



## 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 blanc                           |
| Américain als Carpaccio                          | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet churasco                        |
| Äppelpaté  | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halsstëck vum Schof                        | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Scheif                                  | Ham aus Italien                            | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Ardenner Wurscht                                 | Hamburger vum Poulet                       | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht         |
| Bacon  | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet                           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bauerengelli                                     | Hämmelsgeschnetzelt mat                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerentomette mat Blumen                        | Knuewelek                                  | Pouletsfilet                           |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)       |
| Bergkäse   | Hämmelspavé nature                         | Pouletslusche fir Kanner               |
| Bierknacker                                      | Hämmelsragout                              | Pouletsroulade                         |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsroulade op Italienesch Aart     |
| Bifana Schwaïn                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletszalot Andalouse                 |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hausmaacher Biwwelamoud                    | PPecorino Moliterno mat Trüffel        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Preiselbeersgebeess                    |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Héiss vu Rëndfleesch                       | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Brëschten fir ze grillen                         | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pure Filet vum Kallef                  |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerkrapp                                | Pure Filet vum Päerd                   |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hierkefilete mat Ram (±900g)               | Pure Rëndsfilet                        |
| Brochetten Duo                                   | Hunn                                       | Quetschekeis (220g)                    |
| Brochetten Hawaii                                | Hunneg mat Trüff                           | Rëndfleesch in Waldpilzsose            |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italiernesche Hamburger                    | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brochetten Trio                                  | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndsbrochetten natur                  |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun  |
| Brochetten vum Chef                              | Jonken Hunn                                | Rëndsfilet fir Steengrill              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Joue de bœuf                               | Rëndsfilet fir Steengrill              |
| 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                | Kallefs-Chipolata                          | Rëndszong                              |
|  | Kallefsback                                | Renge Filet aus der Regioun            |

|   |   |   |
|---|---|---|
| der Region                                      | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrochette Natur                              | Rëppercher Natur                            |
| Burratina                                       | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsbrot Orloff                                  | Rio burger                                  |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsfouss  | Ris de veau                                 |
| Caprice de chevron                              | Kallefsgeschnetzeltes                               | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Roastbeef II                                |
| Chateaubriand                                   | Kallefshamburger                                    | Roastbeef1ten Choix gewierzt                |
| Chicken kids                                    | Kallefshieren (250g)                                | Robiola di Langa 3 laits                    |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefskoteletten                                   | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Chorizo   | Kallefsliewer                                       | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±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 Region                     |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kebab party Poulet oui Geméis                       | Rumsteck                                    |
| Côte à l'os Black Angus                         | Kéiswirschtchen                                     | Saint-Felicien (150 g)                      |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Klassesch Ham                                       | Salami mat Pfeffer                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami oui Knuewelek                        |
| Cru des Fagnes                                  | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Koli vu Pita Schwäin                                | Salsa-Spiiss                                |
| Degustationsplateau (±240g)                     | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sandwich Zalot                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kotelett Dijonnaise                                 | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet fir Fondue                           | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce tartare (140g)                        |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Kranz vu Schoffleesch                               | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                         | Lamm gehackt  | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnen-Confit natur                              | Lammbröchetten marinéiert                           | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lammkoteletten                                      | Schmul mat Menthe                           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Lammsheller oui Schank                              | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Entrecôte                                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnuddelhongfilet Orloff                   |
| Entrecôte aus der Region                        | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schweitzer Steaks                           |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Ländlecht Rëppestéck                                | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
| Faux Filet                                      | Lasagne (±400g)                                     | Schwéngfleesch fir Fondue                   |
| Faux Filet aus der Region                       | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwéngsbake                                |
| Faux filet vum Pærd esou wéi se sin             | Le Wavreumont                                       | Schwéngbrochetten marinéiert                |
| Faux filet vum Pærd marinéiert                  | Leidelenger   | Schwéngbrochetten natur                     |
| Feierstengzalot                                 | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lëtzebuerger Hâm                                    | Schwéngsbrot vum Karree                     |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrot vun der Hâm                    |
| Fierkelsham oui Schank a Gewierzt               | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrot vun der Scheller               |
| Fierkelskoteletten                              | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsbrot Orloff                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                   | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsfilet                               |
| Fierkelsschëller                                | Lyoner  | Schwéngsfilet mignon Orloff                 |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                          | Mailänder Rolle                                     | Schwéngsfouss                               |
|   | Mammenhong  |   |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |   |
|   | Marinéiert Entrecôte                                |   |

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

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