Suggestions
27/11 au 30/11

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 parmesan, sauce aux quatre fromages		
Lasagne aux petits légumes sautés au thym		
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 aux épices orientales, tajine de légumes à la coriandre		15.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe		14.00€
Pain de viande - 2 cv	2cv	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€
"Burratina", duo de tomates, roquette et parmesan		11.50€

Crevettes sauvages snackées, variation de carottes marinées au gingembre et citron vert, émulsion passion		16.00€
Noix de Saint-Jacques en coque à la fondue de chicons, sauce au Blanc de blancs		16.50€
Assiette du pêcheur et ses petits légumes (lotte, Saint-Jacques, crevette sauvage, saumon d'Ecosse ...)		22.50€
Gros médaillon de lotte parfumé aux pistils de safran, riz à la façon d'une paëlla		24.00€
Filet pur de porc du pays rôti en croûte de noisettes, légumes racines		16.00€
Poularde de Challans, la poitrine cuite à basse t°, la cuisse confite au four dans son jus, thym, romarin, petits légumes aux raisins de Corinthe, chiconnette à l'orange		18.00€
Escalope de porc (carré ibérique !) panée façon Milanese, sauce Tartare		15.50€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Dauphinois
Purée de céleri rave

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