

PANDIN - CARTE "SAISONNIERE" - 2023

Cette carte reprend nos suggestions pour vos repas "festifs" mais également quelques préparations plus simples. Elle est disponible du **mercredi au samedi inclus**.

Vos commandes doivent être passées **l'avant-veille avant 12:00** soit par téléphone au 02/513 12 09 soit par mail à order.comptoirs@pandin.be et de préférence sur base de notre bon de commande Excel intitulé "Bon de commande Carte saisonnière". Toute commande envoyée par mail doit impérativement recevoir une confirmation de notre part afin d'être valide.

Le retrait **programmé** de votre commande se fera de préférence entre 12:00 et 18:00 à la rue de la Fourche 47 à 1000 Bruxelles OU entre 17:00 et 18:00 à l'avenue des Franciscains 12 à 1150 Bruxelles. Un service de livraison est également disponible au prix de 17,50 € pour une livraison dans les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale et de 30,00 € pour une livraison dans les 19 communes de la périphérie bruxelloise.

APERITIF - à partir de 6 couverts par préparation !

Prix/cv.

Trois "finger food" - Saumon d'Ecosse fumé / Foie gras de canard / Mozzarella di bufala	8,50
"Apéritif gourmand" - faisant office d'entrée	26,00
Deux "finger food" - Saumon d'Ecosse fumé / Foie gras de canard	
Deux verrines - Crevettes grises à l'huile d'olive persillée / Coupé de porc Duroc façon Vitello tonnato	
Charcuteries et fromages italiens, jeunes artichauts, olives Bella di Cerignola, noisettes du Piémont, biscuits à l'huile d'olive	

ENTREES FROIDES - à partir de 6 couverts par préparation !

Prix/cv.

Asperges de Malines et cœur de saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette à l'aneth et zestes de citrons verts	21,00
Tian de crevettes grises et tomates cerises "miel" à l'huile d'olive persillée, sauce mayonnaise montée à l'huile de crustacés	17,50
Grosses gambas confites à la coriandre, variation de carottes marinées à la menthe, gingembre et citron vert, coulis au fruit de la passion	17,50

ENTREES CHAUDES - à partir de 6 couverts par préparation !

Prix/cv.

Filet de dorade royale rôti à la fleur de fenouil, jus detox de légumes et fines herbes servi froid	20,00
Lasagnette de homard et petits légumes, légère sauce bisquée	20,00
Feuilleté aux ris de veau et asperges du Pays, sauce Fine Champagne	25,00

PLATS ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS - à partir de 6 couverts par préparation !

Prix/cv.

Dos de grosse sébaste au curry doux et lait de coco, wok de légumes à la coriandre	26,00
Bar sauvage saisi au thym sur un tian de courgettes et tomates confit au four, sauce au basilic	30,00
Poitrine de poularde de Challans aux asperges de Malines, poêlée de gnocchi et sauce au cerfeuil	29,00
Carré d'agneau rôti au romarin, courgette farcie d'une petite niçoise, asperge verte grillée, Dauphinois	31,00
Médaille de carré de porc ibérique grillé, Scamorza et concassé de tomates au basilic, variation de légumes grillés	26,00

Sur demande, ces préparations-ci peuvent être dressées dans des plats en porcelaine blanche de belle présentation et adaptés à une réchauffe au four. Caution de 50,00 € par plat.

Potage du jour - 1/2 L (2 variétés, nous téléphoner pour connaître les compositions)	5,50
Saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette à l'aneth - 100 g.	12,50
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	15,00
Carré de porc Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato" - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	15,00
Burratina, coulis de tomates "à cru", Speck séché, pesto et brisure de Grissini	12,50
Côte de saumon d'Ecosse grillée, sauce vierge aux tomates cerises, basilic, câpres et olives Taggiasca - à partir de 2 couverts	18,50
Poêlée de scampi aux petits légumes, crème à l'ail doux - à partir de 2 couverts	16,50
Pain de viande pour deux personnes, sauce à l'estragon	18,00
Poulet fermier mijoté façon Grand-Mère (oignons grelots, champignons, lardons) - à partir de 2 couverts	17,00
Ossobuco et tagliolini	24,00
Lasagne bolognaise	10,00
Quadri farcis de ricotta et Speck du Tyrol, sauce aux quatre fromages et éclats de noisettes	10,00
Cannelloni à la viande de veau, coulis de tomates	10,00
Rattes du Touquet sautées à la fleur de sel et à l'ail doux - 400 g. (suffisant pour 2 pers.)	8,00
Purée de pomme de terre - 400 g. (suffisant pour 2 pers.)	7,20
Gratin Dauphinois - 2 pièces	8,00
Nids de tagliolini nature - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	4,50
Chiconnettes braisées - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	9,00
Gratin à la méridionale - 2 pièces	9,50
Haricots verts extra-fin à l'huile d'olive et estragon - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	10,50
Mousse au chocolat	4,50
Panna cotta, coulis de framboises	4,50
Tiramisu	4,50
Crème brûlée	5,00
Macédoine de fruits frais - 500 g. (suffisant pour 2 pers.)	13,50

Et n'oubliez pas que la Ville de Bruxelles, pour soutenir ses commerçants, vous offre gratuitement 20 % de valeur d'achat supplémentaire. Profitez-en !

Il vous suffit d'aller sur : www.commercelocal.brussels/bxl-boncadeau