

LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK



INFORMATIONS

Comment et quand passer votre commande ?

Par téléphone entre 10h et 19h au **081/308.938**

Par e-mail à **info@camijote.eu**

« Ça mijote... », c'est aussi une épicerie fine où vous pourrez découvrir des produits de qualité supérieure : vins, liqueurs, bières, épices, huiles, pâtes fraîches, chocolats...

Possibilité de paniers cadeaux.

Pour les bocaux, il vous est possible de nous les rendre complets et propres à l'adresse :

Ca mijote... chez le Traiteur Paulus,

Place des Jardins de Baseilles, 2 à 5101 Erpent, à côté du magasin Espace Mode.

Ouvert le **lundi de 11-19h** et du mardi au samedi de 10-19h (1€ par grand bocal et 0,50€ par bocal individuel).

Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

CHAUD

Mijoté de saison

- - La poularde de plein air au chardonnay 5,90€
- Le jambon braisé et chicon au Chimay 7,70€
- - La tartiflette de Reblochon 7,90€
- - Le hachis parmentier 8,00€
- - Le jambonneau à la bière brune et cassonade 7,90€
- - Le filet de colin aux poireaux et curry 8,00€
- - Le gratin de pâte au Vieux Chimay 6,40€
- - Le saumon aux petits légumes 8,00€

Mijoté exotique

- - Le poulet sauté aigre doux à la citronnelle 5,90€
- - Le couscous de volaille au raz el anouth 5,90€
- - Le chili cone carne 6,20€
- - Le bouillon aux crevettes à la Thaïlandaise 6,50€
- - Les fallafels aux herbes, purée de légumes oubliés 5,50€
- - Le chili quorn, haricot et poivrons (végétarien) 6,20€

FÉCULENTS

- - Le stoemp aux choux 5,00€
- - La purée de pomme de terre au beurre 4,40€
- - Le risotto aux cèpes et parmesan 5,00€
- - Le quinoa torréfié au sésame 4,50€
- - Le boulghour aux légumes confits 5,00€

LÉGUMES

- - La provençale 4,90€
- - Le chop suey de légumes à l'huile de colza 5,00€
- - La fondue de poireaux 5,50€
- - Le chou rouge aux pommes reinettes et au cidre 4,20€
- - La poêlée de légumes d'automne 5,10€
- - Les chicons cuits 5,20€

POTAGES

- - Le potage poularde et truffe 4,50€
- - Le potage tom yam 4,00€
- - Le potage poisson 4,00€
- - Le potage de la semaine 4,00€

DESSERTS

- - La mousse au chocolat irrésistible 2,70€
- - La crème vanille caramel 3,00€
- - Le café Liégeois 3,00€
- Le tiramisu aux spéculoos 3,00€
- - Le blanc manger au lait d'amande, abricots caramélisés 3,00€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 3,50€
- - La mousse d'ananas, pallet coco 3,50€
- - Le cake au miel et amandes, mousse violette, gel de cassis 5,00€
- Les noix caramélisées, mousse au chocolat blanc, ganache pralinée 5,00€
- Le crumble de pomme caramélisée 5,00€
- - Le vacherin à la vanille, fruits rouges confits, brisures de meringue 4,50€

GLACE

- Glace caramel 8,20€
- Glace chocolat 8,20€
- Glace citron 8,00€
- Glace fraise 9,70€
- Glace melon 7,70€
- Glace moka 8,60€
- Glace speculoos 8,00€
- Glace vanille 8,40€
- Sorbet framboise 8,10€
- Sorbet passion 8,10€
- Glace vanille individuelle 3,50€
- Glace chocolat individuelle 3,50€

DIVERS

- Le riz thai parfumé 4,90€
- Le foie gras de canard au naturel 6,70€
- Choix de salades gourmandes

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



CARTE AUTOMNE 2018

C'est rapide
et ça facilite
la vie!

Purée dis,
c'est bien
pensé!



Qu'est-ce qu'on
mange ce soir ?

« Ça mijote... »
a la réponse !

Épatez votre famille
ou vos invités !

Pour un repas de tous les jours
ou un dîner de fête,
« Ça mijote... » vous propose
une large gamme de plats.



LES BOCAUX FAMILIAUX

Prix de vente ttc

BOCAL FAMILIAL 2 à 3 pers.

PLAT MIJOTÉ

Mijoté classique

- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce tomate 8,50€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce chasseur 8,90€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce provençale 8,90€
- Le vol-au-vent de volaille plein air de nos Ardennes 9,50€
- - Les carbonnades de gîte de bœuf mijoté à la flamande 10,50€
- - La sauce bolognaise 8,30€

Mijoté de saison

- - La poularde de plein air au chardonnay 12,20€
- Le jambon braisé et chicon au Chimay 11,50€
- - La tartiflette de Reblochon 11,50€
- - Le hachis parmentier 11,50€
- - Le jambonneau à la bière brune et cassonade 12,10€
- - Le filet de colin aux poireaux et curry 12,10€

Mijoté exotique

- - Le poulet sauté aigre doux à la citronnelle 10,50€
- - Le couscous de volaille au raz el anouth 12,20€
- - Le chili cone carne 11,50€
- - Le bouillon aux crevettes à la Thaïlandaise 12,00€
- - Les fallafels aux parfums de coriandre et cumin 9,40€
- - Le chili quorn, haricot et poivrons (végétarien) 13,00€

FÉCULENTS 4 pers.

- - Le stoemp aux choux 11,40€
- - La purée de pomme de terre au beurre 9,00€
- - Le risotto aux cèpes et parmesan 9,50€
- - Le quinoa torréfié au sésame 8,50€
- - Le boulghour aux légumes confits 9,80€

LÉGUMES 4 pers.

- - La provençale 7,50€
- - Le chop suey de légumes à l'huile de colza 9,80€
- - La fondue de poireaux 11,50€
- - Le chou rouge aux pommes reinettes et au cidre 8,20€
- - La poêlée de légumes d'automne 11,50€
- - Les chicons cuits 9,50€

SAUCES 6 à 8 pers.

POISSON

- - La sauce crème au fumet de poisson 8,00€
- La sauce Nantua au coulis de homard 10,30€

VIANDE

- La sauce crème aux cèpes 11,30€
- - La sauce demi glace aux parfums du Périgord 13,30€
- La sauce Grand Veneur (en saison) 10,90€

FOND ET BOUILLON

- - Le Fond de veau 11,40€
- - Le bouillon de couscous 8,00€

POTAGES 3 pers.

- - Le potage poularde et truffe 7,20€
- - Le potage tom yam 7,00€
- - Le potage poisson 7,00€
- - Le potage de la semaine 7,20€

DESSERTS

- - La mousse chocolat irrésistible 7,80€
- - La crème vanille caramel 8,00€
- - Le café Liégeois 9,00€
- Le tiramisu aux spéculoos 12,00€
- - Le blanc manger au lait d'amande, abricots caramélisés 10,50€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 11,20€
- - La mousse d'ananas, pallet coco 9,00€

LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK

FROID

- - La causa peruana de patate douce et filet de rouge 6,90€
- - La terrine de truite saumonée sauce verte 8,00€
- - Le saumon fumé, fleur de brocolis, kalamansi, crème de moutarde 8,50€
- - La salade de poulet aux épices, céleris rémoulade 6,50€
- - Le carré de porc Ardennais en salpicon de légumes confits 7,50€
- La fine mousse de veau, condiment de câpres et olive Taggiasche 8,90€
- - La salade de nouille de blé, concombre, fève, tomate à l'huile de sésame 6,80€
- - Les lentilles au lait de coco et curry massala 6,50€
- - Le taboulé de boulghour à la Grecque, gelée végétale aux herbes fraîches 6,90€

CHAUD

Mijoté classique

- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce tomate 5,20€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce chasseur 5,40€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce provençale 5,40€
- Le vol-au-vent de volaille plein air de nos Ardennes 5,30€
- - Les carbonnades de gîte de bœuf mijoté à la flamande 6,90€
- - La sauce bolognaise 3,90€

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien

