

Madame, Monsieur,  
Chers clients,

Nous voici enfin ! ...

Ci-dessous, vous trouverez nos suggestions pour vos repas du réveillon de Noël. Mais de Noël uniquement car cette année, nous ne vous proposerons pas nos services pour le réveillon du Nouvel-an. Nous fermerons d'ailleurs toutes nos activités du 25 décembre 2024 au 02 janvier 2025.

Nous vous rappelons que les comptoirs de Bruxelles et Woluwe ne seront pas achalandés de préparations cuisinées et que seul le retrait de vos commandes y sera possible. Le 23 décembre, de 14:00 à 17:00 et le 24 décembre, de 10:30 à 17:00.

**Vos commandes pour les 23 et 24 décembre devront nous être communiquées au plus tard le jeudi 19 décembre à 12:00**

- **par email**, en nous adressant notre « bon de commande Noël 2024 », sous EXCEL de préférence ou sous PDF, à l'adresse **order.comptoirs@pandin.be**. Vous devrez impérativement recevoir un retour de mail de notre part vous indiquant l'enregistrement de votre commande.
- **par téléphone, au 02 513 12 09**, de préférence entre 14:00 et 18:00.

Cependant, nos capacités de production étant limitées, il est possible que nous clôturons plus tôt l'enregistrement des commandes.

Pour bien organiser le **retrait des commandes**, nous vous demandons :

- de nous **indiquer la fourchette d'heures à laquelle vous souhaiteriez retirer votre commande** en veillant à bien **spécifier si le retrait se fera à Bruxelles ou à Woluwe**;
- **d'effectuer le paiement de votre commande préalablement, sur base du montant que nous vous aurons communiqué par email ou par téléphone**, sur le compte ING BE63 3101 5711 2808 au nom de Pandin avec en communication le **nom** sous lequel a été enregistrée la commande et la **date** du retrait ou de la livraison de la commande. Cependant, un paiement au moment du retrait, par carte ou en espèces, reste possible.

**En cas de livraison** de votre commande, merci de nous indiquer **la fourchette d'heures** souhaitée pour la réceptionner et d'effectuer le règlement par virement bancaire selon les modalités reprises ci-dessus. Nous mettrons tout en œuvre pour respecter au mieux l'horaire fixé et nous ne manquerons pas de vous contacter si le timing devait être revu. Notre service de livraisons étant fort sollicité, n'hésitez pas à le réserver au plus vite.

Bien que nous ayons choisi de réorienter l'essentiel de nos activités vers notre branche « business », sachez que nous restons très attachés à notre métier d'origine et que nous vous servons de la meilleure des façons. Soyez assurés que nous apporterons le plus grand soin à la préparation de vos commandes !

En espérant avoir le plaisir de vous servir prochainement, nous vous souhaitons d'ores et déjà d'excellentes fêtes de fin d'année et une très heureuse nouvelle année.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments dévoués.

Famille Pandin et leur équipe

## CARTE DE NOEL 2024

Exclusivement disponible les 23 et 24 décembre

### Les « finger food » pour l'apéritif

Spirale de cœur de saumon d'Ecosse légèrement fumé, trait de raifort – froid – par 4 pièces	12,00 €
Cannelloni de Viande des Grisons et jeunes artichauts – froid – par 4 pièces	12,00 €
Tartelette feuilletée aux crevettes sauvages et pistils de safran – chaud – par 4 pièces	14,00 €
Tartelette feuilletée aux champignons des bois et éclats de noisettes – chaud – par 4 pièces	14,00 €

### Les dégustations apéritives froides - présentation en verrines « Weck »

Cœur de saumon d'Ecosse mariné au gingembre, curry et Gin, croquant de fenouil et pomme	11,00 €
Crevettes sauvages confites, burratina, huile aux fines herbes et miel	12,00 €

*Ces deux verrines, dégustées ensemble, peuvent constituer une entrée*

### Les entrées froides et chaudes

Saumon fumé extra-doux d'Ecosse, fleurette à l'aneth et citron vert – 100 g.	13,50 €
Homard canadien façon Bellevue – 1/2 de 750 g.	38,00 €
Foie gras de canard landais « Maison » – 70 g.	16,80 €
Confit d'oignons	2,00 €
Brioche individuelle	2,50 €
Noix de Saint-Jacques « Dieppe » grillées, patates douces et agrumes	28,00 €
Cannelloni de grosses gambas, petits légumes parfumés à l'estragon, légère bisque de crevettes	20,00 €

### Les plats - accompagnements inclus

Suprême de poularde des Landes farci aux pommes et foie gras de canard landais, légère sauce au Banyuls, purée de panais et méli-mélo de légumes de saison parfumés au romarin	34,00 €
Variante : Suprême de poularde des Landes aux morilles, sauce Fine Champagne – même accompagnements	

Filet de biche en croûte de champignons des bois, sauce poivrade relevée au jus de cassis, millefeuille de légumes racines, pomme « bouchon » aux airelles	37,00 €
--	---------

Timbale de lotte aux brisures de truffe fraîche – Tuber melanosporum, purée de pommes de terre et topinambours, sauce terre et mer	39,00 €
--	---------

### Le plat à partager

Pintade des Landes entièrement désossée et fourrée d'un farcie fine de volaille (poularde et canard), dés de pommes et fruits secs, sauce Fine Champagne – pour +/- 5 pers.	145,00 €
Purée de panais, chiconnettes braisées, pomme « bouchon » aux airelles – par pers.	11,00 €