



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|  |  |  |
|--|--|--|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gromperenzalot                             | Poulet blanc                           |
| Américain als Carpaccio                          | Gyros Burger                               | Poulet churasco                        |
| Äppelpaté  | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Scheif                                  | Halsstëck vum Schof                        | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Ardenner Wurscht                                 | Ham aus Italien                            | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht         |
| Bacon  | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet                           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hamburgerbréitche (200 g)                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bauerengelli                                     | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hämmelsgeschnetzelt mat                    | Pouletsfilet                           |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Knuewelek                                  | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)       |
| Bergkäse   | Hämmelsniercher                            | Pouletslusche fir Kanner               |
| Bierknacker                                      | Hämmelspavé nature                         | Pouletsroulade                         |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsragout                              | Pouletsroulade op Italienesch Aart     |
| Bifana Schwaïn                                   | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletszalot Andalouse                 |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletszoossiss fir op de Grill        |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Haushaltkoli (±5kg)                        | PPecorino Moliterno mat Trüffel        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Preiselbeersgebeess                    |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Provençalesche Bioferme Kéis           |
| Brëschten fir ze grillen                         | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pure Filet vum Kallef                  |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pure Filet vum Päerd                   |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héngerkrapp                                | Pure Rëndsfilet                        |
| Brochetten Duo                                   | Hierkefilete mat Ram (±900g)               | Quetschekeis (220g)                    |
| Brochetten Hawai                                 | Hunn                                       | Rëndfleesch in Waldpilzsose            |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunneg mat Trüff                           | Rëndsbrochetten marinéiert             |
| Brochetten Trio                                  | Italiernesche Hamburger                    | Rëndsbrochetten natur                  |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jambon à l'O's artisanal                   | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun  |
| Brochetten vum Chef                              | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsfilet fir Steengrill              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Jonken Hunn                                | Rëndsfilet fir Steengrill              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Joue de bœuf                               | Rëndsgulasch aus der Regioun           |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsgulash                            |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndshäerz                             |
| Brun de noix                                     | Jurassienne                                | Rëndslewer                             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndsrëpp mat Schank                   |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)           |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Rëndsspiiss aus der Regioun            |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus                | Kalleffleesch fir Fondue                   | Rëndszong                              |
|  | Kallefs-Chipolata                          | Renge Filet aus der Regioun            |

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

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

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