

PANDIN - CARTE "SAISONNIERE" - 2024

Cette carte reprend nos suggestions "saisonnères". Nos préparations sont disponibles sur commande 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 17:30 et 18:30 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

Prix/cv.

Trois "finger food" - Saumon d'Ecosse fumé / Foie gras de canard / Mozzarella di bufala - à partir de 4 couverts	9,00
Couppelles apéritives du jour - à partir de 4 pièces par type de préparation - <i>prix moyen par pièce</i>	6,50
Plateau d'antipasti (charcuteries, fromages, légumes, grissini, lingue ...) - à partir de 4 couverts	9,00

ENTREES FROIDES

Prix/cv.

Saumon fumé d'Ecosse, finement tranché, fleurette à l'aneth et citron vert - 100 g - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	12,50
Thon rouge mi-cuit, assaisonnement à la façon d'un "Vitello tonnato"	16,00
Grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, nid de tagliolini au basilic, coulis de tomates à cru	17,00
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	15,00
Rosace de carré de porc Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato", lit de haricots verts	15,00
Burratina, mousse de butternut, grenades et basilic, éclats de noisettes	12,50

ENTREES CHAUDES

Prix/cv.

Potages - 50 cl - Céleri rave et noisettes	5,50
Les asperges de Malines à la Flamande - 5 pièces	18,00
Lasagnette de homard et petits légumes	22,00
Scampis saisis au thym à la crème d'ail doux, nid de spaghetti de courgettes et petits légumes	16,50
Noix de Saint-Jacques à la fondue de chiconnettes, sauce au Blanc de blancs	22,00

PLATS

Prix/cv.

Chicons braisés au gratin - 2 pièces	11,00
Epais dos de cabillaud sur un coulis de tomates et piments doux, millefeuille d'aubergines et piments doux confit au four	25,00
Filet de bar rôti simplement, éventail de légumes grillés, huile citronnée aux herbes fraîches	25,00
Pain de viande (pour deux personnes), sauce à l'estragon	18,00
Poitrine de poulet de Challans aux asperges de Malines, quelques lardons fumés, sauce au cresson	26,00
Piccata dans le carré de porc ibérique, aubergine grillée, mozzarella fumée, concassé de tomates au basilic	22,00
Magret de canette de Challans aux épices douces, sauce parfumée au lait de coco, ananas rôti et riz basmati	23,00

<u>PATES</u>	Prix/cv.
Lasagne bolognaise	10,00
Quadri farcis de ricotta et Speck du Tyrol, aux asperges de Malines	13,00
Cannelloni farcis à l'ossobuco	12,00
Lasagne aux petits légumes, fèves de marais et lentins	10,00

<u>QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS</u>	Prix/cv.
Pommes de terre farcies de purée de potiron relevée de Chorizo - 4 pièces (suffisant pour 2 pers.)	11,00
Gratin Dauphinois - 2 pièces	8,00
Bouquetière de légumes à l'huile d'olive - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	9,00
Millefeuille d'aubergines, courgettes et tomates, confit au four - 1 pièce - 175 g.	7,75
Poêlée d'asperges de Malines et petits légumes, persil, estragon et ciboulette - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	15,00
Chiconnettes braisées - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	9,00
Jeunes épinards sautés à l'huile d'olive et pointe d'échalote - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	10,50

<u>DESSERTS</u>	Prix/cv.
Mousse au chocolat	4,50
Panna cotta, coulis de framboises	4,50
Tiramisu	4,50
Macédoine de fruits frais - 500 g. (suffisant pour 2 pers.)	13,50
Crème brûlée	6,00

<u>PLATS OU MENUS PARTICULIERS</u>	Prix/cv.
---	-----------------