Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur
Subcategorie : alle
Filteren : -
Ik ben allergisch voor : -
Producten zoeken : -

600g balletjes in saus + 300g puree gratis
600g gemarineerde rumsteak + 300g bakaardappeltjes
600g kippenblokjes met groenten + 1 pakje noedels GRATIS
Aardappelen macaire
Aardappelen macaire
Aardappelgratin met truffel
Aardappelpuree
Ambachtelijk kaaskroketten
Ambachtelijk kaaskroketten
Andalousesaus
Appelchutney met rode vruchten
Appelchutney met rode vruchten
Appels met veenbessen (2 stuks)
Appels met veenbessen (2st)
Ardense kroket
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis : tartaar, andalouse, look, cocktail
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis: tartaar, andalouse, look, cocktail
Bakaardappeltjes
Bakaardappeltjes
Balletjes in saus
Balletjes in saus
Balletjes op Indische wijze
Barbecuesaus
Bearnaise saus
Bereid groenteschoteltje
Bereid groenteschoteltje
Bereid rundsstoofvlees
Bereide kalfsblanquette
Bereide varkenswangetjes
Bereide zuurkool
Bladerdeeg ham kaas
Bladerdeegje met geitenkaas, tijm honing
Bladerdeegvlecht gevogelte
Halloweenbladerdeegje
Hertenstoofpotje
Hete bliksem
Italiaanse kipfilet gepaneerd
Kaasmandje
Kaasrol met ham
Kaasrol met ham
Kalkoenbout met tijm en honing
Kalkoenbout met tijm en honing
Kalkoenfilet in fine champagne saus 1stuk=100g(50g vlees+50g saus)
Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenfiletgebraad royal met champignonsaus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenfiletgebraad royal met pepersaus 1 stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenorloff in champignonsaus
Kalkoenorloff in champignonsaus
Kalkoenorloff in kaassaus
Kalkoenorloff in kaassaus
Kalkoenpavé in pepersaus
Kalkoenpave in saus
Kalkoenrol pesto verde
Kip Peking
Kip Peking
Kip tikka masala
Kip tikka masala
Kip Zoet-Zuur
Kipfilet in curry-mangosaus
Kipfilet met groenten
Kipgebraadje in veenbessensaus (2pers=350g vlees+250g saus)
kippendonut
Kipsalade Samoerai
Kipsalade Samoerai
Pinsa met gekookte ham en ananas
Pinsa met gekookte ham en ananas
Pita saus
Pommes duchesse
Portosaus 250g
Portosaus 250g
Potje loempiasaus 50g
Quiche Lorraine
Ravioli ricotta spinazie in tomaat mascarponesaus
Risotto parmesan champignons
Rosti spek emmental
Scampi diabolique
Scampi fritti
Scampi fritti + tartaarsaus
Scampi in zoetzure saus
Scampi noedels
Scampi noedels
Scampi red curry met noedels
Scampi zoet-zuur met noedels
Scampipannetje
Scampipannetje
Soesje met ham en kaas
Spaghettisaus
Spaghettisaus
Spirelli bolognaise
Spirelli salade
Suprême van parelhoen met saus Veronique
Tartaarsaus
Tartiflette
Tartiflette
Tomatensoep mascarpone
Tomatensoep mascarpone
Tong in madeirasaus
Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Tongscharfilet in wittewijnsaus met fijne groentjes

champignons
Bloemkoolgratin
Bloemkoolgratin
Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.)
Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.)
Brochette met aardappelen en spek
Cannelloni
Cannelloni spinazie ricotta
Champignon roomsaus
Chicken crusties
Chicken crusties
Cocktailsaus
Croissant ham kaas
Currysaus
Driekoningentaart met ham en kaas (4 pers.)
Duo van scampi en tongscharfilet
Duo van scampi en tongscharfilet
Eendenbil met portosaus 1stuk = 360g (180g vlees + 180g saus)
Eendenbillen à l'orange 1stuk = 360g (180g vlees en 180g saus)
Eirol met emmental
Everzwijnstoofpotje
Feestsaus met veenbessen 250g
Fine champagne saus (±250g)
Fine champagne saus (±250g)
Flammkuchen emmentaler
Flammkuchen raclette
Gehaktschotel broccoli
Gekookte rijst
Gentse waterzooi
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers
Gevulde videe
Gratin dauphinois
Gratin dauphinois
Gratin dauphinois courgette tomaat
Gratin dauphinois courgette tomaat
Gratin macaire (2 pers.)
Gratin macaire (2 pers.)
Gratin met butternut
Grijze ambachtelijke garnaalkroketten
Koude Barbecuesaus
Koude schotel tomaat/roze garnalen
Krokante kipschnitzel
Lasagne (±400g)
Lasagne (+/- 400 g.)
Loempia
Loempia
Looksaus
Maaltijdsalade kip Shoarma
Macaroni met hesp en kaas
Macaroni van het huis
Menu eendenbillen porto
Menu hertenstoofpotje
Menu kalkoen champagne
Menu kalkoen Royal
Mini apero kroketjes
Mini croissants hesp kaas
Mix verse groentjes
Noedels met ham en kaas
Ovenschotel met bloemkool
Ovenschotel met bloemkool
Ovenschotel met prei
Paasmenu
Paasmenu
Paella
Paëlla
Pannetje met aardappelen, raclettekaas en spekreepjes
Pastasalade met tonijn
Pastasalade met tonijn
Pastasalade met zalm
Pastasalade met zalm
Pastasalade op thaise wijze
Peertjes in passiesaus
Peertjes in siroop
Peertjes in siroop
Peking noedels
Peperroomsaus
Pinsa met chorizo
Pinsa met gekookte ham
Pinsa met gekookte ham
Truffelsaus 250g
Varkensgebraad in roze pepersaus
Veenbessensaus 250g
Verse aardappelkroketten (10st)
Videekoekjes
Videekoekjes
Vis vol au vent
Vis vol-au-vent
Vispannetje
Vispannetje
Vogelnestjes in tomatensaus
Vol-au-vent
Vol-au-vent
Voorgegaard kipfilet champignon
Voorgegaard kippenboomstammetje (150g)
Voorgegaard kippenboomstammetje (±150g)
Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Voorgegaarde kip cordon bleu
Voorgegaarde kip cordon bleu
Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Voorgegaarde kip cordon bleu met appel en curry
Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Voorgegaarde kippenborstfilet in saus
Winterrollade prei en champignons
Witloof in hesp
Witloof in hesp
Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Worstenbroodje
Wortel en selder salade
Zakouskis
Zakouskis
Zomersalade met tonijn

Document gegenereerd op :22/11/2026 02:32