Suggestions
23/05 au 26/05

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, coulis de tomates		
Quadri ricotta et Speck, sauce Tartufata		
Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates		
Lasagne aux bâtonnets de légumes méridionaux et Scamorza		
Les pizze assorties	+/-	9.00€
Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour - sur commande		12.50€
Rosace de porc ibérique Pata Negra façon "Vitello Tonnato" - sur commande		12.50€
Carpaccio de boeuf légèrement parfumé à la truffe blanche - sur commande		12.50€
Dos de saumon d'Ecosse Label Rouge grillé, crème de béarnaise		15.50€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		13.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Spare ribs caramélisés	+/-	13.00€
Les légumes de la semaine :		
Pommes de terre rôties au four		
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four		
Haricots verts extra-fin		
Bouquetière de légumes de saison		
Céleri rave façon rémoulade		
Chou rave		
Asperges de Malines		
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		6.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto		12.00€
Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	2.50€
Coeur de saumon d'Ecosse légèrement fumé et fines rattes à la crème de raifort		10.00€
Rosace de gambas de Madagascar et variation de carottes aux épices douces, émulsion aux fruits de la passion		16.00€
Dos de cabillaud Royal et sa raviole ouverte des légumes de saison, sauce au basilic et cerfeuil		19.00€
Dos de maigre aux asperges vertes bardées de Pancetta, sauce corsée au jus de veau et vinaigre balsamique		18.00€
Paëlla valencienne (gambas, poulet, lapin, palourdes, thon rouge, calmars ...)	+/-	20.00€
Escalope de veau (dans le carré) façon Milanese		16.00€
Côte de porc ibérique en croûte de niçoise, jus simple parfumé aux zestes de citrons		17.00€

Les légumes :

- *Dauphinois*
- *Bouquetière de légumes*
- *Gratin de légumes à la méridionale*
- *Salade de lentilles*
- *Fenouils gratinés*

Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	24.00€
Tiramisu		4.00€
Flan caramel		2.50€

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	90.00€
Terrine de foie gras de canard au naturel		
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