



## 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) | 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 Steengrill              |
| 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 KIISCHE 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                                      | Schäller 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                     | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen           |
| Entrecôte vum Black Angus                                   | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert      | Schnuddelhongsfilet Orloff                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                   | Ländlecht Rëppestéck                                | Schwäin Fleesch fir Pierrade               |
| Faux Filet  | Lasagne (±400g)                                     | Schweitzer Steaks                          |
| Faux Filet aus der Regioun                                  | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwéngfleesch fir de Wok                  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                        | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir Fondue                  |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                             | Leidelenger   | Schwéngsbake                               |
| Feierstengzalot   | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngbrochetten marinéiert               |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                              | Lëtzebuerger Hâm                                    | Schwéngbrochetten natur                    |
| Fierkelsbrëschtchen   | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss   |
| Fierkelscham ouni Schank a Gewierzt                         | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrod vum Karree                    |
| Fierkelskoteletten  | Li P'tit Rossé (±180g)                              | Schwéngsbrod vun der Hâm                   |
| Fierkelskoteletten marinéiert                               | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsbrod vun der Scheller              |
| Fierkelschäller   | Loempia (±200g)                                     | Schwéngsbrot Orloff                        |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                      | Lyoner  | Schwéngsfilet                              |
|   | Mailänder Rolle                                     |  |
|   | Mammenhong  |  |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |  |

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

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