

PANDIN - CARTE BUSINESS LUNCHES - 2025

Notre service de "business lunches" est disponible du lundi au vendredi inclus.

Vos commandes doivent nous être soumises exclusivement à l'aide du "bon de commande Business lunches" (sous Excel ou Pdf) adressé à order.entreprises@pandin.be au plus tard la veille à 12:00. Vos commandes pour les lundis doivent nous être soumises au plus tard le vendredi qui précède à 16:00. Tout envoi de bon de commande doit toujours être validé par un retour de mail. En cas de dépassement de nos capacités de production, il se peut que nous ne puissions répondre favorablement à votre demande. Vous en serez informé par retour de mail.

Les "finger food" pour apéritifs et cocktails

Spirale de saumon d'Ecosse légèrement fumé	2,75
Scampi au goût du jour	3,00
Thon mi-cuit à la coriandre et Gomasio	3,25
Cannelloni de Bresaola, jeune artichaut et parmesan	2,75
Foie gras de canard et pain d'épices	3,75
"Bocconcini di mozzarella di bufala", tomate cerise et basilic	2,75
Bâtonnets de parmesan et petits pains à l'huile d'olives	2,50
Brochettes de légumes à la méridionale	2,75
Flûtes feuilletées au sel de Guérande	2,00

Les sandwiches "réduction" - pour un lunch, prévoir 5 pièces par personne

Sandwich tendre ouvert ou fermé	4,50
Sandwich croquant ouvert ou fermé	4,50

Assortiment : Saumon d'Ecosse légèrement fumé – Crevettes grises – Tartares variés – Thon à la méridionale – Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche – Salade de poitrine de poulet – Viande des Grisons et jeunes artichauts – Jambon de San Daniele – Speck du Tyrol et légumes méridionaux – Magret de canard fumé et foie gras de canard – "Vitello tonnato" – Brie de Meaux et fruits secs – Mozzarella di bufala – Légumes à la méridionale – Houmous – Avocats aux épices douces ...

Les sandwiches "demi-baguette" (+/- 26 cm) - pour un lunch, prévoir 1 pièce par personne

Demi-baguette (mie blanche classique / mie grise ou mie blanche avec graines de soja, tournesol, sésame, lin et millet)	9,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Assortiment : Saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette, concombre, Iceberg – Emietté de saumon frais rôti au romarin, petite niçoise, roquette – Thon à la méridionale, roquette, tomates cerises – Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche, roquette – Tartare de bœuf – Salade de poitrine de poulet façon Caesar Salad – Jambon de San Daniele, burrata, parmesan, tomates cerises, basilic – Jambon rôti du Pays, fromage, tomate, Iceberg – "Vitello tonnato" – Brie de Meaux, fruits secs, fruits frais et miel – Mozzarella di bufala, parmesan, variation de tomates, roquette et pesto – Légumes à la méridionale

Les verrines en fibre de canne à sucre - pour un lunch, prévoir 4 pièces par personne ou 1 à 2 pièces en accompagnement de sandwiches

Crevettes grises au goût du jour	8,00
Saumon d'Ecosse au goût du jour	7,50
Scampis au goût du jour	7,50
Salade landaise	8,50
"Vitello tonnato"	7,00
Poularde au goût du jour	6,50
"Mozzarella di bufala" ou "Burrata" au goût du jour	6,50
Taboulé ou quinoa aux épices douces	4,50
Mesclun, haricots verts, tomates cerises, fruits secs, vinaigrette balsamique	6,50

Les assiettes individuelles garnies - en porcelaine blanche, composées au gré du marché et accompagnées de pains de table et beurre

Mixte	36,00
<i>2 poissons, 2 viandes, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Poissons	38,00
<i>4 poissons, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Viandes	33,00
<i>4 viandes, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Végétarienne	22,00
<i>Grand assortiment de légumes cuisinés, salade de pâtes, céréales ...</i>	
"Caesar salad"	22,00
<i>Poitrine de poulet cuite à basse t°, avocat, salade Iceberg, vinaigrette, effiloché de Speck, parmesan, croûtons</i>	
Charcuteries et/ou fromages	20,00
<i>Sélection des meilleurs charcuteries et/ou fromages, raisins frais et fruits secs ...</i>	
"A l'italienne"	20,00
<i>Roquette, légumes grillés, mozzarella di bufala, duo de tomates, jambon de San Daniele, olives Taggiasca, parmesan ...</i>	
"Salade folle"	17,50
<i>Salades vertes, haricots verts, lentilles du Puy, tomates cerises, fruits secs, vinaigrette balsamique</i>	
Formule VIP en deux services	50,00
<i>3 poissons - servis comme entrée dans une 1ère assiette</i>	
<i>2 viandes - servies dans une 2ème assiette</i>	
<i>1 choix de légumes en accompagnement des viandes - servi dans une 3ème petite assiette</i>	

Les buffets froids - à partir de 5 personnes !

Les buffets sont composés au gré du marché, dressés sur de grands plats en porcelaine blanche et accompagnés d'un assortiment de pains et beurre.

"Classique du jour" 50,00
5 préparations (poissons & viandes), salade de pâtes ou céréales ou préparation de mozzarella, assortiment de légumes cuisinés

Exemple d'assortiment :

Scampi saisis au thym, bâtonnets de pommes, roquette et pointe de sésame
Côtelette de saumon d'Ecosse mi-cuit à la coriandre, julienne croquante et émulsion de mangue
Filet de dorade royale saisi au thym, méli-mélo de piments doux, courgettes, olives Taggiasca et câpres
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche
Carré de porc ibérique Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato"
Tagliolini à la mozzarella, dés de tomates et léger pesto
Bouclier de légumes à l'huile d'olive
Pains assortis et beurre

"Léger du jour" 43,00
4 préparations (poissons & viandes), salade de pâtes ou céréales ou préparation de mozzarella, assortiment de légumes cuisinés

Exemple d'assortiment :

Méli-méli de crevettes grises et cœur de céleri vert à l'huile d'olive persillée
Thon rouge mi-cuit au romarin, méli-mélo de piment doux et olives Taggiasca
Roulade de jambon de San Daniele et "bocconcini di mozzarella di bufala", basilic et copeaux de parmesan
Poularde mariné à l'estragon, cuite à basse température, finement tranchée, huile d'olive à l'estragon frais
Taboulé aux épices douces et menthe fraîche
Bouclier de légumes à l'huile d'olive
Pains assortis et beurre

"Antipasti du jour" 35,00
Charcuteries italiennes, Carpaccio ou Vitello tonnato, Mozzarella ou Burrata, salade de pâtes, assortiment de légumes cuisinés

Exemple d'assortiment :

Eventail de charcuteries italiennes (Coppa, Mortadella, Parma, Finocchiona ...)
Carpaccio de bœuf OU Vitello tonnato
Mozzarella di bufala, duo de tomates, roquette et léger pesto
Salade de pâtes
Bouclier de légumes à l'huile d'olive façon "Antipasti"
Ciabatta, Grissini, Taralli, Lingue piemontesi ...

"Grandes salades variées du jour" 33,00
Salade de poisson, salade de volaille, salade de pâtes, salade de mozzarella ou Burrata, salade de céréale, salade de légumes

Exemple d'assortiment :

Salade de petits légumes et émietté de saumon d'Ecosse aux herbes fraîches
Caesar salad
Salade de pâtes aux légumes méridionaux et olives Taggiasca
Salade de roquette, mozzarella di bufala, duo de tomates et léger pesto
Salade de quinoa aux épices douces
Salade de haricots verts, lentilles, pommes et graines variées, vinaigrette balsamique
Pains assortis et beurre

Les desserts

Pâtisserie individuelle (tartelette sablée ou feuilletée aux poires/pommes/abricots/fruits rouges ...) 5,00
Gâteaux "mignons" (petites tartelettes sablées à la mousse de citron, au chocolat noir, au caramel et fruits secs ...) - 3 pièces 8,40
Macédoine de fruits frais 5,00
Mousse au chocolat noir et noisettes du Piémont 5,00
Panna cotta et coulis de framboises 5,00
Tiramisu 5,00
Crème brûlée 5,00

Les couvert

Kit de couverts inoxydables 3,00
Fouchette, couteau, cuiller à dessert, réutilisables, emballés dans une pochette scellée, accompagnés d'une serviette en papier

Les frais de livraison

Nos frais de livraisons dépendent de la spécificité de la commande à livrer.

Aller ou reprise : tarif de base - 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale 20,00
Aller ou reprise : tarif de base - 19 communes de la périphérie bruxelloise 30,00

COORDONNEES CLIENT :

NOM :		TEL/GSM :	
CONTACT :		MAIL :	
ADRESSE :		TVA :	
CODE POSTAL :		REF. POUR FACTURATION :	

LIVRAISON COMMANDE :

DATE (JJ/MM) :		HEURE SOUHAITEE (00:00) :	
ADRESSE :		VOS REMARQUES AU SUJET DE LA LIVRAISON :	
CODE POSTAL :			
NBRE DE COUVERTS :			

Les sandwiches "réduction" assortis

Sandwiches tendres ouverts		4,50	-
Sandwiches tendres fermés		4,50	-
Sandwiches croquants ouverts		4,50	-
Sandwiches croquants fermés		4,50	-

Remarques :

Les sandwiches "demi-baguette"

Demi-baguettes à base de poissons		9,50	-
Demi-baguettes à base de viandes		9,50	-
Demi-baguettes végétaRiennes		9,50	-
Demi-baguettes végétaLiennes		9,50	-

Remarques :

Les verrines - à partir de 4 pièces par variété !

Crevettes grises ...		8,00	-
Saumon d'Ecosse ...		7,50	-
Scampis ...		7,50	-
Salade landaise		8,50	-
"Vitello tonnato"		7,00	-
Poularde ...		6,50	-
"Mozzarella di bufala" ou "Burrata" ...		6,50	-
Taboulé ou quinoa ...		4,50	-
Mesclun, haricots verts ...		6,50	-
Préparation du jour ...			-

Remarques :

Les "finger food" - à partir de 4 pièces par variété !

Spirale de saumon d'Ecosse ...		2,75	-
Scampi au goût du jour ...		3,00	-
Thon mi-cuit à la coriandre ...		3,25	-
Cannelloni de Bresaola ...		2,75	-
Foie gras de canard et pain d'épices ...		3,75	-
"Bocconcini di mozzarella di bufala" ...		2,75	-
Bâtonnets de parmesan ...		2,50	-
Brochettes de légumes ...		2,75	-
Flûtes feuilletées au sel de Guérande ...		2,00	-

Remarques :

Divers

			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-
			-

Remarques générales

Les assiettes garnies individuelles

Mixte		36,00	-
Poisson		38,00	-
Viande		33,00	-
Végétarienne		22,00	-
"Caesar salad"		22,00	-
Charcuteries et/ou fromages - à préciser		20,00	-
"A l'italienne"		20,00	-
"Salade folle"		17,50	-
Formule VIP en deux services		50,00	-

Remarques :

Les buffets froids - à partir de 5 personnes !

"Classique du jour"		50,00	-
"Léger du jour"		43,00	-
"Antipasti du jour"		35,00	-
"Grandes salades variées du jour"		33,00	-

Remarques :

Les desserts

Macédoine de fruits frais *		5,00	-
Mousse au chocolat noir *		5,00	-
Panna cotta et coulis de framboises *		5,00	-
Tiramisu *		5,00	-
Crème brûlée *		5,00	-
Assortiment parmi le choix ci-dessus *		5,00	-
Pâtisserie individuelle		5,00	-
Gâteaux "mignons" - 3 pièces		8,40	-

Remarques :

Les boissons

Vin blanc - 75 cl - à déterminer			-
Vin rouge - 75 cl - à déterminer			-
Eau plate/pétillante - 33 cl - à préciser		2,50	-
Jus de fruits Alain Milliat - 33 cl		6,00	-

Remarques :

La vaisselle, le matériel ...

Kit de couverts inoxydables + serviette		3,00	-
			-
			-

Remarques :

Les frais de livraison

Aller ou Reprise - Bruxelles		20,00	-
Aller ou Reprise - périphérie		30,00	-
			-

Remarques :

Totaux

TTC			-
HTVA 6 %			-
HTVA 21 % - Vins			-
HTVA 21 % - Matériel			-
TTC / pers.			-

Vos commandes doivent nous être soumises exclusivement à l'aide du présent bon de commande (sous Excel ou Pdf) adressé à order.entreprises@pandin.be au plus tard la veille à 12:00. Vos commandes pour les lundis doivent nous être soumises au plus tard le vendredi qui précède à 16:00. Tout envoi de bon de commande doit toujours être validé par un retour de mail.

PANDIN

- EST. 1969 -



PANDIN

- EST. 1969 -

