Suggestions
11/04 au 14/04

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, coulis de tomates* *Quadri ricotta et Speck, sauce "tartufata"* *Quadri ricotta, beurre et sauge fraîche, coulis de tomates* *Lasagne aux épinards et champignons*		
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€
Petite dorade royale saisie au fenouil sec, croquant de céleri vert, fenouil et Chorizo		14.00€
Suprême de poulet cuit à basse température à l'estragon, coeurs de poireaux confits		14.00€
Pain de viande	2 cv	14.00€
Confit d'épaule d'agneau, écrasé de pommes de terre et épinards		10.00€
Les légumes de la semaine : *Pommes de terre rôties au four* *Légumes méridionaux finement tranchés et confits au four* *Haricots verts extra-fin* *Bouquetière de légumes de saison* *Céleri rave façon rémoulade* *Epinard sautés*		
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		6.50€
Burrata, duo de tomates, roquette et léger pesto		12.00€
Asperges de Malines, vinaigrette aux dés de jambon rôti du Pays	pce	2.50€
Rosace de gambas de Madagascar aux petits légumes croquants, émulsion de mangue		16.00€
Lasagnette de homard et petits légumes		15.00€
Dos de cabillaud royal et son risotto aux asperges de Malines, crème de cerfeuil		20.00€
Filet de bar (élevage) et sa cocotte de légumes à la méridionale, croquant de Pata Negra et coulis de tomates monté au beurre	+/-	16.50€
Suprême de pintadeau cuit à basse température, petits légumes de saison sautés aux raisins de Corinthe		16.00€
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse température, épaule confite et compotée d'aubergines, jus simple et huile aux herbes fraîches		22.00€
Escalope de veau (dans le carré) façon Milanese, sauce Tartare		16.00€

Les légumes :

Dauphinois
Bouquetière de légumes
Gratin de légumes à la méridionale
Salade de lentilles
Fenouils gratinés
Artichauts violet braisés

Desserts Maison de la semaine		
Mousse au chocolat Caraïbe		3.50€
Crème brûlée		3.50€
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges		3.50€
Macédoine de fruits frais	le kg	24.00€
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	90.00€
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