



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : Disponibel Online

Ech sinn allergesch géint :-

Rechercher : -

|                                                  |                                     |                                                |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Halskotelett fir ze grillen         | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Américain als Carpaccio                          | Halsstëck vum Schof                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom          |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Ham aus Italien                     | lessen                                         |
| Äppelpaté                                        | Hamburger vum Poulet                | Plateau mat affinéierte Kéise fir              |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hamburger-Pak Gefligel              | d'lessen                                       |
| Ardenner Scheif                                  | Hamburger-Pak Rand                  | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala                |
| Ardenner Wurst                                   | Hamburgerbréitchen (200 g)          | (300g)                                         |
| Bacon                                            | Hammelrumsteck marinéiert           | Poivron doux farci (220g)                      |
| Baconburger                                      | Hämmelsgeschnetztes mat             | Poulet "Peking"                                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Knuewelek                           | Poulet blanc                                   |
| Bärlauch-Pâté                                    | Hämmelspavé nature                  | Poulet churasco                                |
| Bauerengelli                                     | Hämmelsragout                       | Poulet Cordon Bleu op Italienesch              |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hämmelsspiisser Royal               | Aart                                           |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Haushaltkoli (±5kg)                 | Poulet mat Curry                               |
| Bergkase                                         | Hausmaacher Biwwelamoud             | Poulet vum Bauerenhaff "Label                  |
| Bierknacker                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot            | rouge"                                         |
| Bifana Gefligel                                  | Héiss vu Rëndfleesch                | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                   |
| Bifana Schwaïn                                   | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsbrëschtchen mat Schank an               |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Héngerkrapp                         | Haut                                           |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der            | Hunn                                | Pouletsfilet                                   |
| Regioun                                          | Hunneg mat Trüff                    | Pouletsfilet fir Fondue                        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Italienische Steak                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis               |
| Bouygnette (150 g)                               | Jagdwurst                           | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jambon à l'Os artisanal             | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Joue de bœuf                        | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Juniors Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Duo                                   | Juniors Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Hawaii                                | Jurassienne                         | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Kachfleesch mat der Schank          | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Trio                                  | Kachfleesch ouni Schank             | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten vum Chef                              | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kallefs-Chipolata                   | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brun de noix                                     | Kallefsbrochette Natur              | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot a -Medaillon            | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bullet am Schwéngsnetz (S)                       | Kallefsbrot Orloff                  | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsfouss                        | Pouletsfilet mat Kraider                       |
|                                                  | Kallefsgeschnetztes                 | Pouletsfilet mat Kraider                       |
|                                                  | Kallefsgeschnetztes à la provençale | Pouletsfilet mat Kraider                       |

|                                                |                                             |                                          |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun  | Kallefshamburger                            | Rëndsgulash                              |
| Burger Wok                                     | Kallefshieren (250g)                        | Rëndslewer                               |
| Burratina                                      | Kallefskoteletten                           | Rëndsrëpp mat Schank                     |
| Camembert aus der Normandie (250 g)            | Kallefsliewer                               | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)             |
| Camembert di bufala (300 g)                    | Kallefsragout                               | Rëndsspiiss aus der Regioun              |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)           | Kallefsrulladen mat Geméis                  | Rëndszong                                |
| Champignon Zooss (190gr)                       | Kallefszong                                 | Renge Filet aus der Regioun              |
| Chateaubriand                                  | Kanéngchenshämmercher                       | Renge Filet vum Black Angus              |
| Chicken kids                                   | Kanéngerchesréck                            | Rëppercher Natur                         |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)               | Kebab Party mat Geméis                      | Rieslingspasteitchen (150g)              |
| Chorizo                                        | Kebab party Poulet ouni Geméis              | Rind in Waldpilzsose                     |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                      | Kéiswirschtchen                             | Rio burger                               |
| Comté 18 Méint Affinage                        | Klassesch Ham                               | Roastbeef 1ten Choix                     |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHE MAT SICHUANPEFFER | Knusperege frësche Poulet                   | Roastbeef II                             |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling           | Koli vu Pita                                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt            |
| Cordon Bleu                                    | Koli vu Pita Gefligel                       | Robiola di Langa 3 laits                 |
| Cordon bleu Hawäi                              | Koli vu Pita mat Geméis                     | Rôti Judd sans os moutardini             |
| Cordon bleu vu Poulet                          | Kotelett Dijonnaise                         | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)       |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir        | Koteletten "Ardennais"                      | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)  |
| Côte à l'Os Black Angus                        | Kranz von Schweinekoteletts                 | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon  |
| Côte à l'Os vum Schwäin                        | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch          | Rullade vun Ham                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert             | Kuddelfleck                                 | Rumsteak aus der Regioun                 |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                  | Lamm Fleesch fir pierrade                   | Rumsteakbrot                             |
| Degustationsplateau (240g)                     | Lamm gehackt                                | Rumsteck                                 |
| Délice de Saint Cyr (200 g)                    | Lammbrochetten marinéiert                   | Saint-Felicien (150 g)                   |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss              | Lammkoteletten                              | Saint-Nectaire fermier                   |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                     | Lammkoteletten fir ze Grillen               | Salami mat Pfeffer                       |
| Dindefilet fir Fondue                          | Lammscheller ouni Schank                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)        |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch            | Lammsteak vum gigot mat Schank              | Salami ouni Knuewelek                    |
| Emmental aus de Grotten                        | Lammsteaks vum Gigot marinéiert             | Salami vum Schnuddelhong                 |
| Ënnen-Confit natur                             | Ländlechen Hamburger                        | Salsa-Spiiss                             |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                     | Ländlecht Rëppstéck                         | Sandwich Zalot                           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                | Lasagne (±400g)                             | Sauce à l'ail (140 g)                    |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur              | Lasagne bolognaise                          | Sauce andalouse (140 g)                  |
| Entrecôte                                      | Leidelenger                                 | Sauce cocktail (140 g)                   |
| Entrecôte aus der Regioun                      | Lëtzt gewierzte Poulet prett fir ze grillen | Sauce tartare (140 g)                    |
| Entrecôte vum Black Angus                      | Lëtzt Pouletsfilet                          | Sauermous koli (± 3,5kg)                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                      | Lëtzt Pouletsflillek                        | Savoyard aus Kalleffleesch               |
| Faux Filet                                     | Lëtzt Pouletssträmpel                       | Scampizalot                              |
| Faux Filet aus der Regioun                     | Lëtzt Pouletssträmpel fir ze grillen        | Schëller vum Lämmchen mat Schank         |
| Faux filet black angus                         | Lëtzt Pouletsuprême fir ze grillen          | Schinkenwurst                            |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin           | Lëtzt Pouletsuprême ouni Schank             | Schmul mat Menthe                        |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                | Lëtzebuerger Bauerenzoosis                  | Schnitzel vum Schnuddelhong              |
| Feierstengzalot                                | Lëtzebuerger Grillwurst                     | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert   |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                 | Lëtzebuerger Hâm                            | Schnuddelhongsfilet Orloff               |
| Fierkelsbrëschtchen                            | Lëtzebuergesch Brochetten                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade             |
| Fierkelskoteletten                             | Lëtzebuergesch Salami                       | Schweitzer Steaks                        |
| Fierkelskoteletten marinéiert                  | Lewesch vum Pouletsstempel natur            | Schwéngfleesch fir de Wok                |
| Fierkelsschëller                               | Lingot Saint-Nicolas                        | Schwéngfleesch fir Fondue                |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                         | Lyoner                                      | Schwéngsbake                             |
| Filet américain natur                          | Mailänder Rolle                             | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Filet américain nature aus der Regioun         | Mammenhong                                  | Schwéngsbrochetten natur                 |
|                                                | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
|                                                | Marinéiert Entrecôte                        |                                          |

|                                                  |                                                           |                                                                         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Filet américain préparé à l'ancienne             | Marinéiert Kallefsbrochette                               | Schwéngsbrod vum Karree                                                 |
| Filet américain vum Chef                         | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schwéngsbrod vun der Hâm                                                |
| Filet vum Hämmel                                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-strémpele               | Schwéngsbrod vun der Scheller                                           |
| Filet vum Schnuddelhong                          | Marinéiert Pouletsstrémpele                               | Schwéngsbrot Orloff                                                     |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert        | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngsfilet                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)        | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                            | Schwéngsgyros                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)        | Marinéiert Scampien                                       | Schwéngshieren                                                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                   | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngskotelett fir ze grillen                                         |
| Fleesch Pita Geflügel                            | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                        |
| Fleeschzalot                                     | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Schwéngskoteletten vum Hals                                             |
| Fondue Junior (2 Persounen)                      | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsliewer                                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                      | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsmignonen Moutardini                                             |
| Fonduesfleesch aus der Regioun                   | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsragout                                                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen) | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen) | Marinéierte Speck                                         | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Fourme de Montbrison                             | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                          | Schwéngszong                                                            |
| Frësch Caille (190 g)                            | Mediterranem Gratin                                       | Serrano-Ham                                                             |
| Frësch Dinde                                     | Mettwurst                                                 | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                          |
| Frësch Héiss                                     | Mimolette affinage tunnel                                 | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Intenhämmchen                             | Mini Biwwelamoud mat Moschter (400g)                      | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
| Frësch Pouletshämmercher                         | Mini Brochetten Geflügel                                  | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)          | Mini Brochetten Lamm                                      | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                               |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                 | Mini Brochetten Schwäin                                   | Spiiss Lëtzt Pouletsflilleke fir ze grillen                             |
| Frësche Speck                                    | Mini Brochetten Spëck                                     | Spiiss mat Intefilet                                                    |
| Frëscht Fierkelshämmchen                         | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                       | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                          |
| Ganze Lëtzt Poulet                               | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                       | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner                                     |
| Ganz Kanéngchen                                  | Mini Partybox                                             | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                      |
| Gaperon Fermier                                  | Minibrochetten vum Kallef                                 | Spiiss vu Päerdsfleesch Natur                                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                 | Minibrochetten vum Päerd                                  | Steak 1ten Choix                                                        |
| Gebroden Bouletten                               | Minibrochetten vum Rand                                   | Steak Hawaii                                                            |
| Gebrodene Rosbif                                 | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                   | Steak Orloff (S/R)                                                      |
| Gefüllt Courgette                                | Morbier                                                   | Steak pelé II                                                           |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet             | Mothais sur feuille (200 g)                               | Steegrill (4 Persounen)                                                 |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (250 g)          | Mozzarella bufala                                         | Steegrill fir (2 Persounen)                                             |
| Gefüllte Carré                                   | Nuddelen mat Scampi                                       | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                      |
| Gefüllte Champignon                              | Ochsenmaulzalot                                           | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                      |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider     | Ochseschwanz                                              | Steegrill Picanha (2 Persounen)                                         |
| Gefüllte Gromperen                               | Œufs valisette 1kg                                        | Steegrill Picanha (4 Persounen)                                         |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank       | Onglet                                                    | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                            |
| Gefüllte Poivron                                 | Osso bucco                                                | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                    |
| Gefüllte Poulets-Filet                           | Ovalie cendrée (150g)                                     | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                   |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank           | Paella                                                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                  |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                 | Päerdsragout                                              | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                            |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                     | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                  | Tomat mat Thon (140 g)                                                  |
| Gefüllte tomaten                                 | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                  | Tomatenzalot                                                            |
| Gefüllten Dindesträmpel                          | Pak fir de Wok Geflügel                                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Pfeffer                      |
|                                                  | Pak fir de Wok Scampi                                     | Tomme de Chartreuse "fermière"                                          |
|                                                  | Pak fir de Wok Schwéng                                    |                                                                         |
|                                                  | Paleron (Stéck vun der Schëller)                          |                                                                         |
|                                                  | Panéiert Escalope vum                                     |                                                                         |

|                                              |                                                    |                                                         |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                 | Schnuddelhong                                      | Torche kebab poulet                                     |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)              | Panéiert Kallefsschnitzelen                        | Toskaneschen Hamburger                                  |
| Gefligel Häerz                               | Paréiert Rëndsnieren                               | Traçou fermier                                          |
| Gefligelbrochetten marinéiert                | Paschteitchen Fëllung                              | Traiteurzooss                                           |
| Gefligelgyros                                | Paschteitercher                                    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,<br>fir op de Grill |
| Gefligelliewer                               | Pastéitchen (220g)                                 | Tranche vum Schwéngsbeen                                |
| Gegrilltes vun Chef                          | Pâté à l'ancienne                                  | Trio Plancha (2-3 Persounen)                            |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndflesch               | Pati extra kremesch                                | Trio Plancha (4-5 Persounen)                            |
| Gehacktes Baueren                            | Pati vum Chef                                      | Trio Plancha (6-7 Persounen)                            |
| Gehacktes Kallef                             | Peffersteak                                        | Ultra koli (4,7kg)                                      |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                     | Pefferzooss (190gr)                                | Verschidden Feinschmecker                               |
| Gehacktes Schwein                            | Pekinger Nuddelen                                  | Spezialitéiten (4 Persounen)                            |
| Gehacktes Schwein/Rand                       | Petit Gaugry (70g)                                 | Verschidden Feinschmecker                               |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                  | Picanha (Rëndflesch aus Uruguay)                   | Spezialitéiten (2 Persounen)                            |
| Gekachte Schwéngsbrot                        | Picanha-Spiiss                                     | Viennoise mat gereechertem Speck                        |
| Gelli vun der zong                           | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni              | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                    |
| Geméismacedoine                              | Schank                                             | Vullenascht                                             |
| Gemëschten                                   | Pita Flesch                                        | Wäiss Wirschtercher vu Léck                             |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)                     | Pita Koli mat Geméis                               | Weinsaucisse                                            |
| Gereechert Fierkelsham                       | Pita Zooss (250 g)                                 | Wiener Schnitzel                                        |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni         | Plancha (2 Persounen)                              | Wierschtercher                                          |
| Knusperstéck                                 | Plancha (4 Persounen)                              | Wierschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gerullte Speck                               | Plateau fir chineesesch Fondue (2<br>Persounen)    | Zaart Stéck Filet vu Schwéngflesch                      |
| Gigot vum lamm                               | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (2<br>Persounen) | Zalot Exotique                                          |
| Grand cru de la Bathie                       | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (4<br>Persounen) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                    |
| Grillburger Rëndflesch                       |                                                    | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                    |
| Grompere fir an der Pan ze broden            |                                                    | Zalot mat Thon                                          |
| Gromperegratin                               |                                                    | Zervelat ardenner Art a Weis                            |
| Gromperekichelcher                           |                                                    | Zong mat Madeireszooss                                  |
| Gromperenzalot                               |                                                    | Zooss Bolognaise                                        |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20             |                                                    | Zoossiss "Bier"                                         |
| Méint                                        |                                                    | Zoossiss Baueren                                        |
| Gyros Burger                                 |                                                    | Zoossiss Chipolata                                      |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert<br>(400g) |                                                    | Zoossiss Merguez                                        |
|                                              |                                                    | Zoossiss Schwein/Rand                                   |