

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 :

Ça mijote... chez le Traiteur Paulus,

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

Ouvert du lundi au samedi : 10-19h (1€ par grand bocal et 0,50€ par bocal individuel).

Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

CHAUD

Mijoté de saison

- - Le chili quorn, haricots et poivrons (végétarien) 6,20€
- - Le chili con carne 6,20€
- - Le carré de porcelet à la moutarde 8,00€
- - La poularde de plein air au pistou 7,50€
- - Le mijoté de veau à la tomate 8,00€
- - Le filet de saumon au basilic 9,00€
- - Le waterzooi de volaille à la gantoise 7,50€
- - Le gratin de pâtes au Vieux Chimay 6,40€
- - Le saumon aux petits légumes 8,00€

Mijoté exotique

- - Le bœuf aux oignons et gingembre 8,00€
- - La tajine d'agneau au citron confit 6,50€
- - Le poulet basquaise 7,50€
- - Les fallafels aux herbes, purée de légumes oubliés 5,50€
- - Le dos de colin, fenouil, cumin et sésame torréfié 8,00€

FÉCULENTS

- - Les pommes de terre à la crème 3,80€
- - La purée de pommes de terre au beurre 4,40€
- - La purée de pommes de terre à l'huile d'olive 5,00€
- - Le quinoa torréfié au sésame 4,50€
- - Les lentilles aux aromates 4,50€

LÉGUMES

- - La provençale 4,90€
- - La compote de pommes nature 3,80€
- - L'aigre-doux de poireaux 6,00€
- - Les carottes caramélisées au miel et quatre épices 6,00€
- - La tombée de légumes du soleil 5,70€
- - Le chou-fleur à la sauce blanche 4,30€

POTAGES

- - Le potage poularde et truffe 4,50€
- - Le potage tom yam 4,00€
- - La vichyssoise asperge et poireau 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€
- - La bavaroise framboise, griotte, fraise 3,00€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 3,50€
- - Le crémeux végétal, vanille de Madagascar, compotée de fruits 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€
- - Tentation gourmande aux fruits rouges 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 spéculoos 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 thaï parfumé 4,90€
- - Le foie gras de canard au naturel 6,70€
- - Choix de salades gourmandes

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



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, un dîner de fête ou votre lunch de midi, « Ça mijote... » vous propose une large gamme de plats. Retrouvez également une sélection de salades à composer sur place du lundi au vendredi de 11h30 à 14h.



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

- - Chili con carne 11,50€
- - Le carré de porcelet à la moutarde 12,75€
- - La poularde de plein air au pistou 13,00€
- - Le mijoté de jarret de veau à la tomate 13,00€
- - Le filet de saumon au basilic 16,00€
- - Le waterzooi de volaille à la gantoise 13,50€

Mijoté exotique

- - Le bœuf aux oignons et gingembre 14,00€
- - La tajine d'agneau au citron confit 13,00€
- - Le poulet basquaise 11,00€
- - Les fallafels aux parfums de coriandre et cumin 9,40€
- - Le dos de colin, fenouil, cumin et sésame torréfié 14,00€
- - Le chili quorn, haricots et poivrons (végétarien) 13,00€

FÉCULENTS 4 pers.

- - Les pommes de terre à la crème 7,30€
- - La purée de pommes de terre au beurre 9,00€
- - La purée de pommes de terre à l'huile d'olive 9,90€
- - Le quinoa torréfié au sésame 8,50€
- - Les lentilles aux aromates 7,00€

LÉGUMES 4 pers.

- - La provençale 7,50€
- - La compote de pommes nature 8,90€
- - L'aigre-doux de poireaux 9,80€
- - Les carottes caramélisées au miel et quatre épices 10,00€
- - La tombée de légumes du soleil 12,00€
- - Le chou-fleur à la sauce blanche 7,50€

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€

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK

FROID/ENTRÉES

- - Le quinoa torréfié, crémeux de carottes au cumin, salpicon de légumes aux agrumes 6,50€
- - Salade de poivrons, artichauts, féta à l'huile d'olive 7,00€
- - Salade de tomates romaines et mozzarella di bufala au basilic 7,20€
- - La salade de pâtes, pesto de noix de cajou, tomates confites, olives et parmesan 6,00€
- - La patate douce, citron vert, piment, scampis aux épices 7,20€
- - Le cœur de saumon, piperade crue, citronnade à l'huile vierge 8,00€
- - La salade de nouilles au poulet, cacahuètes et coriandre 6,00€
- Le pain de viande à l'ancienne, salade de pommes de terre à la moutarde 7,00€
- - La salade liégeoise à la poitrine de porc confite 6,50€

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€

POTAGES 3 pers.

- - Le potage poularde et truffe 7,20€
- - Le potage tom yam 7,00€
- - La vichyssoise asperges et poireaux 7,20€
- - Le potage de la semaine 7,20€

DESSERTS

- - La mousse au chocolat irrésistible 7,80€
- - La crème vanille caramel 8,00€
- - Le café liégeois 9,00€
- Le tiramisu aux spéculoos 12,00€
- La bavaroise framboise, griotte, fraise 10,50€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 11,20€
- - Le crémeux végétal, vanille de Madagascar, compotée de fruits 9,00€

