



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                                |                                                               |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                          | Hämmelspavé nature                             | Poulet mat Curry                                              |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelsragout                                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                                  |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsspiisser Royal                          | Poulet "Peking"                                               |
| Ardenner Wurst                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag             | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                          |
| Bacon                                            | Haushaltkoli (±5kg)                            | Pouletsfilet                                                  |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausmaacher Biwwelamoud                        | Pouletsfilet fir Fondue                                       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausmaacher Schwéngsbrot                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                              |
| Bauerengelli                                     | Héiss vu Rëndfleesch                           | Pouletsfilet mat Kraider                                      |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héngerfleesch fir de Wok                       | Pouletsfillecken                                              |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                                    | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                          |
| Bifana Gefligel                                  | Hierkefilet mat Ram (±900g)                    | Pouletslusche fir Kanner                                      |
| Bifana Schwäin                                   | Huesestempel                                   | Pouletsroulade                                                |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der<br>Regioun | Hunn<br>Int                                    | Pouletsroulade op Italienesch Aart<br>Pouletszalot Andalouse  |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Italienische Steak                             | Pouletszoossiss fir op de Grill                               |
| Bifdecker mat Moschter                           | Jambon à l'Os artisanal                        | Pure Filet vum Kallef                                         |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jesus-Zoossiss                                 | Pure Filet vum Päerd                                          |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jonken Hunn                                    | Pure Rëndsfilet                                               |
| Brochetten Duo                                   | Joue de bœuf                                   | Raclette fir 2 Persounen                                      |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)             | Raclette fir 4 Persounen                                      |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (4 Persounen)             | Rëndsbrochetten marinéiert                                    |
| Brochetten Trio                                  | Jurassienne                                    | Rëndsbrochetten natur                                         |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch mat der Schank                     | Rëndsfleesch fir fondue aus der<br>Regioun                    |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kachfleesch ouni Schank                        | Rëndsfleesch fir Steegrill                                    |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen             | Rëndsgulasch aus der Regioun                                  |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kalleffleesch fir Fondue                       | Rëndsgulash                                                   |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefs-Chipolata                              | Rëndslewer                                                    |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsblanquette Mat Schanken                 | Rëndsrëpp mat Schank                                          |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsbrochette Natur                         | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                                  |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus<br>der Regioun | Kallefsbrot a -Medaillon<br>Kallefsbrot Orloff | Rëndsspiiss aus der Regioun                                   |
| Burger Wok                                       | Kallefsfouss                                   | Rëndszong                                                     |
| Champignon Zooss (190gr)                         | Kallefsgeschnetzeltes                          | Renge Filet aus der Regioun                                   |
| Chateaubriand                                    | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale          | Renge Filet vum Black Angus                                   |
| Chicken kids                                     | Kallefshamburger                               | Rëppercher Natur                                              |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                 | Kallefshieren (250g)                           | Rieslingspasteitchen                                          |
| Chorizo                                          | Kallefskoteletten                              | Rind in Waldpilzsoße                                          |
| Cordon bleu Hawaiï                               | Kallefsliewer                                  | Rio burger                                                    |
| Cordon bleu vu Poulet                            | Kallefsragout                                  | Roastbeef II                                                  |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                       | Kallefsrulladen mat Geméis                     | Roastbeef 1ten Choix                                          |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum<br>Terroir       | Kallefszong<br>Kanéngchenshämmercher           | Roastbeef 1ten Choix gewierzt<br>Rôti Judd sans os moutardini |
| Côte à l'os Black Angus                          | Kanéngerchesréck                               | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine<br>(170 g)                  |
| Côte à l'Os vum Schwäin                          | Kéiswirschtchen                                | Rouladë mat Ham a Spargelen                                   |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert               | Klassesch Ham                                  |                                                               |

|                                                  |                                                               |                                                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                    | Knusperege frësche Poulet                                     | (±170g)                                                               |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)     | Koli vu Pita Gefligel<br>Koli vu Pita Gefligel mat Geméis     | Rouladen no Ardenner art<br>(Schwein/Rand)                            |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                | Koli vu Pita Schwäin                                          | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun                                     |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                       | Kotelett Dijonnaise                                           | Dijon                                                                 |
| Dindefilet op Ardenner Aart                      | Koteletten "Ardennais"                                        | Rullade vun Ham                                                       |
| Dindefilet fir Fondue                            | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                            | Rumsteak aus der Regioun                                              |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch              | Kranz vu Schoffleesch                                         | Rumsteakbrot                                                          |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                          | Kranz von Schweinekoteletts                                   | Rumsteck                                                              |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                       | Kuddelfleck                                                   | Salami mat Pfeffer                                                    |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                  | Lamm Fleesch fir pierrade                                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                                    |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                | Lamm gehackt                                                  | Salami ouni Knuewelek                                                 |
| Entrecôte                                        | Lammbrochetten marinéiert                                     | Salami vum Schnuddelhong                                              |
| Entrecôte aus der Regioun                        | Lammkoteletten                                                | Salsa-Spiiss                                                          |
| Entrecôte vum Black Angus                        | Lammkoteletten fir ze Grillen                                 | Sandwich Zalot                                                        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                        | Lammscheller ouni Schank                                      | Savoyard aus Kalleffleesch                                            |
| Faux Filet                                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                                | Scampizalot                                                           |
| Faux Filet aus der Regioun                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                               | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                      |
| Faux filet black angus                           | Ländlechen Hamburger                                          | Schmul mat Menthe                                                     |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin             | (Schwein/Rand)                                                | Schnitzel vum Schnuddelhong                                           |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                  | Ländlecht Rëppestéck                                          | Schnitzel vum Schnuddelhong                                           |
| Feierstengszalot                                 | Lasagne (±400g)                                               | marinéiert                                                            |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                   | Lasagne bolognaise (vrac)                                     | Schnuddelhongsfilet Orloff                                            |
| Fierkelsbrëschtchen                              | Leidelenger                                                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt               | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                                    | Schweitzer Steaks                                                     |
| Fierkelskoteletten                               | Lëtzebuenger Hâm                                              | Schwéngfleesch fir Fondue                                             |
| Fierkelskoteletten marinéiert                    | Lëtzebuergesch Brochetten                                     | Schwéngfleesch fir de Wok                                             |
| Fierkelsschëller                                 | Lewesch vum Pouletsstempel natur                              | Schwéngsbake                                                          |
| Filet américain natur                            | Lyoner                                                        | Schwéngsbrochetten marinéiert                                         |
| Filet américain nature aus der Regioun           | Mailänder Rolle<br>Mammenhong                                 | Schwéngsbrochetten natur<br>Schwéngsbrod Orloff mit Champignon        |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne         | Marinéiert Côte à l'os Rend<br>Marinéiert Entrecôte           | Zooss<br>Schwéngsbrod vum Karree                                      |
| Filet américain vum Chef                         | Marinéiert Kallefsbrochette                                   | Schwéngsbrod vun der Hâm                                              |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                  | Marinéiert Kallefskotelett                                    | Schwéngsbrod vun der Scheller                                         |
| Filet vum Hämmel                                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele               | Schwéngsbrot Orloff<br>Schwéngsfilet                                  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert        | Marinéiert Pouletsstrëmpele<br>Marinéiert Rëppercher          | Schwéngsfouss<br>Schwéngsgyros                                        |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)        | Marinéiert Rumsteake vu Poulet<br>Marinéiert Scampien         | Schwéngshals ouni Schank<br>Schwéngshieren                            |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)        | Marinéiert Scampisspiisser<br>Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngskotelett fir ze grillen<br>Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                   | Qualitéit aus der Regioun                                     | der Héichrëpp                                                         |
| Fleesch Pita Gefligel                            | Marinéierte Fesch um Steen fir 2                              | Schwéngskoteletten vum Hals                                           |
| Fleeschzalot                                     | Persounen                                                     | Schwéngsliewer                                                        |
| Fondue Junior (2 Persounen)                      | Marinéierte Filetvun der Int                                  | Schwéngsmedaillon marinéiert                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                      | Marinéierte Kallefmedaillon                                   | Schwéngsmignonen Moutardini                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen) | Marinéierte Rëndspavé<br>Marinéierte Saumonspavé op der Haut  | Schwéngsniere<br>Schwéngsouer                                         |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen) | Marinéierte Speck<br>Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet         | Schwéngsragout<br>Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                    |
| Frësch Caille (±190g)                            | Mediterranem Gratin                                           | Schwéngsschnitzels                                                    |
| Frësch Dinde                                     | Mettwurst                                                     | Schwéngsschwanz                                                       |
| Frësch Héiss                                     | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet                                | Schwéngszong                                                          |
| Frësch Intenhämmchen                             | junior)                                                       | Serrano-Ham                                                           |
| Frësch Pouletshämmercher                         | Mini Ardenner Bull                                            | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze                                     |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)          | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                          | Lieu)<br>Spiiss mat Gromperen op Ardenner                             |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                 | Mini Brochetten Gefligel                                      | Aart                                                                  |
| Frësche Speck                                    | Mini brochetten Lamm                                          | Spiiss mat Intefilet                                                  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                         | Mini Brochetten Schwäin                                       | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                        |

|                                                     |                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ganzt Kanéngchen                                    | Mini Brochetten Spëck                                      | Spiiss vu Päerdsflesch marinéiert                    |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)                              | Spiiss vu Paerdsflesch Natur                         |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini giel Bull (fondue junior)                             | Steak 1ten Choix                                     |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Steak Hawai                                          |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                         |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Steak pelé II                                        |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Steegrill (4 Persounen)                              |
|                                                     | Mini orange Bull                                           | Steegrill Fir (2 Persounen)                          |
| Gefëllte Carré                                      | Mini Partybox                                              | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                   |
|                                                     | Minibrochetten vum Päerd                                   | Steengrill Picanha (2 Persounen)                     |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Rand                                    | Steengrill Picanha (4 Persounen)                     |
| Gefëllte Gromperen                                  | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                    | Strëmpelen vum Schnuddelhong                         |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Ochseschwanz                                               |                                                      |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)               |
|                                                     | Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)               |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Päerdsragout                                               |                                                      |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tierkei Flesch fir Pierrade                          |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomatenzalot                                         |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pak fir de Wok Scampi                                      | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                        |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefëllte Poulet                                     | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefligel Häerz                                      | Paréiert Rëndsnieren                                       |                                                      |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefligelgyros                                       | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefligelliewer                                      | Paschteitercher                                            | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pastéitchen (220g)                                         | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndflesch                      | Pati extra kremesch                                        | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Baueren                                   | Pati vum Chef                                              | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gehacktes Kallef                                    | Peffersteak                                                | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pefferzooss (190gr)                                        | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gehacktes Schwein                                   | Peking Nuddelen                                            | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Picanha (Rëndflesch aus Uruguay)                           | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g)    |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Picanha-Spiiss                                             | Virgekakchte Marinéierte Pouletsfilet                |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gelli vun der zong                                  | Pita Flesch                                                | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Geméismacedoine                                     | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Weinsaucisse                                         |
| Gemëschten                                          | Pita Zooss (250 g)                                         | Wiener Schnitzel                                     |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Pitabrout                                                  | Wirschtercher                                        |
| Gereechert Fierkelsham                              | Plancha (2 Persounen)                                      | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   | Plancha (4 Persounen)                                      | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gerullte Speck                                      | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gigot vum lamm                                      | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (4 Persounen)            | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Grillburger Rëndflesch                              | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (2 Persounen)            | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gromperegratin                                      | Poulet blanc                                               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngflesch                   |
| Gromperenzalot                                      | Poulet churasco                                            | Zalot Exotique                                       |
| Gyros Burger                                        | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                     | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)          | Poulet Flesch fir Steengrill                               | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Halskotelett fir ze grillen                         |                                                            | Zalot mat Thon                                       |
| Halsstéck vum Schof                                 |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Ham aus Italien                                     |                                                            | Zong mat Madeireszooss                               |
| Hamburger-Pak Gefligel                              |                                                            | Zooss Bolognaise                                     |
| Hamburger-Pak Rand                                  |                                                            | Zoossiss Baueren                                     |

|                              |
|------------------------------|
| Hamburger vum Poulet         |
| Hamburgerbréitchchen (200 g) |
| Hammelrumsteck marinéiert    |
| Hämmelsgeschnetzeltes mat    |
| Knuewelek                    |

Document généré le :06/08/2025 18:31

|                         |
|-------------------------|
| Zoossiss "Bier"         |
| Zoossiss Chipolata      |
| Zoossiss Merguez        |
| Zoossiss (Schwein/Rand) |