Suggestions
29/06 au 02/07

Cette carte, éditée chaque mardi matin, reprend les préparations disponibles dans notre magasin pendant la dite semaine.
Variées et en accord avec chaque saison, elles sont la référence de la semaine pour composer vos repas.
Vous pouvez les réserver par téléphone, avant votre venue dans notre boutique ou dans le but de vous les faire livrer à votre domicile.
Nos prix s'entendent TVA 6% incluse et sont d'application pour tout plat enlevé au magasin ou livré chez vous, sans service.
Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.
Un service de livraison à domicile est disponible. Livraison Aller, sur Bruxelles, à partir de 12,50€.

Mercredi - jeudi - vendredi - samedi		
Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
Lasagne bolognaise		
Cannelloni à la viande de veau		
Cannelloni à la ricotta et basilic		
Lasagne aux petits légumes parfumés au thym		
Quadri à la ricotta et Speck, beurre et sauge, coulis de tomates		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Maatjes garnis		3.50€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
Quenelles de brochet, sauce homardine		12.00€
Aile de raie au beurre et câpres, purée de pomme de terre	+/-	15.50€
Côte de saumon d'Ecosse à la pulpe d'artichauts, sauce au Blanc de blancs		14.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Boulettes de viande au basilic et parmesan, concassé de tomates		6.00€
Suprême de poulet farci de mozzarella, tomates et basilic, sauce au pistou, nids de tagliatelle		14.00€
Les légumes de la semaine :		
Salade de céleri rave façon rémoulade		
Pommes de terre rôties au four		
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four		
Haricots verts extra-fin		
Bouquetière de légumes de saison		

Les "plus" du vendredi & samedi		
Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
Fondue au parmesan		3.00€

Croquettes aux crevettes grises		4.50€
Les potages	1/2 L	4.50€
Salade aigre-douce de germes de soja et choux blancs	kg	20.00€
Artichaut breton, vinaigrette		7.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et copeaux de parmesan		12.00€
Salade de scampi et calmars aux bâtonnets de légumes croquants, zestes de citron vert et huile d'olive persillée		15.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - sur commande		12.50€
Millefeuille de foie gras de canard poêlé et pommes caramélisées		17.50€
Grosse lotte en cocotte de légumes et petits lardons, sauce Bagatelle	+/-	21.00€
Dos de cabillaud Royal dans un court jus au piment d'espelette, calmars et moules de Zélande		19.00€
Carré de porc ibérique mariné à la menthe et basilic, légumes croquant aigre-doux		18.00€
Caille des Dombes farcie aux girolles et noisettes, cocotte de légumes		18.50€

Les légumes :

Dauphinois
Chicons braisés
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Artichauts violets braisés
Artichaut breton, vinaigrette

Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Cake Maison		9.00€
Flan caramel		2.50€
Soupe de fruits rouges au Gewüztraminer, réglisse et menthe	kg	35.00€

Et encore …

Une sélection d'excellentes charcuteries : San Daniele, Speck du Tyrol, Lardo di Toscana, Fellino, Finocchiona, Salame al tartufo, jambon rôti du Pays, Lomo …		
Saumon fumé extra-doux de Norvège, légère aigrelette	le kg	87.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel	le kg	120.00€
Sauce bolognaise	le kg	20.00€
Sauce tomates au basilic	le kg	15.00€

Quelques suggestions pour la semaine prochaine

pandin traiteur lca sprl
rue de la fourche 47
B-1000 bruxelles

T 00 32 2 513 12 09
F 00 32 2 512 41 23
M traiteur@pandin.be

TVA BE 0862 470 946
BANQUE ING BE63
3101 5711 2808

www.pandin.be