

## PANDIN - CARTE "SAISONNIERE" - 2022

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](mailto: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 17:00 et 18:00, soit à la rue de la Fourche 47 à 1000 Bruxelles, soit 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   | 22,00 |
| 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.

|   |       |
|---|-------|
| Carpaccio de saumon d'Ecosse à la façon d'un Ceviche - dressé sur assiette en porcelaine, caution de 7,00 € incluse | 21,00 |
| Méli-mélo de crevettes grises, anguilles fumées, cœur de céleri vert, pomme verte et pointe de raifort              | 18,50 |
| Grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, tagliolini ivres de basilic, coulis de tomates "à cru"       | 17,50 |

### ENTREES CHAUDES - à partir de 6 couverts par préparation !

Prix/cv.

|  |       |
|--|-------|
| Noix de saint-Jacques, purée de topinambours, Speck du Tyrol séché, sauce au Blanc de blancs et noisettes du Piémont | 22,00 |
| Lasagnette de homard et petits légumes, légère sauce bisquée   | 20,00 |
| Millefeuille de foie gras de canard poêlé et pomme Golden  | 22,00 |

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

Prix/cv.

|  |       |
|--|-------|
| Bar rôti à la fleur de fenouil et thym, petite niçoise, fenouil gratiné, coulis de piments doux  | 25,00 |
| Epais dos de cabillaud aux cœurs de poireaux confits, mousse de rave, sauce aux pistils de safran et crevettes grises                      | 27,00 |
| Poitrine de poularde de Challans farcie aux champignons de bois, chiconnettes braisées, Dauphinois   | 26,00 |
| Magret de canette de Challans et figue de Solliès confite, cocotte de légumes racines, sauce Bigarade                                      | 23,00 |
| Filet de biche cuit à basse t°, croûte de fruits secs, chiconnette braisée, mousse de rave et poire au vin rouge - découpe après réchauffe | 28,00 |
| Carré de porc Duroc mariné au romarin, cuit à basse t°, gratin à la méridionale, dés de rattes à l'ail doux - découpe après réchauffe      | 25,00 |

*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.*

### PLUS SIMPLEMENT

Prix/cv.

|  |       |
|--|-------|
| Minestrone - 1/2 L   | 5,50  |
| Potage du jour - 1/2 L   | 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 |
| <br>   |       |
| Côte de saumon d'Ecosse grillée, crème de béarnaise - à partir de 2 couverts                                 | 18,50 |
| Poêlée de scampi au curry doux et coriandre - à partir de 2 couverts   | 16,50 |
| Pain de viande pour deux personnes, sauce moutarde de Meaux  | 18,00 |
| Poulet fermier (poitrine à basse t° et cuisse confite) à l'estragon - à partir de 2 couverts                 | 16,00 |
| Lasagne bolognaise   | 10,00 |
| Quadri farcis de ricotta et Speck du Tyrol, sauce "tartufata"  | 10,00 |
| <br>   |       |
| Mousse de céleri rave - 400 g = 2 couverts   | 8,00  |
| Purée de pomme de terre - 400 g = 2 couverts   | 7,20  |
| Gratin Dauphinois - 2 pièces   | 8,00  |
| Riz pilaf - 300 g = 2 couverts   | 4,80  |
| Chiconnettes braisées - 300 g = 2 couverts   | 8,70  |
| Cocotte de légumes racines au miel, thym et romarin - 300 g = 2 couverts                                     | 8,70  |
| Gratin à la méridionale - 2 pièces   | 9,00  |
| Haricots verts extra-fin à l'huile d'olive et estragon - 300 g = 2 couverts                                  | 10,50 |
| <br>   |       |
| Mousse au chocolat   | 4,00  |
| Panna cotta, coulis de framboises  | 4,00  |
| Tiramisu   | 4,00  |
| Macédoine de fruits frais - 500 g = 2 couverts   | 12,50 |

**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](http://www.commercelocal.brussels/bxl-boncadeau)**