Suggestions
10/07 au 13/07

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 14,00€.

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, petits légumes et olives Taggiasca		
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€
Côte de saumon d'Ecosse Label Rouge aux fenouils braisés, crème anisée		16.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Suprême de poulet mijoté aux épices douces, raisins de Corinthe, miel et pointe de cannelle, semoule		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 gingembre, soja et miel	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€

Tomate italienne aux crevettes grises, coeur de céleri vert, persil plat - sauce mayonnaise servie à part		15.00€
Gaspacho andalous	L	9.00€
Maatjes et leur garniture - sur commande		4.50€
Mouclade au curry doux - Moules de Zélande Jumbo	kg	23.00€
Dorade royale saisie au romarin, confit d'oignons de Tropea et tomates Datterino, fines pommes de terre rôties	+/-	18.50€
Poularde de Challans à l'estragon - cuisson à basse température - pommes de terre macaire		18.00€
Quenelles de brochet, sauce homardine		13.00€
Escalope de veau (dans le carré), pancetta, aubergine grillée et Scamorza - tagliolini		18.50€
Côte de porc ibérique grillée, beurre de Montpellier et confit d'oignons rouges au balsamique, rattes du Touquet à la fleur de sel		18.50€
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		5.00€
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

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