



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

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| Fierkelskoteletten marinéiert                                 | Mailänder Rolle  | Schwéngsbrot Orloff   |
| Fierkelsschëller  | Mammenhong   | Schwéngsfilet   |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN  | Marinéiert Côte à l'os Rend                                  | Schwéngsfilet mignon Orloff   |
| Filet américain natur   | Marinéiert Entrecôte   | Schwéngsfouss   |
| Filet américain nature aus der Regioun                        | Marinéiert Kallefsbrochette                                  | Schwéngsgyros   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                      | Marinéiert Kallefskotelett                                   | Schwéngshals ouni Schank  |
| Filet américain vum Chef                                      | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele              | Schwéngshieren  |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a<br>gedréchten Tomaten    | Marinéiert Pouletsstrëmpele                                  | Schwéngskotelett fir ze grillen   |
| Filet vum Hämmel  | Marinéiert Rëppercher  | Héichrëpp   |
| Filet vum Schnuddelhong                                       | Marinéiert Scampien  | Schwéngskoteletten vum Hals   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                  | Marinéiert Scampisspiisser                                   | Schwéngsliewer  |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                  | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsmedaillon marinéiert  |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4<br>Persounen)                  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                | Schwéngsmignonen Moutardini   |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                | Marinéierte Filetvun der Int                                 | Schwéngsniere   |
| Fleesch Pita Gefligel   | Marinéierte Kallefmedaillon                                  | Schwéngsouer  |
| Fleeschzalot  | Marinéierte Pouletsrumsteak                                  | Schwéngsragout  |
| Foie gras ballotin (150g)                                     | Marinéierte Rëndspavé  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)  |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                   | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                          | Schwéngsschnitzels  |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                   | Marinéierte Speck  | Schwéngsschwanz   |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis<br>(±400g)                      | Marinéierten ardenner Brot                                   | Schwéngszong  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2<br>Persounen)           | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet<br>Mediterranem Gratin      | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :<br>Tartarezooss, Knuewelekszooss,<br>andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560<br>g) |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4<br>Persounen)           | Mettwurst  | Spare-Ribs "Piri-Piri"  |
| Fourme de Montbrison  | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                                  | Spätzel   |
| Frësch Caille (±190g)   | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                                 | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)   |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie<br>Gras gefüllt (±260g) | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                         | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet   |
| Frësch Dinde  | Mini Brochetten Gefligel                                     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart   |
| Frësch Héiss  | Mini brochetten Lamm   | Spiiss mat Intefilet  |
| Frësch Intenhämmchen  | Mini Brochetten Schwaïn                                      | Spiiss mat marinéiertem Saumon  |
| Frësch Pouletshämmercher                                      | Mini Brochetten Spëck  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten<br>(±750g)                   | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                          | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                              | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                          | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur   |
| Frësche Speck   | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                          | Steak 1ten Choix  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                      | Mini Junior Fondue-Spiiss                                    | Steak Hawai   |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                   | Steak Orloff ((Schwein/Rand)  |
| Ganz oder hallef  | Mini Partybox  | Steak pelé II   |
| Ganzt Kanéngchen  | Minibrochetten vum Kallef                                    | Steegrill (4 Persounen)   |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                              | Minibrochetten vum Pærd                                      | Steegrill Fir (2 Persounen)   |
| Gebroden Bouletten  | Minibrochetten vum Rand                                      | Steegrill marinéiert (2 Persounen)  |
| Gebrodene Rosbif  | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                      | Steegrill marinéiert (4 Persounen)  |
| Gefüllt Courgette   | Mont d'Or (450g)   | Steegrill Picanha (2 Persounen)   |
| Gefüllt Intestrëmpelen  | Morbier  | Steegrill Picanha (4 Persounen)   |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet<br>(Schwein/Rand)        | Mothais sur feuille (200 g)                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong  |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank<br>(±250g)                    | Mozzarella bufala  | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)   |
| Gefüllte Carré  | Natierleche Bioferme Kéis                                    | Teppanyaki mat Nuddelen (4<br>Persounen)  |
| Gefüllte Champignon   | Nuddelen mat Scampi  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2<br>Persounen)   |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek                            | Ochsenmaulzalot  | Tierkei Fleesch fir Pierrade  |
|   | Ochseschwanz   | Tomat mat Thon (±170g)  |
|   | Onglet   | Tomatenzalot  |
|   | Osso bucco   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat  |
|   | Ovalie cendrée (150g)  |   |
|   | Päerdsragout   |   |
|   | Pak fir de Wok Gefligel                                      |   |
|   | Pak fir de Wok Scampi  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| a Kraider   | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Espelette-Pfeffer                                    |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Gromperen                                | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paréiert Rëndsnieren                                       | Traiteursooss  |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Paschtéit mat Kéis (160g)                                  | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Paschteitercher  | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pastéitchechen (±220g)                                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pâté à l'ancienne  | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Paté mat Parmesan a gedréchten                             | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Tomaten  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Pati extra kremesch  | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                   | Pati vum Chef  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefligel Häerz                                    | Peffersteak  | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pefferzooss (±190g)  | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gefligelbrochetten natur                          | Peking Nuddelen  | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gefligelgyros                                     | Petit Gaugry (70g)   | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gefligelliewer                                    | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gegrilltes vun Chef                               | Picanha-Spiiss   | Weinsaucisse   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Piisch mat Thon  | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wierschtercher                                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Schank   | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gehacktes Kallef                                  | Pita Fleesch   | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Gehacktes Schwein                                 | Pita Zooss (250 g)   | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Pitabroust   | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plancha (2 Persounen)                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Plancha (4 Persounen)                                      | Zalot Exotique                                       |
| Gelli vun der zong                                | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Geméismacedoine                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot mat Ham a Spargelen                            |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)               | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zalot mat Thon                                       |
| Gereechert Fierkelsham                            | Aperitif   | Zavelat ardenner Art a Weis                          |
| Gereecherte fette Speck                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | lessen   | Zooss Bolognese                                      |
| Gerullte Speck                                    | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom                       | Zooss Moink Balls (±150g)                            |
| Gigot vum lamm                                    | lessen   | Zoossiss "Bier"                                      |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zoossiss (Schwein/Rand)                              |
| Grillburger Rëndfleesch                           | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                     | Zoossiss Baueren                                     |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |  | Zoossiss Chipolata                                   |
| Gromperegratin                                    |  | Zoossiss Merguez                                     |
| Gromperekichelcher                                |  |  |
| Gromperenzalot                                    |  |  |
| Gyros Burger                                      |  |  |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |  |  |
| Halskotelett fir ze grillen                       |  |  |