

PANDIN - CARTE "SAISONNIERE" - 2024

Cette carte reprend nos suggestions "saisonnieres". Nos préparations sont disponible 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
Rosace de grosses crevettes sauvages sur un nid de tagliolini ivres de basilic, doux coulis de tomates	17,00
Méli-mélo de crevettes grises, cœur de céleri vert, anguilles fumées, pommes et raifort	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 plats	15,00
Burratina, coulis de tomates à cru, sel de Speck du Tyrol, léger pesto, brisure de grissini	12,50

ENTREES CHAUDES

Prix/cv.

Potages - 50 cl - Minestrone	6,00
Potages - 50 cl - Carottes, patates douces et lait de coco - surgélation ok	6,00
Scampis au curry doux, poires et coriandre - surgélation ok	16,00
Fleurs de courgette farcies de homard et petits légumes saisis au thym, sauce homardine	22,00
Tartelette feuilletée aux légumes méridionaux, tomates cerises et Scamorza affumicata	13,50

PLATS

Prix/cv.

Côte de saumon de Norvège grillée, crème de béarnaise - surgélation ok	19,00
Assiette du pêcheur, sauce au Blanc de blancs parfumée au cerfeuil et zestes de citrons, petits légumes - surgélation ok	29,00
Epais dos de cabillaud à la fondue de jeunes poireaux, sauce au Blanc de blancs	23,00
Pain de viande (pour deux personnes), sauce à l'estragon - surgélation ok	18,00
Poitrine de poulet au curry doux et pommes caramélisées - surgélation ok	17,00
Médailon de carré de porc Duroc cuit à basse t°, grillé, beurre façon Maître d'hôtel - surgélation ok	17,50

<u>PATES</u>	Prix/cv.
Lasagne bolognaise - surgélation ok	11,00
Quadri farcis de ricotta et Speck du Tyrol, beurre à la sauge, concassé de tomates servi à part	11,00
Lasagne aux petits légumes et fèves des Marais - surgélation ok	11,00

<u>QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS</u>	Prix/cv.
Purée de pommes de terre, persil plat et ciboulette - 400 g. (suffisant pour 2 pers.) - surgélation ok	8,00
Gratin Dauphinois - 2 pièces - surgélation ok	8,00
Petite "niçoise" de légumes provençaux - 300 g. (suffisant pour 2 pers.) - surgélation ok	10,50
Méli-mélo de légumes de saison - 300 g (suffisant pour 2 pers.)	9,00
Riz pilaf - 400 g. (suffisant pour 2 pers.)	6,80
Cocotte de petits pois, carottes et échalote - 300 g. (suffisant pour 2 pers.) - surgélation ok	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
Crème brûlée	6,00
Macédoine de fruits frais - 500 g. (suffisant pour 2 pers.)	14,00
Tiramisu	4,50

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

Nous serons fermés pour congés annuels du 22 juillet au 21 août inclus.

Cette carte reprend de nombreuses préparations adaptées à la surgélation.