

## FERMETURE POUR CONGES ANNUELS DU 27/07 AU 20/08 INCLUS.

Pour palier à notre fermeture, sachez que les préparations suivies d'un "C" conviennent parfaitement à la congélation !!!

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](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 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 vendredi !!!

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](http://www.pandin.be) et nous adresser vos demandes à [info@pandin.be](mailto:info@pandin.be)

### Notre sélection de charcuteries

Jambon de Parme "24 mesi"	x 100 g	5,90
Saucisson Finocchiona - Antica Macelleria Falorni - Greve in Chianti	x 100 g	3,50
Jambon rôti du Pays	x 100 g	3,30

### Nos potages

Gaspacho - 1/2 L	pièce	4,50
Légumes verts avec une pointe de curry doux - 1/2 L - C	pièce	4,50

### Nos entrées froides ou chaudes

Crevettes grises "extra" aux dés mangues et papaye à la coriandre	portion	15,00
Timbale de rillettes de saumon d'Ecosse, croquant de pommes vertes et chou rave	portion	11,00
Carré de porc Duroc finement tranché façon "vitello tonnato"	portion	12,50
Burratina et pêche confite au thym, Speck du Tyrol et noisettes, vinaigrette balsamique ***	portion	11,50
Rosace de risotto aux scampis	portion	15,00
Pissaladière aux oignons doux, anchois, olives niçoises, tomates et roquette - 1 à 2 pers.	pièce	13,00

### Nos plats chauds

Côte de saumon parfumée aux feuilles de citronnier, jus "détox" de légumes et herbes fraîches - C	portion	16,00
Dos de cabillaud, macédoine de légumes et sauce au Blanc de blancs et basilic - C	portion	21,00
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées - C	portion	14,50
Piccata de carré de porc Duroc, aubergine grillée, Scamorza et concassé de tomates - C	portion	18,00
Pain de viande, sauce à la moutarde de Meaux - 2 pers. - C	portion	15,00
Ossobuco - C	portion	21,00

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

Rattes du Touquet sautées au romarin, oignons braisés et fleur de sel de Guérande	x 400 g	6,80
Gros dés de pommes de terre sautés à l'huile d'olive et thym	x 300 g	4,50
Haricots verts extra-fins à l'huile de noisettes	x 300 g	9,60
Courgettes poêlées à la menthe et pointe d'ail	x 300 g	5,40
Salade de variation de tomates cerises au vinaigre balsamique blanc	x 300 g	7,50
Jeunes artichauts violets braisés - 6 x 1/2	portion	9,00
Salade de carottes râpées à l'orange et grenade	x 300 g	5,40
Riz pilaf	x 300 g	4,80
Pâte "tagliolini" nature	x 300 g	3,90

## **Nos pizzas**

Jambon rôti du Pays, champignons sautés, fromage Fontina	pièce	8,00
Tomates cerises, tomates demi-sèches, roquette, Scamorza, mozzarella di bufala	pièce	8,00
Aubergines, courgettes, piments doux, oignons de Tropea	pièce	8,00

## **Nos pâtes**

Lasagne bolognaise - C	portion	9,50
Cannelloni farcis de ricotta, épinards et basilic, sauce aux fromages - C	portion	9,50
Quadri ricotta et parmesan, crème au jambon de Parme parfumée au romarin	portion	9,50

## **Nos sauces pour pâtes**

Sauce bolognaise - C	x 500 g	12,00
Concassé de tomates au basilic - C	x 500 g	8,00
Pesto à l'ail des ours	x 250 g	8,75

## **Nos desserts**

Mousse au chocolat	pièce	3,50
Crème brûlée - caution 2,00 € incl.	pièce	6,50
Panna cotta, coulis de fruits rouges	pièce	3,50
Macédoine de fruits frais	x 500 g	12,00

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

Domaine de la Colombette, Chardonnay, Hérault - 75 cl - Qualité/prix remarquable !!	pièce	11,50
Classic, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne - 75 cl	pièce	7,40
Blason d'Aussières, Domaines Barons de Rothschild, AOC Corbières - 75 cl	pièce	10,80

## **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
Saucisson Finocchiona - Antica Macelleria Falorni - Greve in Chianti	<input type="text"/>	x 100 g	3,50
Jambon rôti du Pays	<input type="text"/>	x 100 g	3,30

**Nos potages**

Gaspacho - 1/2 L	<input type="text"/>	pièce	4,50
Légumes verts avec une pointe de curry doux - 1/2 L - C	<input type="text"/>	pièce	4,50
	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		

**Nos entrées froides ou chaudes**

Crevettes grises "extra" aux dés mangues et papaye à la coriandre	<input type="text"/>	portion	15,00
Timbale de rillettes de saumon d'Ecosse, croquant de pommes vertes et chou rave	<input type="text"/>	portion	11,00
Carré de porc Duroc finement tranché façon "vitello tonnato"	<input type="text"/>	portion	12,50
Burratina et pêche confite au thym, Speck du Tyrol et noisettes, vinaigrette balsamique ***	<input type="text"/>	portion	11,50
Rosace de risotto aux scampis	<input type="text"/>	portion	15,00
Pissaladière aux oignons doux, anchois, olives niçoises, tomates et roquette - 1 à 2 pers.	<input type="text"/>	pièce	13,00
	<input type="text"/>		

**Nos plats chauds**

Côte de saumon parfumée aux feuilles de citronnier, jus "détox" de légumes et herbes fraîches - C	<input type="text"/>	portion	16,00
Dos de cabillaud, macédoine de légumes et sauce au Blanc de blancs et basilic - C	<input type="text"/>	portion	21,00
Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées -C	<input type="text"/>	portion	14,50
Piccata de carré de porc Duroc, aubergine grillée, Scamorza et concassé de tomates - C	<input type="text"/>	portion	18,00
Pain de viande, sauce à la moutarde de Meaux - 2 pers. - C	<input type="text"/>	portion	15,00
Ossobuco - C	<input type="text"/>	portion	21,00
	<input type="text"/>		

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

Rattes du Touquet sautées au romarin, oignons braisés et fleur de sel de Guérande	<input type="text"/>	x 400 g	6,80
Gros dés de pommes de terre sautés à l'huile d'olive et thym	<input type="text"/>	x 300 g	4,50
Haricots verts extra-fins à l'huile de noisettes	<input type="text"/>	x 300 g	9,60
Courgettes poêlées à la menthe et pointe d'ail	<input type="text"/>	x 300 g	5,40
Salade de variation de tomates cerises au vinaigre balsamique blanc	<input type="text"/>	x 300 g	7,50
Jeunes artichauts violets braisés - 6 x 1/2	<input type="text"/>	portion	9,00
Salade de carottes râpées à l'orange et grenade	<input type="text"/>	x 300 g	5,40
Riz pilaf	<input type="text"/>	x 300 g	4,80
Pâte "tagliolini" nature	<input type="text"/>	x 300 g	3,90
	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		

**Nos pizze**

Jambon rôti du Pays, champignons sautés, fromage Fontina	<input type="text"/>	pièce	8,00
Tomates cerises, tomates demi-sèches, roquette, Scamorza, mozzarella di bufala	<input type="text"/>	pièce	8,00
Aubergines, courgettes, piments doux, oignons de Tropea	<input type="text"/>	pièce	8,00
	<input type="text"/>		

NOM CLIENT : DATE : **Nos pâtes**

Lasagne bolognaise - C	<input type="text"/>	portion	9,50
Cannelloni farcis de ricotta, épinards et basilic, sauce aux fromages - C	<input type="text"/>	portion	9,50
Quadri ricotta et parmesan, crème au jambon de Parme parfumée au romarin	<input type="text"/>	portion	9,50
	<input type="text"/>		

**Nos sauces pour pâtes**

Sauce bolognaise - C	<input type="text"/>	x 500 g	12,00
Concassé de tomates au basilic - C	<input type="text"/>	x 500 g	8,00
Pesto à l'ail des ours	<input type="text"/>	x 250 g	8,75

**Nos desserts**

Mousse au chocolat	<input type="text"/>	pièce	3,50
Crème brûlée - caution 2,00 € incl.	<input type="text"/>	pièce	6,50
Panna cotta, coulis de fruits rouges	<input type="text"/>	pièce	3,50
Macédoine de fruits frais	<input type="text"/>	x 500 g	12,00

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

Domaine de la Colombette, Chardonnay, Hérault - 75 cl - Qualité/prix remarquable !!	<input type="text"/>	pièce	11,50
Classic, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	7,40
Blason d'Aussieres, Domaines Barons de Rothschild, AOC Corbières - 75 cl	<input type="text"/>	pièce	10,80
	<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](mailto: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 vendredi !!!

C : cette préparation convient parfaitement à la congélation !!!