Suggestions
22/05 au 25/05

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 ricotta, épinards et basilic* *Cannelloni à la viande de veau* *Quadri ricotta et Speck , beurre et sauge, coulis de tomates* *Lasagne aux épinards et champignons*		
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		12.50€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Pavé de saumon d'Ecosse grillé, polenta et doux coulis de piments doux		15.00€
Suprême de poulet cuit à basse température à l'estragon, sauce Fine Champagne et coeurs de poireaux confits au curry doux et pommes caramélisées, son riz		14.00€
Parmentier d'épaule d'agneau confite		14.00€
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*		
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 - sur commande		12.50€
Rosace de grosses crevettes sauvages aux petits légumes mi-cuits, dés de tomates confits au balsamique et zestes de citron		16.00€
Baby-homard entier façon Belle-vue, sauce cocktail et mayonnaise		26.00€
Dos de cabillaud Royal aux asperges de Malines, risotto aux petits légumes, sauce au Blanc de blancs		22.50€
Filet de bar saisi à la fleur de fenouil, croquant de fenouils et Chorizo		19.00€
Escalope de porc ibérique Duroc façon Milanese, sauce tartare		16.00€
Caille des Dombes farcie aux éclats de fruits secs, cocotte de petits légumes aux raisins de Corinthe		18.00€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Rattes du Touquet à la fleur de sel et romarin

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€

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

La saison des Baby homards commence ….

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