



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|   |  |  |
|---|--|--|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet "Peking"<br>Poulet blanc        |
| Américain als Carpaccio                           | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet churrasco                       |
| Äppelpaté   | Halsstëck vum Schof                        | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Bifdeck                                  | Ham aus Italien                            | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger vum Poulet                       | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Wurscht                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Bacon   | Hamburgerbréitche (200 g)                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht         |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet                           |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsgeschnetzeltes mat                  | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bauerengelli                                      | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Hämmelsnierercher                          | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet                           |
| Bergkäse  | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)       |
| Bierknacker                                       | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletslusche fir Kanner               |
| Bifana Gefligel                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsroulade                         |
| Bifana Schwaïn                                    | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsroulade op Italienesch Aart     |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletszalot Andalouse                 |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héiss vu Rëndfleesch                       | PPecorino Moliterno mat Trüffel        |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Héngerfleesch fir de Wok                   | Preiselbeersgebeess                    |
| Brëschten fir ze grillen                          | Héngerkrapp                                | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | 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'Os artisanal                    | Rëndfleesch in Waldpilzsose            |
| Brochetten Trio                                   | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Jonken Hunn                                | Rëndsbrochetten natur                  |
| Brochetten vum Chef                               | Joue de bœuf                               | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun  |
| Broschtfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsfilet fir Steegrill               |
| Broschtfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndsgulasch aus der Regioun           |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Jurassienne                                | Rëndsgulasch                           |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndshäerz                             |
| Brun de noix                                      | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndslewer                             |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Rëndsrépp mat Schank                   |
| Bullet am Schwéngsnetz                            | Kalleffleesch fir Fondue                   | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)           |
| Bulletten Tomatenzooss                            | Kallefs-Chipolata                          | Rëndsspiiss aus der Regioun            |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus                 | Kallefsback                                | Rëndszong                              |
|   | Kallefsblanquette Mat Schanken             |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| der Regioun   | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet aus der Regioun                    |
| Burger Wok  | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Renge Filet vum Black Angus                    |
| Burratina   | Kallefsbrot Orloff                                  | Rëppercher Natur                               |
| Camembert aus der Normandie (±250g)                         | Kallefsfouss  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                |
| Camembert di bufala (300g)                                  | Kallefsgeschnetzeltes                               | Rio burger                                     |
| Caprice de chevron  | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Ris de veau                                    |
| Champignon Zooss (±190g)                                    | Kallefshamburger                                    | Roastbeef 1ten Choix                           |
| Chateaubriand   | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef II                                   |
| Chicken kids  | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef1ten Choix gewierzt                   |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                            | Kallefsliewer                                       | Robiola di Langa 3 laits                       |
| Chorizo   | Kallefsniere (±300g)                                | Rôti Judd sans os moutardini                   |
| Comté 18 Méint Affinage                                     | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER             | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                                  | Kanéngchenshämmercher                               | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)        |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch                    | Kanéngerchesréck                                    | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon        |
| Cordon bleu Hawaiï  | Kebab Party mat Geméis                              | Rullade vun Ham                                |
| Cordon bleu vu Poulet                                       | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteak aus der Regioun                       |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir                     | Klassesch Ham                                       | Rumsteakbrot                                   |
| Côte à l'os Black Angus                                     | Knusperege frësche Poulet                           | Rumsteck                                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                     | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g)                 | Saint-Felicien (150 g)                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                          | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Pfeffer                             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                               | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)             |
| Cru des Fagnes  | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami ouni Knuewelek                          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)                | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                       |
| Degustatiounsplateau (±240g)                                | Kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiiss                                   |
| Délice de Saint Cyr (200g)                                  | Koteletten "Ardennais"                              | Sandwich Zalot                                 |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                           | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                           |
| Dindefilet fir Fondue                                       | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce cocktail (140 g)                         |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                   | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce tartare (140g)                           |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch Eeër Meyrishaff (±380g) | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Savoyard aus Kalleffleesch                     |
| Emmental aus de Grotten                                     | Lamm gehackt  | Scampizalot                                    |
| Ënnen-Confit natur  | Lammbrochetten marinéiert                           | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                                  | Lammkoteletten                                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank               |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                             | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schmul mat Menthe                              |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                           | Lammsheller ouni Schank                             | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Entrecôte   | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Entrecôte aus der Regioun                                   | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert |
| Entrecôte vum Black Angus                                   | Ländlechen Rëppestéck                               | Schnuddelhongsfilet Orloff                     |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                   | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                   |
| Faux Filet  | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                              |
| Faux Filet aus der Regioun                                  | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir de Wok                      |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                        | Leidelenger   | Schwéngfleesch fir Fondue                      |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                             | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngsbake                                   |
| Feierstengzalot   | Lëtzebuerger Hâm                                    | Schwéngsbrochetten marinéiert                  |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                              | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrochetten natur                       |
| Fierkelsbrëschtchen   | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss       |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                          | Li P'tit Rossé (±180g)                              | Schwéngsbrod vum Karree                        |
| Fierkelskoteletten  | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsbrod vun der Hâm                       |
| Fierkelskoteletten marinéiert                               | Lyoner  | Schwéngsbrod vun der Scheller                  |
| Fierkelsschëller  | Mailänder Rolle                                     | Schwéngsbrot Orloff                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                      | Mammenhong  | Schwéngsfilet                                  |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         | Schwéngsfilet mignon Orloff                    |
|   | Marinéiert Entrecôte                                |  |

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

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