

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 - est ouvert les mercredis, jeudis et vendredis de 10:30 à 18:30; les samedis de 10:00 à 18:00.

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**. Quant aux commandes pour les samedis, elles doivent nous être transmises **au plus tard le jeudi à 18:00**. Vous pouvez nous les communiquer soit par téléphone, soit par mail à order.comptoirs@pandin.be en utilisant le "bon de commande des suggestions de la quinzaine" disponible sur 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'un astérisque (*) sont disponibles uniquement à partir du VENDREDI.

Les préparations suivies de deux astérisques (**) ne sont disponibles que durant la première semaine de la quinzaine. Elles seront remplacées par d'autres préparations au cours de la seconde semaine.

Les instructions de réchauffe de nos préparations sont toujours indiquées sur nos emballages.

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

Notre sélection de charcuteries

Jambon de San Daniele "18 mesi"	x 100 g	5,50
Speck Pfitscher, Sud-Tyrol	x 100 g	2,95
Jambon rôti du Pays	x 100 g	3,30
Saucisson Finocchiona - Antica Macelleria Falorni - Greve in Chianti	x 100 g	3,60

Nos potages

Minestrone - 1/2 L	pièce	5,00
Légumes verts à l'estragon - 1/2 L	pièce	4,50
Gaspacho - 1/2 L	pièce	4,50

Nos entrées froides ou chaudes

Fond d'artichaut breton aux crevettes grises, agrumes et amandes effilées **	portion	17,00
Scampis saisis à la coriandre, variation de carottes aux épices douces et émulsion au fruit de la passion	portion	15,00
Millefeuille de thon rouge mi-cuit et Saint-Maure, vinaigrette aigre-douce **	portion	15,00
Carré de porc ibérique finement tranché façon "vitello tonnato"	portion	12,50
Fondue au parmesan - 2 pièces **	portion	6,00
Burratina, duo de tomates, roquette et copeaux de parmesan, léger pesto	portion	12,00

Nos plats chauds

Côte de saumon d'Ecosse grillée, éventail de légumes grillés, crème de béarnaise	portion	16,00
Médallions de lotte aux petits légumes et fregola sarda, sauce au Blanc de blancs parfumée au basilic **	portion	24,50
Boulette de viande et son coulis de tomates aux épices douces **	portion	8,00
Aiguillettes de poulet panées, sauce Tartare	portion	12,50
Magret de canette de Barbarie aux pêches confites, sauce Bigarade	portion	18,00
Poitrine de poularde de Challans cuite à basse t° aux écrevisses, nid de tagliatelle **	portion	24,00

Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements

Rattes du Touquet sautées au romarin et à la fleur de sel de Guérande	x 400 g	6,00
Salade aigre-douce de germes de soja **	x 300 g	6,00
Carottes nouvelles, haricots plats et petits pois cuisinés au beurre, cébettes et persil plat	x 300 g	7,50
Quartiers de fenouil gratinés au parmesan	x 150 g	4,50
Tortillas de pommes de terre, courgettes, piments doux et oignons des Cévennes **	x 300 g	8,25
Haricots verts extra-fin à l'huile d'olive et fines herbes	x 300 g	9,60
Lentilles vertes belges aux petits légumes, huile d'olive et persil plat	x 300 g	5,50
Gratin de légumes à la méridionale	portion	4,00
Quinoa aux épices douces, herbes fraîches, abricots et grenade	x 300 g	9,00
Salade de pâtes (tagliolini) aux tomates cerises, courgettes, mozzarella et léger pesto	x 300 g	6,00

Nos pizze

Thon à l'huile d'olive, oignons de Tropea, piments doux, câpres	pièce	10,50
Aubergines grillés, Pancetta, parmesan	pièce	8,50
Quatre fromages (Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano, Mozzarella ...)	pièce	8,50

Nos pâtes

Lasagne bolognaise	portion	9,00
Lasagne aux petits légumes parfumés au thym	portion	9,00
Cannelloni à la viande de veau	portion	9,00
Quadri ricotta et Speck du Tyrol "alla crudaiola" (huile vierge aux tomates cerises, olives, basilic ...)	portion	9,00

Nos pâtes fraîches du vendredi - faites à la main, à base de farine bio, à cuire par vos soins

portion

Nos sauces pour pâtes

Sauce bolognaise	x 500 g	10,00
Concassé de tomates au basilic	x 500 g	7,50
Pesto Maison	x 250 g	8,75

Nos desserts

Mousse au chocolat	pièce	3,50
Panna cotta et coulis de fruits rouges	pièce	3,50
Tiramisu	pièce	4,00
Macédoine de fruits frais	x 500 g	12,00

Notre sélection de vins en promotion (- 10 %)

Insolence blanc (Clairette, Rolle, Ugni blanc), Estandon - 75 cl	pièce	9,30
Insolence rosé, Estandon - 75 cl	pièce	9,30
Mercurey rouge, Domaine La Marche - 75 cl	pièce	21,60
Nebbiolo, Langhe Doc, Agricola Marrone - 75 cl	pièce	13,75

Notre sélection d'articles d'épicerie fine

Crème fine d'olives Lucques vertes, Superproducteurs - 90 g	pièce	5,95
Biscuits sablés bio aux trois poivres, Superproducteur - 100 g	pièce	3,40
Limonade artisanale, La Mortuacienne - 1 L	pièce	5,25
Pains d'amande des Flandres, Biscuits artisanaux - 150 g	pièce	4,80

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
Speck Pfitscher, Sud-Tyrol	<input type="text"/>	x 100 g	2,95	0,00
Jambon rôti du Pays	<input type="text"/>	x 100 g	3,30	0,00
Saucisson Finocchiona - Antica Macelleria Falorni - Greve in Chianti	<input type="text"/>	x 100 g	3,60	0,00

Nos potages

Minestrone - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	5,00	0,00
Légumes verts à l'estragon - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50	0,00
Gaspacho - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50	0,00

Nos entrées froides ou chaudes

Fond d'artichaut breton aux crevettes grises, agrumes et amandes effilées **	<input type="text"/>	portion	17,00	0,00
Scampis saisis à la coriandre, variation de carottes aux épices douces et émulsion au fruit de la passion	<input type="text"/>	portion	15,00	0,00
Millefeuille de thon rouge mi-cuit et Saint-Maure, vinaigrette aigre-douce **	<input type="text"/>	portion	15,00	0,00
Carré de porc ibérique finement tranché façon "vitello tonnato"	<input type="text"/>	portion	12,50	0,00
Fondue au parmesan - 2 pièces **	<input type="text"/>	portion	6,00	0,00
Burratina, duo de tomates, roquette et copeaux de parmesan, léger pesto	<input type="text"/>	portion	12,00	0,00

Nos plats chauds

Côte de saumon d'Ecosse grillée, éventail de légumes grillés, crème de béarnaise	<input type="text"/>	portion	16,00	0,00
Médallions de lotte aux petits légumes et fregola sarda, sauce au Blanc de blancs parfumée au basilic **	<input type="text"/>	portion	24,50	0,00
Boulette de viande et son coulis de tomates aux épices douces **	<input type="text"/>	portion	8,00	0,00
Aiguillettes de poulet panées, sauce Tartare	<input type="text"/>	portion	12,50	0,00
Magret de canette de Barbarie aux pêches confites, sauce Bigarade	<input type="text"/>	portion	18,00	0,00
Poitrine de poularde de Challans cuite à basse t° aux écrevisses, nid de tagliatelle **	<input type="text"/>	portion	24,00	0,00

Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements

Rattes du Touquet sautées au romarin et à la fleur de sel de Guérande	<input type="text"/>	x 400 g	6,00	0,00
Salade aigre-douce de germes de soja **	<input type="text"/>	x 300 g	6,00	0,00
Carottes nouvelles, haricots plats et petits pois cuisinés au beurre, cébettes et persil plat	<input type="text"/>	x 300 g	7,50	0,00
Quartiers de fenouil gratinés au parmesan	<input type="text"/>	x 150 g	4,50	0,00
Tortillas de pommes de terre, courgettes, piments doux et oignons des Cévennes **	<input type="text"/>	x 300 g	8,25	0,00
Haricots verts extra-fin à l'huile d'olive et fines herbes	<input type="text"/>	x 300 g	9,60	0,00
Lentilles vertes belges aux petits légumes, huile d'olive et persil plat	<input type="text"/>	x 300 g	5,50	0,00
Gratin de légumes à la méridionale	<input type="text"/>	portion	4,00	0,00
Quinoa aux épices douces, herbes fraîches, abricots et grenade	<input type="text"/>	x 300 g	9,00	0,00
Salade de pâtes (tagliolini) aux tomates cerises, courgettes, mozzarella et léger pesto	<input type="text"/>	x 300 g	6,00	0,00

Nos pizze

Thon à l'huile d'olive, oignons de Tropea, piments doux, câpres	<input type="text"/>	pièce	10,50	0,00
Aubergines grillés, Pancetta, parmesan	<input type="text"/>	pièce	8,50	0,00
Quatre fromages (Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano, Mozzarella ...)	<input type="text"/>	pièce	8,50	0,00

NOM CLIENT :

DATE : samedi 0 janvier 1900

Nos pâtes

Lasagne bolognaise	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Lasagne aux petits légumes parfumés au thym	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Cannelloni à la viande de veau	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00
Quadri ricotta et Speck du Tyrol "alla crudaiola" (huile vierge aux tomates cerises, olives, basilic ...)	<input type="text"/>	portion	9,00	0,00

Nos pâtes fraîches du vendredi - faites à la main, à base de farine bio, à cuire par vos soins

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

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
Pesto Maison	<input type="text"/>	x 250 g	8,75	0,00

Nos desserts

Mousse au chocolat	<input type="text"/>	pièce	3,50	0,00
Panna cotta et coulis de fruits rouges	<input type="text"/>	pièce	3,50	0,00
Tiramisu	<input type="text"/>	pièce	4,00	0,00
Macédoine de fruits frais	<input type="text"/>	x 500 g	12,00	0,00

Notre sélection de vins en promotion cette quinzaine (- 10 %)

Insolence blanc (Clairette, Rolle, Ugni blanc), Estandon - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	9,30	0,00
Insolence rosé, Estandon - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	9,30	0,00
Mercurey rouge, Domaine La Marche - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	21,60	0,00
Nebbiolo, Langhe Doc, Agricola Marrone - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	13,75	0,00

Notre sélection d'articles d'épicerie fine

Crème fine d'olives Lucques vertes, Superproducteurs - 90 g	<input type="text"/>	pièce	5,95	0,00
Biscuits sablés bio aux trois poivres, Superproducteur - 100 g	<input type="text"/>	pièce	3,40	0,00
Limonade artisanale, La Mortuacienne - 1 L	<input type="text"/>	pièce	5,25	0,00
Pains d'amande des Flandres, Biscuits artisanaux - 150 g	<input type="text"/>	pièce	4,80	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

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 au plus tard la veille à 13:00. Quant aux commandes pour les samedis, elles doivent nous être transmises au plus tard le jeudi à 18:00. Tout envoi de bon de commande doit toujours être validé par un retour de mail.