

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

Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

CHAUD

Mijoté de saison

- - Le carré de porcelet aux morilles 10,00€
- - Le mijoté de jarret de veau à la tomate 8,00€
- - Les médaillons d'agneau confits au beurre d'herbes 7,90€
- - La poularde de plein air aux asperges 9,00€
- - Le waterzooi de volaille à la Gantoise 8,30€
- - Les queues de gambas au basilic 8,00€
- - Le gratin de pâte au Vieux Chimay 6,40€
- - Le saumon aux petits légumes 8,00€

Mijoté exotique

- - Le dos de colin, fenouil, cumin et sésame torréfié 7,50€
- - Le jambonneau à la Portugaise 7,90€
- - Le poulet à l'indienne aux épices tandoori 7,90€
- - Le burger de quinoa wouaw! satay de légumes au sésame 8,20€
- - Les fallafels aux parfums de coriandre et cumin 5,50€
- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétarien 6,20€

FÉCULENTS

- - La purée de pomme de terre au beurre 4,40€
- - La purée de pomme de terre à l'huile d'olive 5,00€
- - Le quinoa torréfié au sésame 4,50€
- - Les pommes de terre à la crème 5,00€
- - Le risotto aux asperges et parmesan 6,50€

LÉGUMES

- - La provençale 4,90€
- - Les champignons à la grecque 5,50€
- - Le mélange de fève au beurre et sarriette 5,10€
- - Les carottes caramélisées au miel et quatre épices 5,70€
- - La tombée de légumes du soleil 5,70€
- - La purée de chou fleur au curry et lait de coco 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€
- - Crème vanille Madagascar 3,00€
- - Le cheesecake fraise rhubarbe 3,50€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 3,50€
- - Le Saint-Honoré Weck-Style 5,00€
- - La pavlova framboise cuberdon 5,00€
- - Les noix caramélisées, mousse au chocolat blanc, ganache pralinée 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 thaï parfumé 4,90€
- - Le foie gras de canard au naturel 6,70€
- - Choix de salades gourmandes

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2019

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 8,90€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce chasseur 9,40€
- Les boulettes de porc façon Grand-mère en sauce provençale 9,40€
- Le vol-au-vent de volaille plein air de nos Ardennes 9,90€
- - Les carbonnades de gîte de bœuf mijoté à la flamande 11,00€
- - La sauce bolognaise 8,90€

Mijoté de saison

- - Le carré de porcelet aux morilles 16,00€
- - Le mijoté de jarret de veau à la tomate 13,00€
- - Les médaillon d'agneau confit au beurre d'herbes 11,50€
- - La poularde de plein air aux asperges 13,00€
- - Le waterzooi de volaille à la Gantoise 13,50€
- - Les queues de gambas au basilic 12,10€

Mijoté exotique

- - Le dos de colin, fenouil, cumin et sésame torréfié 14,00€
- - Le jambonneau à la Portugaise 13,00€
- - Le poulet à l'indienne aux épices tandoori 12,50€
- - Le burger de quino wouaw! satay de légumes au sésame 15,50€
- - Les fallafels aux parfums de coriandre et cumin 9,90€
- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétarien 13,50€

FÉCULENTS 4 pers.

- - La purée de pomme de terre au beurre 9,00€
- - La purée de pomme de terre à l'huile d'olive 10,00€
- - Le quinoa torréfié au sésame 8,50€
- - Les pommes de terre à la crème 7,80€
- - Le risotto aux asperges et parmesan 13,50€

LÉGUMES 4 pers.

- - La provençale 7,50€
- - Les champignons à la grecque 10,00€
- - Le mélange de fève au beurre et sarriette 9,90€
- - Les carottes caramélisées au miel et quatre épices 10,00€
- - La tombée de légumes du soleil 12,00€
- - La purée de chou fleur au curry et lait de coco 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€

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€
- Crème vanille Madagascar 7,90€
- - Le cheesecake fraise rhubarbe 9,00€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 11,20€

LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK

FROID

- - Le taboulé de quinoa au sésame, saumon mariné confit 10,50€
- - Les scampi au chorizo à la Valancienne 8,90€
- - La salade de boulghour, gel végétal, truite fumée 8,50€
- - Le jambon d'Ardenne, macédoine d'asperges et pomme de terre 6,50€
- - Les nouilles de blé au poulet et cacahuète à la Thaïlandaise 6,00€
- - La salade de chili con carne 6,50€
- - La salade de lentille au curry, aubergine et quorn au sésame 6,80€
- - Le mélange de blé et épeautre aux légumes confits 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

