

Carte "Business Lunches"

2019



Cette carte reprend notre offre, plus particulièrement, dédiée aux lunches en entreprises. Du lundi au samedi inclus, nous livrons, dans vos bureaux, sandwiches, assiettes garnies et buffets.

L'enregistrement de vos commandes est possible jusqu'à la veille à 16:00. Mais celles pour le lundi doivent impérativement nous parvenir au plus tard le vendredi qui précède. Vos commandes doivent nous être adressées par téléphone et confirmées par l'envoi d'un e-mail à l'adresse info@pandin.be. Elles sont acceptées sous réserve de nos capacités de production et sous réserve d'une confirmation orale ou par e-mail de notre part.

Notre tarif de base pour nos livraisons (Aller) sur Bruxelles est de 14,00 €. Il varie en fonction de la spécificité de la commande à livrer.

Nos prix s'entendent TVA 6 % et 21 % incluses et sont d'application pour toute commande livrée dans vos bureaux, sans mise à disposition d'un personnel de service. Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.

Les sandwiches

QUANTITÉ CONSEILLÉE : 5 À 6 / PERS.

Assortiment

Saumon d'Ecosse fumé – Crevettes grises – Anguille fumée –
Tartares variés – Thon à la méridionale – Carpaccio de bœuf –
Salade de poulet au curry / au cœur de céleri vert –
Viande des Grisons et jeunes artichauts – Jambon de San Daniele –
Speck du Tyrol et courgette grillée – Vitello tonnato –
Magret de canard fumé et foie gras – Mozzarella di bufala – Brie de Meaux –
Ricotta et fines herbes – Légumes à la méridionale...

Types et prix

- ▶ Sandwich tendre "réduction ouvert" 3,00 €
- ▶ Sandwich tendre "réduction fermé" 3,25 €
- ▶ Sandwich croquant "réduction fermé" 3,50 €

Les triangles de pain multi-céréales

QUANTITÉ CONSEILLÉE : 5 / PERS.

Assortiment

- ▶ "Club Classic"
rôti du Pays, fromage, salade, tomate, mayonnaise, moutarde, cornichons
- ▶ "Club méridional"
Speck du Tyrol, mozzarella fumée, aubergines grillées, tomates confites, basilic, parmesan, huile d'olive
- ▶ "Club nordique"
Saumon fumé, ricotta à l'aneth, salade, cornichons aigre-doux, raifort

Prix

- ▶ Plateau de 12 pièces à 3,00 €/pièce 36,00 €
- ▶ Plateau de 20 pièces à 3,00 €/pièce 60,00 €

Les verrines (coupelles "eco" en fibre de canne à sucre)

Elles peuvent être composées de poissons, de viandes ou simplement végétariennes.
Sur demande, elles sont accompagnées de petites cuillères ou fourchettes, jettables ou non.

Assortiment

Méli-mélo de crevettes grises, gambas, homard...
Coupé de saumon d'Ecosse, thon rouge, bar...
Petite salade landaise au vinaigre balsamique
"Vitello tonnato"
Délice de foie gras de canard et pommes
Salade de lentilles et petits légumes
Compotée d'aubergines à la méridionale
Asperges du Pays (en saison)
Quinoa ou taboulé aux épices douces
Bocconcini di mozzarella et tomates cerises au basilic
Mesclun et haricots verts extra fins au vinaigre balsamique

Types et prix (variables en fonction du type de préparation)

- ▶ Coupelle "Classique" 5,00 à 8,00 €
- ▶ Coupelle "Réduction" 3,00 à 6,00 €

Les assiettes froides (porcelaine blanche carrée)

Elles sont composées de cinq préparations auxquelles s'ajoute un assortiment de légumes.
Ces préparations sont tirées de notre "carte des buffets froids".

Types et prix

▶ "Mixte"	<i>Poissons, viandes et légumes, pain, beurre</i>	28,00 €
▶ "Poissons"	<i>Poissons, légumes, pain, beurre</i>	30,00 €
▶ "Viandes"	<i>Viandes, légumes, pain, beurre</i>	28,00 €
▶ "Vitello tonnato"	<i>Rôti de veau, sauce "tonnato", pommes de terre et haricots verts à l'huile d'olive, pain, beurre</i>	15,00 €
▶ "Charcuteries & Fromages"	<i>Charcuteries, fromages, légumes, salade, pain, beurre</i>	15,00 €
▶ "Mozzarella di bulafa"	<i>Mozzarella, duo de tomates, roquette, copeaux de parmesan, pain, beurre</i>	14,00 €
▶ "Végétarienne"	<i>Légumes cuisinés, salade de pâte, pain, beurre</i>	16,00 €

NOUVEAUTÉ !

L'assiette végétarienne en bois de peuplier composée de : 17,00 €

- ▶ une préparation de taboulé ou quinoa ou orge perlé
- ▶ une bouquetière de légumes cuisinés et assaisonnés à l'huile d'olive
- ▶ une préparation de légumes méridionaux confits au four
- ▶ une préparation de mozzarella
- ▶ pain multi-céréales

Les buffets froids (à partir de 5 pers.)

Ils sont composés de poissons, viandes et légumes cuisinés.
La liste des préparations habituellement servies peut être consultée
dans notre "carte des buffets froids".

Types et prix

▶ Buffet "Classique" du jour	3 poissons & 2 viandes ou 2 poissons & 3 viandes, légumes, pain, beurre	± 35,00 €
▶ Buffet "Léger" du jour	2 poissons, 2 viandes, légumes, pain, beurre	± 30,00 €

Les desserts

Types et prix

▶ Gâteaux "mignons" assortis (3 pièces à 2,00 €)	<i>Croûtes sablées au chocolat intense, framboises, caramel et noix, mousse au citron, Javanais...</i>	6,00 €
▶ Gâteaux "individuels"	<i>Bavarois assortis, croûtes sablées assorties, feuilletés assortis...</i>	5,00 €
▶ Macédoine de fruits frais		5,00 €
▶ Mousse au chocolat noir		4,00 €
▶ Crème brûlée		5,00 €
▶ Panna cotta		4,00 €
▶ Tiramisu		4,00 €

Les vins (prix à la bouteille de 75 cl)

Nous sommes en mesure de vous livrer des vins et champagnes.

Ci-dessous, voici quelques suggestions.

Sur demande, nous vous adresserons notre carte complète.

Types et prix

▶ Prosecco : Prosecco di Conegliano, Vinicola Canella	13,90 €
▶ Champagne : Taittinger Brut Réserve	42,50 €
▶ Blanc : Classic Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne	7,00 €
▶ Blanc : Lugana, Montonale	14,50 €
▶ Rouge : Racine, Collines du Bourdic, Grenache & Syrah	10,00 €
▶ Rouge : Primitivo, Chiaramonte	13,00 €



Nos meilleures ventes

Le lunch «sandwiches» composé de :

- ▶ Quatre sandwiches tendres «réduction ouvert» assortis
- ▶ La verrine de mesclun et haricots verts extra-fins au vinaigre balsamique

+ La panna cotta au coulis de framboises 21,00 €

L'assiette froide «mixte» composée par exemple de :

- ▶ Gambas marinées au thym et romarin et saisies à la plancha
- ▶ Thon rouge mariné à la coriandre, mi-cuit, fins légumes aigre-doux
- ▶ Tian de crevettes grises à l'huile d'olive persillé
- ▶ Carré de veau finement tranché façon «Vitello tonnato»
- ▶ Ballottine de poularde au Speck du tyrol et mozzarella
- ▶ Eventail de légumes cuisinés à l'huile d'olive

+ Pains de table et beurre
+ La mousse au chocolat et noisettes du Piémont 32,00 €

Le buffet «léger» du jour composé par exemple de :

- ▶ Eventail de scampi aux petits légumes mi-cuits, vinaigrette aux zestes de citrons
- ▶ Filet de saumon d'Ecosse rôti au romarin et fleur de sel
- ▶ Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à l'huile de truffe blanche
- ▶ Caille des Dombes rôtie et désossée, lit de haricots verts et pommes caramélisées
- ▶ Bouclier de légumes à l'huile d'olive

+ Pains de table et beurre
+ La macédoine de fruits frais 35,00 €