Suggestions
du 12/07 au 15/07

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 12,50€.

Mercredi - jeudi - vendredi - samedi

Les potages :	1/2 L	4.50€
Les pâtes :	+/-	9.00€
Lasagne bolognaise		
Cannelloni à la viande de veau		
Quadri à la ricotta, petits légumes et sauge fraîche		
Cannelloni à la ricotta		
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€
Sole (4/kg) meunière, pommes de terre persillées		17.00€
Sébaste au curry doux, basilic thaï et lait de coco		15.00€
Suprême de poularde farcie aux girolles		14.50€
Pain de viande de veau ***	2cv	14.00€
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe ***		13.50€

Les légumes de la semaine :

Salade de céleri rave façon rémoulade
Pommes de terre rôties au four
Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four
Haricots verts extra-fin
Bouquetière de légumes de saison
Artichaut breton, vinaigrette

Les "plus" du vendredi & samedi

Ailerons de poulet confits au miel et gingembre	le kg	25.00€
Fondue au parmesan		3.00€
Croquettes aux crevettes grises		4.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto - sur commande		12.00€
Rosace de scampi aux petits légumes croquants et vinaigrette de dés de tomates aux zestes de citrons		15.00€
Lasagnette de homard et petits légumes		15.00€
Poêlée de "vongole veraci" à l'ail doux et persil plat	kg	35.00€
Petit bar à la plancha et petits légumes niçois		17.50€
Ossobuco *** et tagliolini		19.00€
Dos de cabillaud Royal aux jeunes poireaux confits, sauce au Blanc de blancs ***		18.00€
Côte de porc ibérique marinée aux herbes fraîches, cuite à basse température, jus court à l'estragon, légumes de saison		19.00€
Magret de canette de Challans aux pêches, croquettes de quinoa au cumin - sur commande		19.00€

Les légumes :

Dauphinois
Chicons braisés
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Jeunes artichauts braisés

*** : plats adaptés à la surgélation - en prévision de nos congés annuels

Desserts Maison de la semaine

Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	20.00€
Tiramisu		4.00€
Flan caramel		2.50€

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	87.00€
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