



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

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

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