

La présente carte, éditée tous les quinze jours, reprend les préparations disponibles dans nos comptoirs de Bruxelles et Woluwe pendant la dite quinzaine.

Le comptoir de Bruxelles - rue de la Fourche 47, 1000 Bruxelles, T. 02 513 12 09 - est ouvert les jeudis, vendredis de 10:30 à 18:00; les samedis de 10:00 à 15:00.

Le comptoir de Woluwe - avenue des Franciscains 12, 1150 Woluwe-Saint-Pierre, T. 02 252 08 04 - sera ouvert les mercredis, jeudis et vendredis de 10:30 à 18:00; les samedis de 10:00 à 15:00 et ce à partir du 16 septembre 2020.

Afin de répondre au mieux à vos demandes, nous vous conseillons de nous adresser vos commandes le plus tôt possible et au plus tard la veille à 13:00, soit par téléphone, soit par mail exclusivement à [order.comptoirs@pandin.be](mailto:order.comptoirs@pandin.be) en utilisant le "bon de commande des suggestions de la quinzaine" disponible sur [www.pandin.be](http://www.pandin.be) (pdf ou Excel). Tout envoi de bon de commande par mail devra toujours être validé par un retour de mail de notre part.

Les préparations suivies d'une astérisque sont disponible uniquement à partir du jeudi.

La lettre majuscule qui suit chaque préparation (A, B, C ...) renvoie au mode de réchauffe de la préparation dont vous trouverez la fiche récapitulative sur [www.pandin.be](http://www.pandin.be) sous "Instructions de réchauffe".

Pour toute demande concernant nos "finger food" pour apéritifs et cocktails, nos buffets froids ou encore nos préparations "festives" pour un dîner particulier, veuillez nous adresser un mail à [info@pandin.be](mailto:info@pandin.be)

### Notre sélection de charcuteries

Jambon de San Daniele - 18 mesi	x 100 g	5,50
Jambon rôti du Pays	x 100 g	3,30
Pancetta - délicieuse poêlée à feu vif	x 100 g	3,10
Mélange de saucissons coupés finement	x 100 g	4,00

### Nos potages

Minestrone - 1/2 L	pièce	5,00
Tomates - 1/2 L	pièce	4,50
Légumes verts - 1/2 L	pièce	4,50

### Nos entrées froides ou chaudes

Aiguillettes de cœur de saumon légèrement fumé, zestes de citrons et fleurette à l'aneth	portion	10,00
Grosses crevettes sauvages et variation de carottes marinées à la menthe et citron vert, émulsion passion	portion	16,00
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche	portion	12,50
Tarte fine feuilletée aux légumes confits et senteurs méridionales - U	portion	9,00
Fondue au parmesan - Z	pièce	3,00

### Nos plats chauds

Poêlée de scampi sautés à la crème d'estragon, riz pilaf - K	portion	15,00
Dos de saumon d'Ecosse Label Rouge aux épices orientales à la façon d'un couscous - L	portion	16,00
Epais dos de cabillaud cuit à basse t°, risotto aux asperges vertes et lentins, sauce au Blanc de blancs - G	portion	19,00
Pain de viande, sauce à la moutarde de Meaux (2 pers.) - X	portion	14,00
Poitrine de poularde de Challans farcie aux petits légumes et herbes fraîches, sauce Fine Champagne - G	portion	16,00
Escalope de poulet façon Saltimbocca, aubergine grillée, mozzarella fumée, concassé de tomates et fregola - F	portion	8,50
Carré de porc ibérique cuit à basse t°, confit d'oignons de Tropea et carottes glacées - G	portion	17,50
"Ossobuco e tagliolini" - H	portion	20,00
		0,00

## **Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements**

Salade de céleri rave façon rémoulade	x 300 g	4,80
Haricots verts extra-fins aux herbes fraîches et huile d'olive - T	x 300 g	9,60
Ratatouille - R	x 300 g	6,60
Carottes nouvelles et haricots plats cuisinés au beurre, cébettes et persil - R	x 300 g	7,50
Chiconnettes braisées - R	x 300 g	7,50
Epinards sautés à l'échalote et huile d'olive - U	x 300 g	7,50
Purée de pommes de terre façon Macaire - S	x 400 g	7,00
Rattes du Touquet rissolées à la fleur de sel et romarin - V	x 400 g	6,00
Tagliolini aux dés de tomates, courgettes, mozzarella et léger pesto	x 300 g	6,00
Taboulé aux épices douces et menthe fraîches	x 300 g	6,00

## **Nos pizzas**

Jambon rôti du Pays et champignons - W	pièce	8,50
Scampi, oignons de Tropea et roquette - W	pièce	10,00
Speck du Tyrol, courgettes grillées et Fontina - W	pièce	8,50

## **Nos pâtes**

Lasagne bolognaise - Q	portion	9,00
Lasagne aux petits légumes saisis au thym - P	portion	9,00
Cannelloni ricotta, épinards et basilic - M	portion	9,00
Quadri ricotta et Speck, sauce "tartufata" - N	portion	9,00

## **Nos sauces pour pâtes**

Sauce bolognaise	x 500 g	10,00
Concassé de tomates au basilic	x 500 g	7,50
Sauce tomatée aux aubergines, oignons de Tropea, Pancetta et olives	x 500 g	10,00

## **Nos desserts**

Mousse au chocolat	pièce	3,50
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges	pièce	3,50
Soupe de fruits rouges au Gewürztraminer, menthe et pointe de réglisse	x 250 g	8,75
Macédoine de fruits frais	x 500 g	12,00

## **Notre sélection de vins**

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Canella - 75 cl	pièce	14,00
Gouttes d'O, Chardonnay, Ch. de Bousval, Vin de Pays des jardins de Wallonie, 2018 - 75 cl	pièce	22,00
Roero Arneis, Lorenzo Negro, Piemonte, 2019 - 75 cl	pièce	16,75
Pornassio Superiore, Gulierame, Liguria, 2018 - 75 cl	pièce	22,75

## **Notre sélection d'articles d'épicerie fine**

Noisettes du Piémont IGP, toastées - 200 g	pièce	8,75
Riso Carnaroli, Acquarello - 500 g	pièce	8,80
Rillettes de poulet, Superproducteur - 85 g	pièce	5,80
Cantuccini al arancia, Deseo, Toscana - 200 g	pièce	6,80

## **Frais de livraison - pour toute commande inférieure à 150,00 €**

19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale	14,00
19 communes de la périphérie bruxelloise	25,00

NOM CLIENT :	<input type="text"/>	TEL :	<input type="text"/>
DATE COMMANDE (JJ/MM) :	<input type="text"/>	GSM :	<input type="text"/>
HEURE SOUHAITEE (00:00) :	<input type="text"/>	MAIL :	<input type="text"/>
ADRESSE DE LIVRAISON :	<input type="text"/>	RETRAIT :	<input type="radio"/> BRUXELLES - J / V / S
CODE POSTAL :	<input type="text"/>		<input type="radio"/> WOLUWE - M / J / V / S
REMARQUES :	<input type="text"/>		

**Notre sélection de charcuteries**

Jambon de San Daniele - 18 mesi	<input type="text"/>	x 100 g	5,50	0,00
Jambon rôti du Pays	<input type="text"/>	x 100 g	3,30	0,00
Pancetta - délicieuse poêlée à feu vif	<input type="text"/>	x 100 g	3,10	0,00
Mélange de saucissons coupés finement	<input type="text"/>	x 100 g	4,00	0,00

**Nos potages**

Minestrone - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	5,00	0,00
Tomates - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50	0,00
Légumes verts - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50	0,00

**Nos entrées froides ou chaudes**

Aiguillettes de cœur de saumon légèrement fumé, zestes de citrons et fleurette à l'aneth	<input type="text"/>	portion	10,00	0,00
Grosses crevettes sauvages et variation de carottes marinées à la menthe et citron vert, émulsion passion	<input type="text"/>	portion	16,00	0,00
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche	<input type="text"/>	portion	12,50	0,00
Tarte fine feuilletée aux légumes confits et senteurs méridionales - U	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Fondue au parmesan - Z	<input type="text"/>	pièce	3,00	0,00

**Nos plats chauds**

Poêlée de scampi sautés à la crème d'estragon, riz pilaf - K	<input type="text"/>	portion	15,00	0,00
Dos de saumon d'Ecosse Label Rouge aux épices orientales à la façon d'un couscous - L	<input type="text"/>	portion	16,00	0,00
Epais dos de cabillaud cuit à basse t°, risotto aux asperges vertes et lentins, sauce au Blanc de blancs - G	<input type="text"/>	portion	19,00	0,00
Pain de viande, sauce à la moutarde de Meaux (2 pers.) - X	<input type="text"/>	portion	14,00	0,00
Poitrine de poularde de Challans farcie aux petits légumes et herbes fraîches, sauce Fine Champagne - G	<input type="text"/>	portion	16,00	0,00
Escalope de poulet façon Saltimbocca, aubergine grillée, mozzarella fumée, concassé de tomates et fregola - F	<input type="text"/>	portion	8,50	0,00
Carré de porc ibérique cuit à basse t°, confit d'oignons de Tropea et carottes glacées - G	<input type="text"/>	portion	17,50	0,00
"Ossobuco e tagliolini" - H	<input type="text"/>	portion	20,00	0,00

**Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements**

Salade de céleri rave façon rémoulade	<input type="text"/>	x 300 g	4,80	0,00
Haricots verts extra-fins aux herbes fraîches et huile d'olive - T	<input type="text"/>	x 300 g	9,60	0,00
Ratatouille - R	<input type="text"/>	x 300 g	6,60	0,00
Carottes nouvelles et haricots plats cuisinés au beurre, cébettes et persil - R	<input type="text"/>	x 300 g	7,50	0,00
Chiconnettes braisées - R	<input type="text"/>	x 300 g	7,50	0,00
Epinards sautés à l'échalote et huile d'olive - U	<input type="text"/>	x 300 g	7,50	0,00
Purée de pommes de terre façon Macaire - S	<input type="text"/>	x 400 g	7,00	0,00
Rattes du Touquet rissolées à la fleur de sel et romarin - V	<input type="text"/>	x 400 g	6,00	0,00
Tagliolini aux dés de tomates, courgettes, mozzarella et léger pesto	<input type="text"/>	x 300 g	6,00	0,00
Taboulé aux épices douces et menthe fraîches	<input type="text"/>	x 300 g	6,00	0,00

**Nos pizze**

Jambon rôti du Pays et champignons - W	<input type="text"/>	pièce	8,50	0,00
Scampi, oignons de Tropea et roquette - W	<input type="text"/>	pièce	10,00	0,00
Speck du Tyrol, courgettes grillées et Fontina - W	<input type="text"/>	pièce	8,50	0,00

NOM CLIENT : 

DATE : samedi 0 janvier 1900

**Nos pâtes**

Lasagne bolognaise - Q	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Lasagne aux petits légumes saisis au thym - P	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Cannelloni ricotta, épinards et basilic - M	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Quadri ricotta et Speck, sauce "tartufata" - N	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00

**Nos sauces pour pâtes**

Sauce bolognaise	<input type="text"/>	x 500 g	10,00	0,00
Concassé de tomates au basilic	<input type="text"/>	x 500 g	7,50	0,00
Sauce tomatée aux aubergines, oignons de Tropea, Pancetta et olives	<input type="text"/>	x 500 g	10,00	0,00

**Nos desserts**

Mousse au chocolat	<input type="text"/>	pièce	3,50	0,00
Panna cotta aux framboises et coulis de fruits rouges	<input type="text"/>	pièce	3,50	0,00
Soupe de fruits rouges au Gewürztraminer, menthe et pointe de réglisse	<input type="text"/>	x 250 g	8,75	0,00
Macédoine de fruits frais	<input type="text"/>	x 500 g	12,00	0,00

**Notre sélection de vins**

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Canella - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	14,00	0,00
Gouttes d'O, Chardonnay, Ch. de Bousval, Vin de Pays des jardins de Wallonie, 2018 - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	22,00	0,00
Roero Arneis, Lorenzo Negro, Piemonte, 2019 - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	16,75	0,00
Pornassio Superiore, Gulierame, Liguria, 2018 - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	22,75	0,00

**Notre sélection d'articles d'épicerie fine**

Noisettes du Piémont IGP, toastées - 200 g	<input type="text"/>	pièce	8,75	0,00
Riso Carnaroli, Acquarello - 500 g	<input type="text"/>	pièce	8,80	0,00
Rillettes de poulet, Superproducteur - 85 g	<input type="text"/>	pièce	5,80	0,00
Cantuccini al arancia, Deseo, Toscana - 200 g	<input type="text"/>	pièce	6,80	0,00

**Autres préparations ou produits souhaités**

<input type="text"/>	0,00
<input type="text"/>	0,00
<input type="text"/>	0,00
<input type="text"/>	0,00
<input type="text"/>	0,00

**Frais de livraison - pour toute commande inférieure à 150,00 €**

19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale	<input type="text"/>	14,00	0,00
19 communes de la périphérie bruxelloise	<input type="text"/>	25,00	0,00
	<input type="text"/>		0,00

**Vos remarques****Totaux**

TTC		0,00
HTVA 6 %		0,00
HTVA 21 %		0,00

Vos commandes par mail doivent nous être soumises exclusivement à l'aide du présent document adressé à [order.comptoirs@pandin.be](mailto:order.comptoirs@pandin.be) au plus tard la veille à 13:00. Tout envoi de bon de commande doit toujours être validé par un retour de mail.