

Madame, Monsieur,
Chers clients,

Veuillez trouver ci-dessous nos suggestions pour vos repas de Noël.

Nous vous rappelons que les comptoirs de Bruxelles et Woluwe ne seront pas achalandés de préparations cuisinées et que seul le retrait de votre commande y sera possible le **24 décembre** de 10:30 à 17:00.

Votre commande devra nous être communiquée au plus tard le vendredi 19 décembre à 12:00

- **par email**, en nous adressant notre « bon de commande Noël 2025 », 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.

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. 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 servirons 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

NB : Nous fermerons toutes nos activités du 25 décembre 2025 au 03 janvier 2026.

CARTE DE NOEL 2025

Exclusivement disponible le mercredi 24 décembre

Les « finger food » froids pour l'apéritif

Spirale de cœur de saumon d'Ecosse légèrement fumé, trait de raifort – par 4 pièces	12,00 €
Scampi snacké à la coriandre et sésame – par 4 pièces	12,00 €
Cannelloni de Viande des Grisons et artichaut – par 4 pièces	12,00 €
Mozzarella di bufala et duo de tomates – par 4 pièces	12,00 €

Les entrées froides et chaudes

Aiguillettes de cœur de saumon d'Ecosse, légèrement fumé, fleurette à l'aneth et citron vert – 100 g.	15,00 €
Grosses crevettes sauvages confites à l'huile d'olive, tian de patates douces et variation d'agrumes, émulsion de jus de crustacés et agrumes	22,00 €
Terrine de foie gras de canard – 70 g.	15,40 €
Confit d'oignons	2,00 €
Brioche individuelle	2,75 €
Noix de Saint-Jacques de Dieppe grillées, velouté de potiron au lait de coco, croquant de pain d'épices et noix de pécan	28,00 €
Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym, légère sauce homardine	24,00 €

Les plats - accompagnements inclus

Ballottine de poularde de Challans farcies aux morilles, sauce Fine Champagne aux morilles, tombée de poireaux relevée de Pancetta fumée, jeunes carottes glacées et chou Romanesco, écrasé de pomme de terre comme un Dauphinois	37,00 €
Filet de biche cuit à basse t°, sauce poivrade relevée de cacao et jus de cassis, betterave Chioggia confite au four, chiconnette braisée, purée de rave et châtaigne, quartiers de kaki pomme glacés au thym	37,00 €

Le plat à partager

Pintade des Landes entièrement désossée et fourrée d'un farce fine à base de volaille, dés de pommes et fruits secs variés, sauce Fine Champagne – pour 5 à 6 personnes	150,00 €
Purée de céleri rave, chiconnettes braisées, pomme « bouchon » aux aïelles – par personne	12,00 €