéiert                      |
| Gefligelgyros                         | Pastéitchen (220g)                      | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,  |
| Gefligelliewer                        | Pâté à l'ancienne                       | fir op de Grill                       |
| Gegrilltes vun Chef                   | Pati extra kremesch                     | Tranche vum Schwéngsbeen              |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch       | Pati vum Chef                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                     | Peffersteak                             | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehacktes Kallef                      | Pefferzooss (190gr)                     | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |

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