

PANDIN - CARTE BUSINESS LUNCHES - 2024

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 - à partir de 4 pièces par variété !

Pour un apéritif, prévoir 3 à 4 pièces par personne. Pour un cocktail, nous consulter.

Spirale de saumon d'Ecosse légèrement fumé	2,75
Scampi au goût du jour	3,00
Thon mi-cuit à la coriandre et Gomasio	3,00
Cannelloni de Bresaola, jeune artichaut et parmesan	2,75
Foie gras de canard et pain d'épices	3,50
"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 à 6 pièces par personne.

Sandwich tendre ouvert	4,25
Sandwich tendre fermé	4,25
Sandwich croquant ouvert	4,25
Sandwich croquant fermé	4,25

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 – Effiloché de jambon rôti et céleri rave rémoulade – Speck du Tyrol et légumes méridionaux – Magret de canard fumé et foie gras de canard – "Vitello tonnato" – "Pulled pork" – Brie de Meaux et fruits secs – Mozzarella di bufala – Légumes à la méridionale – Houmous – Avocats aux épices douces ...

Les sandwiches "demi-baguette multigraines" (+/- 23 cm)

Pour un lunch, prévoir 1 pièce par personne.

A l'italienne	9,50
<i>Mozzarella di bufala, parmesan, Speck du Tyrol, tomates cerises, tomates demi-sèches, roquette, pesto</i>	
Jambon/fromage	9,50
<i>Jambon rôti du Pays, fromage Fontina, Iceberg, tomates, œufs, mayonnaise Maison, persil plat</i>	
Poularde façon Caesar Salad	9,50
<i>Emincé de poularde cuite à basse t°, Iceberg, haricots verts, Speck du Tyrol, parmesan, vinaigrette Caesar Salad</i>	
Légumes méridionaux	9,50
<i>Niçoise de légumes, olives Taggiasca, tomates cerise, parmesan, basilic, roquette, zestes de citrons</i>	

Les verrines en fibre de canne à sucre - à partir de 4 pièces par variété !

Pour un lunch, prévoir 4 pièces par personne ou 1 à 2 pièces en accompagnement de sandwiches.

Méli-mélo de crevettes grises au goût du jour	8,00
Saumon d'Ecosse au goût du jour	7,50
Salade landaise	7,50
"Vitello tonnato"	7,00
Poularde au goût du jour	6,50
"Mozzarella di bufala", duo de tomates, roquette et léger pesto	6,00
"Burrata", avocats, coriandre	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

Nos assiettes sont en porcelaine blanche, généralement compartimentées afin que les assaisonnements des diverses préparations ne se mélangent pas. Elles sont composées au gré du marché et accompagnées de pains de table et beurre.

Mixte	33,00
<i>2 poissons, 2 viandes, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Poissons	35,00
<i>4 poissons, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Viandes	31,00
<i>4 viandes, 1 assortiment de légumes cuisinés</i>	
Végétarienne	20,00
<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, Parme "24 mesi", 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	45,00
<i>Trois poissons - servis comme entrée dans une 1ère assiette</i>	
<i>Deux viandes - servies dans une 2ème assiette</i>	
<i>Un 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"

47,00

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"

40,00

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 (feuilletés aux poires/pommes/abricots, éclairs ...)	5,00
Gâteaux "mignons" (sablés praliné, à la mousse de citron, au chocolat noir et framboise) - 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 couverts

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

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 :
 CONTACT :
 ADRESSE :
 CODE POSTAL :

TEL/GSM :
 MAIL :
 TVA :
 REF. POUR FACTURATION :

LIVRAISON COMMANDE :

DATE (JJ/MM) :
 ADRESSE :
 CODE POSTAL :

HEURE SOUHAITEE (00:00) :
 VOS REMARQUES AU SUJET DE LA LIVRAISON :

NBRE DE COUVERTS :

Les sandwiches "réduction"

Sandwich tendre ouvert	<input type="text"/>	4,25	-
Sandwich tendre fermé	<input type="text"/>	4,25	-
Sandwich croquant ouvert	<input type="text"/>	4,25	-
Sandwich croquant fermé	<input type="text"/>	4,25	-

Remarques :

Les sandwiches "demi-baguette multigraines"

A l'italienne ...	<input type="text"/>	9,50	-
Jambon/fromage ...	<input type="text"/>	9,50	-
Poularde façon Caesar Salad ...	<input type="text"/>	9,50	-
Légumes méridionaux ...	<input type="text"/>	9,50	-

Remarques :

Les verrines - à partir de 4 pièces par variété !

Méli-mélo de crevettes grises	<input type="text"/>	8,00	-
Saumon d'Ecosse ...	<input type="text"/>	7,50	-
Salade landaise	<input type="text"/>	7,50	-
"Vitello tonnato"	<input type="text"/>	7,00	-
Poularde ...	<input type="text"/>	6,50	-
"Mozzarella di bufala" ...	<input type="text"/>	6,00	-
"Burrata" ...	<input type="text"/>	6,50	-
Taboulé ou quinoa ...	<input type="text"/>	4,50	-
Mesclun, haricots verts ...	<input type="text"/>	6,50	-
Préparation du jour ...	<input type="text"/>		-

Remarques :

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

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

Remarques :

Divers

<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-

Remarques générales :

Les assiettes garnies individuelles

Mixte	<input type="text"/>	33,00	-
Poisson	<input type="text"/>	35,00	-
Viande	<input type="text"/>	31,00	-
Végétarienne	<input type="text"/>	20,00	-
"Caesar salad"	<input type="text"/>	22,00	-
Charcuteries et/ou fromages - à préciser	<input type="text"/>	20,00	-
"A l'italienne"	<input type="text"/>	20,00	-
"Salade folle"	<input type="text"/>	17,50	-
Formule VIP en deux services	<input type="text"/>	45,00	-

Remarques :

Les buffets froids - à partir de 5 personnes !

"Classique du jour"	<input type="text"/>	47,00	-
"Léger du jour"	<input type="text"/>	40,00	-
"Antipasti du jour"	<input type="text"/>	35,00	-
"Grandes salades variées du jour"	<input type="text"/>	33,00	-

Remarques :

Les desserts

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

Remarques :

Les boissons

Vin blanc - 75 cl - à déterminer	<input type="text"/>		-
Vin rouge - 75 cl - à déterminer	<input type="text"/>		-
Eau plate/pétillante - 33 cl - à préciser	<input type="text"/>	2,00	-
Jus de fruits Alain Milliat - 33 cl	<input type="text"/>	6,00	-

Remarques :

La vaisselle, le matériel ...

Kit de couverts inoxydables + serviette	<input type="text"/>	3,00	-
<input type="text"/>			-
<input type="text"/>			-

Remarques :

Les frais de livraison

Aller ou Reprise - Bruxelles	<input type="text"/>	20,00	-
Aller ou Reprise - périphérie	<input type="text"/>	30,00	-
<input type="text"/>			-

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 -

