

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

Le comptoir de **Woluwe** - avenue des Franciscains 12, 1150 Woluwe-Saint-Pierre - est ouvert les mercredis, jeudis et vendredis de 10:30 à 18:30; les samedis de 10:00 à 17:00.

Le comptoir de **Bruxelles** - rue de la Fourche 47, 1000 Bruxelles - vous accueille **UNIQUEMENT pour le retrait de vos commandes** du mercredi au samedi de 10:30 à 16:00 ou sur rendez-vous.

Un service de livraison est également disponible sur réservation.

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 du retrait, avant 12:00**. Vous pouvez nous les communiquer soit **par téléphone au 02 513 12 09**; 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 doit toujours être validé par un retour de mail de notre part vous indiquant le prise en compte de votre commande.

Les préparations suivies d'astérisques (***) seront disponibles uniquement à partir du jeudi !!!

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

Pour toute demande concernant nos "finger food" ou nos buffets froids, veuillez consulter nos cartes sur www.pandin.be et nous adresser vos demandes à info@pandin.be

Notre sélection de charcuteries

Jambon de Parme "24 mesi"	x 100 g	5,90
Petit saucisson "Tartufo", Falorni, Greve in Chianti - 190 g	pièce	9,00
Jambon rôti du Pays	x 100 g	3,30

Nos potages

Carottes, patates douces et lait de coco - 1/2 L	pièce	4,50
Gaspacho - 1/2 L	pièce	4,50

Nos entrées froides ou chaudes

Saumon fumé extra-doux de Norvège, fleurette aux fines herbes	portion	12,00
Grosses crevettes sauvages mi-cuites, assaisonnement à la façon d'un Ceviche	portion	16,00
Scampis confits à l'huile d'olive, nids de tagliolini au basilic, doux coulis de tomates "à cru"	portion	15,00
Salade de médaillons de poularde farcis de mozzarella, tomates confites et Speck du Tyrol	portion	11,00
Carré de porc Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato"	portion	13,00

Nos plats chauds

Filet de bar et sa tombée de fenouils, triple jus vert tranché	portion	18,50
Côte de saumon d'Ecosse grillée, condiment froid d'avocats et tomates, huile à la coriandre	portion	16,50
Pain de viande, sauce crémée - 2 pers.	portion	15,00
Escalopes de poulet façon Milanese, sauce Tartare	portion	9,50
Grosse côte de veau cuite à basse t°, méli-mélo d'artichauts et asperges, jus artichaut/truffe ***	portion	23,00
Poitrine de poularde farcie aux fines herbes, petits légumes et sauce aux herbes fraîches	portion	16,00

Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements

Purée de pommes de terre	x 400 g	6,00
Rattes du Touquet sautées au romarin et fleur de sel de Guérande	x 400 g	6,80
Jeunes épinards sautés à l'huile d'olive	x 300 g	7,50
Salade de haricots verts façon liégeoise (haricots verts, pommes de terre, oignons doux, lardons)	x 300 g	7,50
Méli-mélo de légumes à l'huile d'olive et coriandre	x 300 g	7,50
Salade de courgettes et piments doux, origan, thym et un trait de vinaigre balsamique	x 300 g	6,00
Petites courgettes de Sicile farcie d'une compoté de légumes méridionaux - 2 pces	portion	6,50
Salade de tomates cerises et "bocconcini di mozzarella di bufala", léger pesto	x 300 g	9,00
Gratin de légumes à la méridionale	portion	4,00
Taboulé aux épices douces et raisins de Corinthe	x 300 g	5,40

Nos pizze

Jambon rôti du Pays et fromage Gruyère	pièce	8,00
Epinards sautés, Gorgonzola et noix de Pécan	pièce	8,00
"Salame napolitano piccante", courgettes et piment doux	pièce	8,00
Aubergines, courgettes, piments doux, oignons de Tropea	pièce	8,00

Nos pâtes

Lasagne bolognaise	portion	9,50
Lasagne aux légumes méridionaux et ricotta	portion	9,50
Quadri au Speck et ricotta, sauce vierge aux courgettes, tomates et olives Taggiasca	portion	9,50

Nos sauces pour pâtes

Sauce bolognaise	x 500 g	12,00
Concassé de tomates au basilic	x 500 g	8,00
Sauce tomate aux aubergines et saucisse fraîche toscane	x 500 g	12,00

Nos desserts

Mousse au chocolat	pièce	3,50
Panna cotta, coulis de fruits rouges	pièce	3,50
Crème caramel ***	pièce	3,00
Macédoine de fruits frais	x 500 g	12,00

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

Moscato d'Asti Solaris, Marrone - 75 cl - Magnifique muscat avec une belle fraîcheur !	pièce	17,25
Chardonnay Kimmeridgien, Brocard - 75 cl	pièce	14,35
Vino Nobile di Montepulciano, Simposio, Tre Rose - 75 cl - 3 Bicchieri au Gambero Rosso	pièce	23,75
Bière Houblonde Blonde - 33 cl - Voir : www.houblonde.com	pièce	2,25

Frais de livraison

19 communes de la Région bruxelloise	15,00
19 communes de la périphérie bruxelloise	25,00
Hors Région et périphérie bruxelloise - sur demande	

NOM CLIENT :	<input type="text"/>	TEL :	<input type="text"/>
DATE RETRAIT / LIVRAISON (JJ/MM) :	<input type="text"/>	GSM :	<input type="text"/>
HEURE SOUHAITEE (00:00) :	<input type="text"/>	MAIL :	<input type="text"/>
LIVRAISON - ADRESSE :	<input type="text"/>	RETRAIT :	<input type="checkbox"/> BRUXELLES
CODE POSTAL :	<input type="text"/>		<input type="checkbox"/> WOLUWE
REMARQUES GENERALES :	<input type="text"/>		

Notre sélection de charcuteries

Jambon de Parme "24 mesi"	<input type="text"/>	x 100 g	5,90
Petit saucisson "Tartufo", Falorni, Greve in Chianti - 190 g	<input type="text"/>	pièce	9,00
Jambon rôti du Pays	<input type="text"/>	x 100 g	3,30

Nos potages

Carottes, patates douces et lait de coco - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50
Gaspacho - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50
	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		

Nos entrées froides ou chaudes

Saumon fumé extra-doux de Norvège, fleurette aux fines herbes	<input type="text"/>	portion	12,00
Grosses crevettes sauvages mi-cuites, assaisonnement à la façon d'un Ceviche	<input type="text"/>	portion	16,00
Scampis confits à l'huile d'olive, nids de tagliolini au basilic, doux coulis de tomates "à cru"	<input type="text"/>	portion	15,00
Salade de médaillons de poularde farcis de mozzarella, tomates confites et Speck du Tyrol	<input type="text"/>	portion	11,00
Carré de porc Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato"	<input type="text"/>	portion	13,00
	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		

Nos plats chauds

Filet de bar et sa tombée de fenouils, triple jus vert tranché	<input type="text"/>	portion	18,50
Côte de saumon d'Ecosse grillée, condiment froid d'avocats et tomates, huile à la coriandre	<input type="text"/>	portion	16,50
Pain de viande, sauce crémée - 2 pers.	<input type="text"/>	portion	15,00
Escalopes de poulet façon Milanese, sauce Tartare	<input type="text"/>	portion	9,50
Grosse côte de veau cuite à basse t°, méli-mélo d'artichauts et asperges, jus artichaut/truffe ***	<input type="text"/>	portion	23,00
Poitrine de poularde farcie aux fines herbes, petits légumes et sauce aux herbes fraîches	<input type="text"/>	portion	16,00
	<input type="text"/>		

Nos légumes, céréales, pâtes froides et accompagnements

Purée de pommes de terre	<input type="text"/>	x 400 g	6,00
Rattes du Touquet sautées au romarin et fleur de sel de Guérande	<input type="text"/>	x 400 g	6,80
Jeunes épinards sautés à l'huile d'olive	<input type="text"/>	x 300 g	7,50
Salade de haricots verts façon liégeoise (haricots verts, pommes de terre, oignons doux, lardons)	<input type="text"/>	x 300 g	7,50
Méli-mélo de légumes à l'huile d'olive et coriandre	<input type="text"/>	x 300 g	7,50
Salade de courgettes et piments doux, origan, thym et un trait de vinaigre balsamique	<input type="text"/>	x 300 g	6,00
Petites courgettes de Sicile farcie d'une compoté de légumes méridionaux - 2 pcs	<input type="text"/>	portion	6,50
Salade de tomates cerises et "bocconcini di mozzarella di bufala", léger pesto	<input type="text"/>	x 300 g	9,00
Gratin de légumes à la mériodionale	<input type="text"/>	portion	4,00
Taboulé aux épices douces et raisins de Corinthe	<input type="text"/>	x 300 g	5,40
	<input type="text"/>		

Nos pizze

Jambon rôti du Pays et fromage Gruyère	<input type="text"/>	pièce	8,00
Epinards sautés, Gorgonzola et noix de Pécan	<input type="text"/>	pièce	8,00
"Salame napolitano piccante", courgettes et piment doux	<input type="text"/>	pièce	8,00
Aubergines, courgettes, piments doux, oignons de Tropea	<input type="text"/>	pièce	8,00

NOM CLIENT : DATE : **Nos pâtes**

Lasagne bolognaise	<input type="text"/>	portion	9,50
Lasagne aux légumes méridionaux et ricotta	<input type="text"/>	portion	9,50
Quadri au Speck et ricotta, sauce vierge aux courgettes, tomates et olives Taggiasca	<input type="text"/>	portion	9,50
	<input type="text"/>		

Nos sauces pour pâtes

Sauce bolognaise	<input type="text"/>	x 500 g	12,00
Concassé de tomates au basilic	<input type="text"/>	x 500 g	8,00
Sauce tomatée aux aubergines et saucisse fraîche toscane	<input type="text"/>	x 500 g	12,00

Nos desserts

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

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

Moscato d'Asti Solaris, Marrone - 75 cl - Magnifique muscat avec une belle fraîcheur !	<input type="text"/>	pièce	17,25
Chardonnay Kimmeridgien, Brocard - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	14,35
Vino Nobile di Montepulciano, Simposio, Tre Rose - 75 cl - 3 Bicchieri au Gambero Rosso	<input type="text"/>	pièce	23,75
Bière Houblonde Blonde - 33 cl - Voir : www.houblonde.com	<input type="text"/>	pièce	2,25
	<input type="text"/>		

Autres préparations ou produits souhaités - sous réserve de disponibilité

Frais de livraison

19 communes de la Région bruxelloise	<input type="text"/>	15,00
19 communes de la périphérie bruxelloise	<input type="text"/>	25,00
Hors Région et périphérie bruxelloise - sur demande	<input type="text"/>	

Remarques**Totaux**

TTC
HTVA 6 %
HTVA 21 %

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 du retrait, avant 12:00. Tout envoi de bon de commande doit toujours être validé par un retour de mail.

*** : cette préparation sera disponible à partir du jeudi !!!