



## 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) | Halskotelett fir ze grillen         | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)  |
| Américain als Carpaccio                           | Halsstëck vum Schof                 | Poulet "Peking"                         |
| Ardenner Bifdeck                                  | Ham aus Italien                     | Poulet blanc                            |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger vum Poulet                | Poulet churasco                         |
| Ardenner Wurscht                                  | Hamburgerbréitchen (200 g)          | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart   |
| Bacon   | Hammelrumsteck marinéiert           | Poulet Fleesch fir Steengrill           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek | Poulet mat Curry                        |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsniercher                     | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"    |
| Bauerengelli                                      | Hämmelspavé nature                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht          |
| Bauerentommette mat Blummen                       | Hämmelsragout                       | Pouletsfilet                            |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelsspiisser Royal               | Pouletsfilet fir Fondue                 |
| Bergkäse  | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis        |
| Bierknacker                                       | Haushaltkoli (±5kg)                 | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bifana Gefligel                                   | Hausmaacher Biwwelamoud             | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bifana Schwaïn                                    | Hausmaacher Schwéngsbrot            | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Héiss vu Rëndfleesch                | Pouletsroulade                          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsroulade op Italiensch Aart       |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héngerkrapp                         | Pouletszalot Andalouse                  |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Hierkefilete mat Ram (±900g)        | Pouletszoossiss fir op de Grill         |
| Brështen fir ze grillen                           | Hunn                                | PPecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hunneg mat Trüff                    | Preiselbeersgebeess                     |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Italienische Steak                  | Provençalesche Bioferme Kéis            |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jambon à l'O's artisanal            | Pure Filet vum Kallef                   |
| Brochetten Duo                                    | Jesus-Zoossiss                      | Pure Filet vum Päerd                    |
| Brochetten Hawai                                  | Jonken Hunn                         | Pure Rëndsfilet                         |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Joue de bœuf                        | Puree                                   |
| Brochetten Trio                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Quetschekeis (220g)                     |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Brochetten vum Chef                               | Jurassienne                         | Rëndsbrochetten natur                   |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch mat der Schank          | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch ouni Schank             | Rëndsfleesch fir Steengrill             |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kalleffleesch fir Fondue            | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Brun de noix                                      | Kallefs-Chipolata                   | Rëndsgulasch                            |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kallefsback                         | Rëndshäerz                              |
| Bullet am Schwéngsnetz                            | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Rëndslewer                              |
| Bulletten Tomatenzooss                            | Kallefsbrochette Natur              | Rëndsrépp mat Schank                    |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus                 | Kallefsbrot a -Medaillon            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)            |

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

|   |  |  |
|---|--|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert                           | Lyoner                                     | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Fierkelsschëller  | Macaroni mat Ham a Kéis                    | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                  | Mailänder Rolle                            | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Filet américain natur                                   | Mammenhong                                 | Schwéngsfilet                            |
| Filet américain nature aus der Regioun                  | Marinéiert Côte à l'os Rend                | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                | Marinéiert Entrecôte                       | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain vum Chef                                | Marinéiert Kallefsbrochette                | Schwéngsgyros                            |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéiert Kallefskotelett                 | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet vum Hämmele                                       | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrémpele | Schwéngshieren                           |
| Filet vum Schnuddelhong                                 | Marinéiert Pouletsstrémpele                | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert               | Marinéiert Rëppercher                      | Héichrëpp                                |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)               | Marinéiert Scampien                        | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)               | Marinéiert Scampisspiisser                 | Schwéngsliewer                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                          | Marinéierte Bifdeck vu beschter            | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Fleesch Pita Gefligel                                   | Qualitéit aus der Regioun                  | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Fleeschzalot  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsniere                            |
| Foie gras ballotin (150g)                               | Marinéierte Filetvun der Int               | Schwéngsouer                             |
| Fondue Junior (2 Persounen)                             | Marinéierte Kallefmedaillon                | Schwéngsragout                           |
| Fondue Junior (4 Persounen)                             | Marinéierte Pouletsrumsteak                | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                   | Marinéierte Pouletsrumsteak                | Schwéngsschnitzels                       |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)        | Marinéierte Rëndspavé                      | Schwéngsschwanz                          |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)        | Marinéierte Saumonspavé op der Haut        | Schwéngszong                             |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                        | Marinéierte Speck                          | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Frësche Speck   | Marinéierten ardenner Brot                 | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet           | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frittéierte Feschfilet (±125g)                          | Mettwurst                                  |  |
| Ganz oder hallef  | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Ganzt Kanéngchen  | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss               | Spätzel                                  |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                        | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)       | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Gebroden Bouletten                                      | Mini Brochetten Gefligel                   | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Gebrodene Rosbif  | Mini brochetten Lamm                       | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Gefüllt Courgette                                       | Mini Brochetten Schwäin                    | Spiiss mat Intefilet                     |
| Gefüllt Intesträmpelen                                  | Mini Brochetten Spëck                      | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)     | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)        | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)                 | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)        | Spiiss vu Pärdsfleesch marinéiert        |
| Gefüllte Carré  | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)        | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Gefüllte Champignon                                     | Mini Junior Fondue-Spiiss                  | Steak 1ten Choix                         |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek                      | Mini Junior Gourmet-Spiiss                 | Steak Hawaii                             |
|   | Mini Partybox                              | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
|   | Minibrochetten vum Kallef                  | Steak pelé II                            |
|   | Minibrochetten vum Pærd                    | Steegrill (4 Persounen)                  |
|   | Minibrochetten vum Rand                    | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
|   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht    | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
|   | Mont d'Or (450g)                           | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
|   | Morbier                                    | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
|   | Mothais sur feuille (200 g)                | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
|   | Mozzarella bufala                          | Strämpelen vum Schnuddelhong             |
|   | Natierleche Bioferme Kéis                  | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
|   | Nuddelen mat Scampi                        | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)    |
|   | Ochsenmaulzalot                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)   |
|   | Ochseschwanz                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)   |
|   | Onglet                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)   |
|   | Osso bucco                                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
|   | Ovalie cendrée (150g)                      | Tomat mat Thon (±170g)                   |
|   | Päerdsragout                               |  |
|   | Pak fir de Wok Gefligel                    |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| a Kraider   | Pak fir de Wok Scampi  | Tomatenzalot   |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Schwéng                                       | Tomme de brebis (Schofskéis) mat                     |
| Gefüllte Gromperen                                | Paleron (Stéck vun der Schëller)                             | Espelette-Peffer                                     |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                          | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                  | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Paréiert Rëndsnieren   | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pärelhonger "Label rouge"                                    | Traiteurzooss  |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pärelhonger (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet                       | Paschtéit mat Kéis (160g)                                    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Paschteitchen Fëllung  | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Paschtéitercher  | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pastéitchen (±220g)  | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Pâté à l'ancienne  | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Paté mat Parmesan a gedréchten                               | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Tomaten  | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllte Poulet                                   | Pati extra kremesch  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Geflügel Häerz                                    | Pati vum Chef  | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Geflügelbrochetten marinéiert                     | Peffersteak  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Geflügelbrochetten natur                          | Pefferzooss (±190g)  | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Geflügelgyros                                     | Pekinger Nuddelen  | Viennoise mat gereechtertem Speck                    |
| Geflügelliewer                                    | Petit Gaugry (70g)   | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gegrilltes vun Chef                               | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                            | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Picanha-Spiiss   | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Piisch mat Thon  | Weinsaucisse   |
| Gehacktes Baueren                                 | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank                 | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes Kallef                                  | Pita Fleesch   | Wirschtercher  |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pita Koli mat Geméis Schwäin                                 | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Pita Zooss (250 g)   | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Pitabroust   | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Plancha (2 Persounen)  | Wirschtercher Schwein/Kallef                         |
| Gelli vun der zong                                | Plancha (4 Persounen)  | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Geméismacedoine                                   | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                 | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gemëschtchen                                      | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)             | Zalot Exotique                                       |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)             | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)             | Zalot mat Ham a Spargelen                            |
| Gereechert Fierkelsham                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif                | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gereecherte fette Speck                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                  | Zalot mat Thon                                       |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                    | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Gerullte Speck                                    |  | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gigot vum lamm                                    |  | Zooss Bolognaise                                     |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           |  | Zooss "Bier"   |
| Grillburger Rëndfleesch                           |  | Zooss (Schwein/Rand)                                 |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |  | Zooss Baueren  |
| Gromperegratin                                    |  | Zooss Chipolata                                      |
| Gromperekichelcher                                |  | Zooss Merguez  |
| Gromperenzalot                                    |  |  |
| Gyros Burger                                      |  |  |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |  |  |