



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|--|---|---|
| 1kg de vol-au-vent = 4 Pastéitchen | Gromperekichelcher | Plancha (4 Persounen) |
| Gratis | Gromperenzalot | Plateau aus dem Norden |
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) |
| Américain als Carpaccio | Gyros Burger | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (4 Persounen) |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (400g) | Plateau fir Fondue mat Rëndflesch (2 Persounen) |
| Äppel mat Airellen (±300g) | Halskotelett fir ze grillen | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen |
| Äppelpaté | Halsstéck vum Schof | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen |
| Ardenner Bifdeck | Ham aus Italien | Plateau mat affinéierte Kéise fir den d'lessen |
| Ardenner Scheif | Hamburger vum Poulet | Plateau mat affinéierte Kéise fir den d'lessen |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten | Hamburger vun den Alpen | Plateau mat affinéierte Kéise fir den d'lessen |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges | Hamburger-Pak Gefligel | Aperitif |
| Bacon | Hamburger-Pak Rand | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand) | Hamburgerbréitchen (200 g) | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg) | Hammelrumsteck marinéiert | Plateau Raclette-Trio (450g) |
| Bärlauch-Pâté | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g) |
| Bauerengelli | Hämmelspavé nature | Poivron doux farci (220g) |
| Bauerenzoossiss | Hämmelsragout | Polnesch Wipp |
| Béarnaise Zooss (175gr) | Hämmelsspiisser Royal | Portozoos (250g) |
| Bergkase | Haselnuss Salami | Pot Loempia-Zooss |
| Bierknacker | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Poulet "Peking" |
| Bifana Gefligel | Haushaltkoli (±5kg) | Poulet blanc |
| Bifana Schwaïn | Hausmaacher Biwwelamoud | Poulet churasco |
| Bifdeck mat Kéis | Hausmaacher Schwéngsbrot | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Héiss vu Rëndflesch | Poulet mat Curry |
| Bifdecker mat Moschter | Héngerflesch fir de Wok | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge" |
| Biren am Sirop (±280g) | Héngerkrapp | Poulet-Mozzarella-Grillwurst |
| Bouygnette (150 g) | Hierkefilete mat Ram (900g) | Pouletsbréchtchen mat Schank an Haut |
| Brëschten fir ze grillen | Hirschkoufilet | Pouletsfilet |
| Brillat-Savarin mat Trüffen | Hueseréck | Pouletsfilet fir Fondue |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g) | Huesestempel | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Hunn | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten Duo | Hunneg mat Trüff | |
| Brochetten Hawai | Int | |
| Brochetten mini-Bouletten | Italienische Steak | |
| | Jagdwurst | |
| | Jambon à l'Os artisanal | |
| | Jesus-Zoossiss | |

| | | |
|--|--|---|
| Brochetten Trio | Jonk Dauf | Pouletsflllécken |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Jonken Hunn | Pouletsflllecken Marinéiert (fresch) |
| Brochetten vum Chef | Joue de bœuf | Pouletslusche fir Kanner |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsroulade |
| Brot no ardenner Art a wéis | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Jurassienne | Pouletszalot Andalouse |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank | Kachfleesch mat der Schank | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel | Kachfleesch ouni Schank | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Brun de noix | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Preparéiert Sauerkraut |
| Bûchette mat Kéis | Kalleffleesch fir Fondue | Pure Filet vum Kallef |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefs-Chipolata | Pure Filet vum Päerd |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsblanquette Mat Schanken | Pure Rëndsfilet |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsbrochette Natur | Puree |
| Burger Wok | Kallefsbrot a -Medaillon | Quetschekeis (220g) |
| Burratina | Kallefsbrot Orloff | Quiche Lorraine (300g) |
| Camembert aus der Normandie (250 g) | Kallefsbrot orloff am Deeg, | Raclette fir 2 Persounen |
| Camembert di bufala (300g) | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen) | Raclette fir 4 Persounen |
| Cassollette vu Scampi (160g) | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Champignon Zooss (190gr) | Kallefsfouss | Rëndsbrochetten natur |
| Chapon blanc fermier Alsace | Kallefsgeschnetzelt | Rënds fleesch fir fondue aus der Regioun |
| Chateaubriand | Kallefsgeschnetzelt à la provençale | Rënds fleesch fir Steegrill |
| Chicken crusties | Kallefshamburger | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Chicken kids | Kallefshieren (250g) | Rëndsgulash |
| Chicons mat Speck | Kallefskoteletten | Rëndslewer |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefsliewer | Rëndsrëpp mat Schank |
| Chorizo | Kallefsragout | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Cœur de Neufchâtel (200g) | Kallefsrulladen mat Geméis | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| Comté 18 Méint Affinage | Kallefszong | Rëndszong |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHE MAT SICHUANPEFFER | Kanéngchenshämmercher | Renge Filet aus der Regioun |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Kanéngerchesréck | Renge Rëndsfilet |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kantoneesesche Räis | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Cordon bleu Hawaiï | Kebab Party mat Geméis | Rëppercher Natur |
| Cordon bleu vu Poulet | Kebab party Poulet ouni Geméis | Rieslingspasteitchen |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Kéisplatto fir nom lessen (2 Persounen) | Rind in Waldpilzsose |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Kéiswirschtchen | Rio burger |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.) | Roastbeef 1ten Choix |
| Crevettëbeigneten | Klassesch Ham | Roastbeef II |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Knusperege frësche Poulet | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (800g) | Koli vu Pita Gefligel | Robiola di Langa 3 laits |
| Degustatiounsplateau (240g) | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Rôti Judd sans os moutardini |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Koli vu Pita Schwäin | Rouladë mat Ham a |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kotelett Dijonnaise | Geméismacedoine (170 g) |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss | Koteletten "Ardennais" | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g) |
| Dinde Savoyard | Kranz von Schweinekoteletts | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Dindefilet fir Fondue | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Dindefilet op Ardenner Aart | Kranz vu Schoffleesch | Rullade vun Ham |
| Duo Plateau (2 Persounen) | Kuddelfleck | Rumsteak aus der Regioun |
| Duo Plateau (4 Persounen) | Lamm Fleisch fir pierrade | Rumsteakbrot |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Lamm gehackt | Rumsteck |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Lammbrochetten marinéiert | Saint-Felicien (150 g) |
| | Lammkoteletten | Saint-Nectaire fermier |
| | Lammkoteletten fir ze Grillen | |
| | Lammscheller ouni Schank | |
| | Lammsteak vum gigot mat Schank | |

| | | |
|---|--|---|
| Emmental aus de Grotten | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Salami mat Pfeffer |
| Ënnen-Confit natur | Land a Mier Poulet/Scampien | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g) |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Ländlechen Hamburger | Salami ouni Knuewelek |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | (Schwein/Rand) | Salami vum Schnuddelhong |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Ländlecht Rëppestéck | Salsa-Spiiss |
| Entrecôte | Lasagne (±400g) | Sandwich Zalot |
| Entrecôte aus der Regioun | Lasagne bolognaise (vrac) | Sauce à l'ail (140g) |
| Fäerdeg Kallefsblanquette | Leidelenger | Sauce andalouse (140 g) |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½ | Sauce cocktail (140 g) |
| Fasanepaté | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½ | Sauce tartare (140g) |
| Faux Filet | Lëtzebuerger Bauerenzoosis | Sauermous (500g) |
| Faux Filet aus der Regioun | Letzebuerger Grillwurst | Saumonszalot |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lëtzebuerger Hâm | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Lëtzebuergesch Brochetten | Scampien a Séiss-Sauer Zooss |
| Feierstengszalot | Lëtzebuergesch Salami | Scampizalot |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Lewescht vum Pouletsstempel natur | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit | Loempia (200g) | (120g) |
| Festdagszalot | Lyoner | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| (Scampien/Kriibsefleesch) | Mailänder Rolle | Schinkenwurst |
| Fierkelsbrëschtchen | Mammenhong | Schmalz (500g) |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marcassinpaté mat preiselbeeren Marcassinsragoût | Schmul mat Menthe Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Fierkelskoteletten | Marinéiert Entrecôte | marinéiert |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Marinéiert Kallefsbrochette | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Fierkelsschëller | Marinéiert Kallefskotelett | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Marinéiert leweschter vum Poulets- strëmpele | Schwäizer Raclette an Tranchen |
| Filet américain natur | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schweitzer Steaks |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Rëppercher | Schwéngfleesch fir de Wok Schwéngfleesch fir Fondue |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Rumsteake vu Poulet Marinéiert Scampien | Schwéngsbake Schwéngbrochetten marinéiert |
| Filet américain vum Chef | Marinéiert Scampisspiisser | Schwéngbrochetten natur |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsbrod vum Karree Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Filet vum Hämmel | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsbrot Orloff |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéierte Rëndspavé Marinéierte Saumonspavé op der | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss Schwéngsfilet |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Haut Marinéierte Speck | Schwéngsfilet mat Moschterzooss Schwéngsgyros |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Schwéngshieren |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Medaillon vum Filet vun der | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Fleesch Pita Gefligel | Hirschkou | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Fleeschzalot | Mediterranem Gratin | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Foie gras ballotin (150g) | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss | Schwéngsliewer |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss | Schwéngsmedaillon marinéiert Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mettwurst | Schwéngsragout |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g) | Mignonette vun den Alpen | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen) | Mimolette affinage tunnel | Schwéngsschnittels |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen) | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior) | Schwéngszong |
| | Mini Ardenner Bull | Séiss-sauere Poulet Selwergemaachte Gratin mat |

| | | |
|---|---|---|
| Fourme de Montbrison | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Bouletten a Chiconen (900g) |
| Fräsch Caille (190 g) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fräsch Dinde | Mini Biwwelamoud mat Moschter | Tartarezooss, Knuewelekszooss, |
| Fräsch Héiss | (300g) | andalusesch Zooss, Cocktailzooss |
| Fräsch Intenhämmchen | Mini Brochetten Gefligel | (560 g) |
| Fräsch Pouletshämmcher | Mini brochetten Lamm | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a |
| Fräsch selwergemaachte Bouletten (750g) | Mini Brochetten Schwaïn | kleng geschniddelem Geméis |
| Fräsche Marinéierte Pouletsfilet | Mini Brochetten Spëck | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Fräsche Speck | Mini chipolata (Schwein/Rand) | Spätzel |
| Fräscht Fierkelshämmchen | Mini giel Bull (fondue junior) | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Mini giele Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner |
| Gäns | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Aart |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Spiiss mat Intefilet |
| Ganzen Hues | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Ganzt Kanéngchen | Mini orange Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner |
| Gaperon Fermier | Mini orange Bull | Aart |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini Partybox | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Gebroden Bouletten | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Gebrodene Rosbif | Mini Riesling Tourte (±140g) | Steak 1ten Choix |
| Gefëllt Courgette | Mini-Paté an der Kuuscht Natur | Steak Hawaii |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Kallef | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g) | Minibrochetten vum Päerd | Steak pelé II |
| Gefëllte Carré | Minibrochetten vum Rand | Steegrill (4 Persounen) |
| Gefëllte Champignon | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Mont d'Or (450g) | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefëllte Chapon ouni Schank | Morbier | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefëllte Gromperen | Mothais sur feuille (200 g) | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Mozzarella bufala | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand) | Muschelkalk Raclette an Tranchen | Strämpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte Poulets-Filet | Nuddelen mat Scampi | Tartiflette (±750g) |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki mat Nuddelen (2 |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen | Ochseschwanz | Persounen) |
| Gefëllte Schnuddelhongfilet | Œufs valisette 1kg | Teppanyaki mat Nuddelen (4 |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand) | Onglet | Persounen) |
| Gefëllten Dinde ouni Schank | Osso bucco | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 |
| Gefëllten Dindesträmpel | Ovalie cendrée (150g) | Persounen) |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Paella | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | Päerdsragout | Persounen) |
| Gefëllte Poulet | Pak fir chineesesch Fondue (2 | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefligel Häerz | Persounen) | Tomat mat Thon (140g) |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pak fir chineesesch Fondue (4 | Tomatenzalot |
| Gefligelbrochetten natur | Persounen) | Tomme de brebis (Schofskéis) mat |
| Gefligelgyros | Pak fir Choucroute (± 3,5kg) | Espelette-Peffer |
| Gefligelliewer | Pak fir de Wok Gefligel | Tomme de Chartreuse "fermière" |
| Gegrilltes vun Chef | Pak fir de Wok Scampi | Torche kebab poulet |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng | Toskaneschen Hamburger |
| Gehacktes Baueren | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tournedoe mat Foie Gras |
| Gehacktes Kallef | Panéiert Escalope vum | Traçou fermier |
| | Schnuddelhong | Traipen |
| | Panéiert Kallefsschnitzelen | Traiteurzooss |
| | Paréiert Rëndsnieren | Tranche gekachten Ham mat BBQ- |
| | Pärelhong "Label rouge" | Zooss marinéiert |
| | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| | mat Foie gras gefëllt | fir op de Grill |
| | Paschteitchen Fëllung | Tranche vum Schwéngsbeen |
| | Paschtéitercher | Trio Plancha (2-3 Persounen) |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Pastéitchen (220g) | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gehacktes Schwein | Pâté à l'ancienne | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gekacht Héïss | Paté an der Kuuscht | Ultra koli (4,7kg) |
| Gekachte gereecherte Judd | Pati extra kremesch | Verschidden Feinschmecker |
| Gekachte gereecherte Kasseler | Pati vum Chef | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Peffersteak | Verschidden Feinschmecker |
| Gekachte Schwéngsbrot | Pefferzooss (190gr) | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gelli vun der zong | Pekinger Nuddelen | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Geméismacedoine | Petit Gaugry (70g) | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gemëschten | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay) | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Brochetten(Schwéng/Rënd) | Picanha-Spiiss | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gereecherte Speck | Piisch mat Thon | Weinsaucisse |
| Gereechert Fierkelsham | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Wiener Schnitzel |
| Gereechert Raclette | Schank | Wierschtercher |
| Gereecherte fette Speck | Pita Fleisch | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gereezte Schwéngsfeesch | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Knusperstéck | Plancha (2 Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gerullte Speck | | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gesolperte Judd ouni Schank | | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch |
| Gesolpertes | | Zalot Exotique |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label | | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Rouge | | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gigot vum lamm | | Zalot mat Thon |
| Grand cru de la Bathie | | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot |
| Gratinéierte Chicon (300g) | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Grillburger Rëndfleisch | | Ziwwi vum Réi |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zong mat Madeireszooss |
| Gromperecroquetten (15 st) | | Zooss Bolognaise |
| Gromperegratin | | Zooss fine champagne (250g) |
| | | Zoossiss "Bier" |
| | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| | | Zoossiss Baueren |
| | | Zoossiss Chipolata |
| | | Zoossiss Merguez |