



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

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

|  |   |  |
|--|---|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Mammenhong                              | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain natur                    | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngshieren                           |
| Filet américain nature aus der Regioun   | strëmpele                               | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéiert Rëppercher                   | Héichrëpp                                |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| gedréchenten Tomaten                     | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsniere                            |
| marinéiert                               | Persounen                               | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsragout                           |
| Persounen)                               | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsschnitzels                       |
| Persounen)                               | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngszong                             |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Marinéierte Speck                       | Serrano-Ham                              |
| Fleeschzalot                             | Marinéierten ardenner Brot              | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mediterranem Gratin                     | g)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mettwurst                               | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Persounen)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Persounen)                               | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss mat Intefilet                     |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Dinde                             | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Héiss                             | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Steak Hawaii                             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Mini Partybox                           | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Minibrochetten vum Kallef               | Steak pelé II                            |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill (4 Persounen)                  |
| (±750g)                                  | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësche Speck                            | Morbier                                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Mothais sur feuille (200 g)             | Steegrill Picanha (2 Persounen)          |
| Bioferme                                 | Mozzarella bufala                       | Steegrill Picanha (4 Persounen)          |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Natierleche Bioferme Kéis               | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)            | Nuddelen mat Scampi                     | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Ganz oder hallef                         | Nuddelszalot mat thon                   | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Ganzt Kanéngchen                         | Ochsenmaulzalot                         | Persounen)                               |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Ochseschwanz                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gebroden Bouletten                       | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Gebrodene Rosbif                         | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius      | Ovalie cendrée (150g)                   | Persounen)                               |
| Gefüllt Courgette                        | Päerdsragout                            | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Pak fir de Wok Scampi                   | Tomatenzalot                             |
| (Schwein/Rand)                           | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)           | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir             | Espelette-Peffer<br>Torche kebab poulet         |
| Gefüllte Carré                                    | Paleron (Stéck vun der Schëller)                    | Toskaneschen Hamburger                          |
| Gefüllte Champignon                               | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                 | Tournedoe mat Foie Gras                         |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Panéiert Kallefsschnitzelen<br>Paréiert Rëndsnieren | Traiteurzooss<br>Tranche gekachten Ham mat BBQ- |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Pärelhong "Label rouge"                             | Zooss marinéiert                                |
| Gefüllte Gromperen                                | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,            |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | mat Foie gras gefüllt<br>Paschteitchen Fëllung      | fir op de Grill<br>Tranche vum Schwéngsbeen     |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paschtéitercher                                     | Trio Aperio-Küben (±510g)                       |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pastéitchen (±220g)                                 | Trio Plancha (2-3 Persounen)                    |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pâté à l'ancienne                                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                    |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pati extra kremesch                                 | Trio Plancha (6-7 Persounen)                    |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Pati vum Chef                                       | Ultra koli (4,7kg)                              |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Peffersteak   | Verschidden Feinschmecker                       |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pefferzooss (±190g)                                 | Spezialitéiten (4 Persounen)                    |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pekinger Nuddelen                                   | Verschidden Feinschmecker                       |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Petit Gaugry (70g)                                  | Spezialitéiten (2 Persounen)                    |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                   | Viennoise mat gereechertem Speck                |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Picanha-Spiiss                                      | Virgekachte Mais um Kolben                      |
| Gefüllte Poulet                                   | Piisch mat Thon                                     | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet            |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni               | Vullenascht (Schwein/Rand)                      |
| Gefligelbrochetten natur                          | Schank  | Wäiss Wirschtercher vu Léck                     |
| Gefligelgyros                                     | Pita Fleesch  | Weinsaucisse                                    |
| Gefligelliewer                                    | Pita Koli mat Geméis Schwäin                        | Wiener Schnitzel                                |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pita Zooss (250 g)                                  | Wirschtercher                                   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pitabroust  | Wirschtercher esou wéi se sinn                  |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Plancha (2 Persounen)                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill             |
| Gehacktes Baueren                                 | Plancha (4 Persounen)                               | Wirschtercher mat Speck fir de Grill            |
| Gehacktes Kallef                                  | Plateau fir chineesesch Fondue (2                   | Wirschtercher Schwein/Kallef                    |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Persounen)  | Wuechtel-Broschett (±125g)                      |
| Gehacktes Schwein                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch             |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Persounen)  | Zalot Exotique                                  |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2               | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)            |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Persounen)  | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis            |
| Gelli vun der zong                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom               | Zalot mat Thon                                  |
| Geméis Scheier                                    | lessen  | Zalot Ocean Twist                               |
| Geméismacedoine                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen          | Zervelat ardenner Art a Weis                    |
| Gemëschtchen                                      | Plateau mat affinéierte Kéise fir den               | Zong mat Madeireszooss                          |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Aperitif  | Zooss Bolognaise                                |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/-                | Zoossiss "Bier"                                 |
| Gereechert Fierkelsham                            | 700g)   | Zoossiss (Schwein/Rand)                         |
| Gereecherte fette Speck                           |   | Zoossiss Baueren                                |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |   | Zoossiss Chipolata                              |
| Gerullte Speck                                    |   | Zoossiss Merguez                                |
| Gigot vum lamm                                    |   |   |
| Gourmet-Härs mat Feigen                           |   |   |
| Grillburger Rëndfleesch                           |   |   |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |   |   |
| Gromperegratin                                    |   |   |
| Gromperekichelcher                                |   |   |