



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

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

|  |   |  |
|--|---|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfilet                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain natur                    | strëmpele                               | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngshieren                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéiert Scampisspiisser              | Héichrëpp                                |
| gedréchenten Tomaten                     | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Hämmel                         | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Persounen                               | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| marinéiert                               | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsniere                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsouer                             |
| Persounen)                               | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngszong                             |
| Fleeschzalot                             | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Serrano-Ham                              |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mediterranem Gratin                     | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mettwurst                               | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | g)                                       |
| (±400g)                                  | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spätzel                                  |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss Lëtz Pouletsfilet                 |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Dinde                             | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Héiss                             | Mini Partybox                           | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minibrochetten vum Kallef               | Steak Hawaii                             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Minibrochetten vum Päerd                | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Minibrochetten vum Rand                 | Steak pelé II                            |
| (±750g)                                  | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Morbier                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Speck                            | Mothais sur feuille (200 g)             | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Mozzarella bufala                       | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Bioferme                                 | Natierleche Bioferme Kéis               | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)            | Nuddelszalot mat thon                   | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Ganz oder hallef                         | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
| Ganzt Kanéngchen                         | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Gebroden Bouletten                       | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gebrodene Rosbif                         | Ovalie cendrée (150g)                   | Persounen)                               |
| Geessekéis mat Hunneg a Speklatius       | Päerdsragout                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gefüllt Courgette                        | Pak fir de Wok Gefligel                 | Persounen)                               |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Pak fir de Wok Scampi                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| (Schwein/Rand)                           | Pak puere Rëndfleeschburger vum         | Tomate mat Thon a Cruditéiten            |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)           | Terroir<br>Paleron (Stéck vun der Schëller)     | Tomatenzalot<br>Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |
| Gefüllte Carré                                    | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong             | Espelette-Peffer   |
| Gefüllte Champignon                               | Panéiert Kallefsschnitzelen                     | Torche kebab poulet                                      |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Paréiert Rëndsnieren<br>Pärelhong "Label rouge" | Toskaneschen Hamburger<br>Tournedoe mat Foie Gras        |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,            | Traiteurzooss  |
| Gefüllte Gromperen                                | mat Foie gras gefüllt                           | Tranche gekachten Ham mat BBQ-                           |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Paschteitchen Fëllung<br>Paschtéitercher        | Zooss marinéiert<br>Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Pastéitchen (±220g)                             | fir op de Grill  |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pâté à l'ancienne                               | Tranche vum Schwéngsbeen                                 |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pati extra kremesch                             | Trio Aperio-Küben (±510g)                                |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pati vum Chef                                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)                             |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Peffersteak                                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)                             |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pefferzooss (±190g)                             | Trio Plancha (6-7 Persounen)                             |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pekinger Nuddelen                               | Ultra koli (4,7kg)                                       |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Petit Gaugry (70g)                              | Verschidden Feinschmecker                                |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)               | Spezialitéiten (4 Persounen)                             |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Picanha-Spiiss                                  | Verschidden Feinschmecker                                |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Piisch mat Thon                                 | Spezialitéiten (2 Persounen)                             |
| Gefüllte Poulet                                   | Pije mat Thon a Cruditéiten                     | Viennoise mat gereechertem Speck                         |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni           | Virgekachte Mais um Kolben                               |
| 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)                           | Wierschtercher   |
| Gehacktes Baueren                                 | Plancha (4 Persounen)                           | Wierschtercher esou wéi se sinn                          |
| Gehacktes Kallef                                  | Plateau fir chineesesch Fondue (2               | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                     |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Persounen)                                      | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                    |
| Gehacktes Schwein                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4           | Wierschtercher 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 nom           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                     |
| Geméis Scheier                                    | lessen  | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                     |
| Geméismacedoine                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen      | Zalot mat Thon   |
| Gemëschtchen                                      | Plateau mat affinéierte Kéise fir den           | Zalot Ocean Twist  |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Aperitif  | Zerelat ardenner Art a Weis                              |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/-            | Zong mat Madeireszooss                                   |
| Gereechert Fierkelsham                            | 700g)   | Zooss Bolognaise   |
| Gereecherte fette Speck                           | Pot Loempia-Zooss                               | 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                                    |   |  |