

## 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](mailto: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... et des articles cadeaux (art de la table, bougies...)

Possibilité de paniers cadeaux.

Pour les bocaux, il vous est possible de nous les rendre complets, propres et sans étiquettes 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 exotique

- - Le goulash de bœuf au paprika 7,20 €
- - Le couscous de volaille au raz el anouth 5,90 €
- - Le jarret de porc aux ananas et à la cannelle 7,90 €
- - Le bouillon aux crevettes à la Thaïlandaise 6,50 €
- - Fallafels aux herbes, purée de légumes oubliés 5,50 €
- - Le burger de quino wouaw! satay de légumes au sésame 8,20 €
- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétarien 6,20 €

#### FÉCULENTS

- - Le stoemp aux carottes 5,50 €
- - La purée de pommes de terre au beurre 4,40 €
- - Le risotto aux cèpes et parmesan 5,00 €
- - Le quinoa torréfié au sésame 4,50 €
- - Les pommes de terre à la crème 5,00 €

#### LÉGUMES

- - La provençale 4,90 €
- - Le curry de légumes racines et lentille 5,50 €
- - Les panais confits miel, thym 5,10 €
- - La purée de potiron au mascarpone 4,20 €
- - La tombée de légumes d'hiver 5,70 €
- - Le chou-fleur à la sauce blanche 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 €
- - La crème chocolat au lait, noisettes 3,50 €
- - Le crémeux aux fruits de la passion 3,50 €
- - La mandarine, brownies 3,50 €
- - Crémeux mangue - sphère au chocolat - crumble noisette 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 foie gras de canard au naturel 6,70€
- Choix de salades gourmandes

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



### CARTE HIVER 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 8,50 €
- 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 mijotées à la flamande 10,50 €
- - La sauce bolognaise 8,30 €

##### Mijoté de saison

- La poularde de plein air braisée au chicon 14,00 €
- - Le cassoulet à la Toulousaine 11,50 €
- - La tartiflette de Reblochon 11,50 €
- - Le hachis parmentier 11,50 €
- - Le jambonneau à la moutarde Bister 12,10 €
- - Le filet de colin au fumet de moules marinières 12,10 €

##### Mijoté exotique

- - Le goulash de bœuf au paprika 11,00 €
- - Le couscous de volaille au raz el anouth 12,20 €
- - Le jarret de porc aux ananas et à la cannelle 12,50 €
- - Le bouillon aux crevettes à la Thaïlandaise 12,00 €
- - Fallafells au parfum de coriandre et cumin 9,40 €
- - Le burger de quino wouaw! satay de légumes au sésame 15,00 €
- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétarien 13,00 €

### FÉCULENTS 4 pers.

- - Le stoemp aux carottes 11,00 €
- - La purée de pommes de terre au beurre 9,00 €
- - Le risotto aux cèpes et parmesan 9,50 €
- - Le quinoa torréfié au sésame 8,50 €
- - Les pommes de terre à la crème 7,80 €

### LÉGUMES 4 pers.

- - La provençale 7,50 €
- - Le curry de légumes racines et lentille 12,00 €
- - Les panais confits miel, thym 8,50 €
- - La mousseline de butternut au mascarpone 9,50 €
- - La tombée de légumes d'hiver 13,00 €
- - 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 €

#### FOND ET BOUILLON

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

● Sans gluten ● Sans lactose ● Végétarien



### 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 au chocolat irrésistible 7,80 €
- - La crème vanille caramel 8,00 €
- - Le café Liégeois 9,00 €
- Le tiramisu aux spéculoos 12,00 €
- - La crème chocolat au lait, noisettes 9,00 €
- La mandarine, brownies 10,50 €

## LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK

### FROID/ENTRÉES

- - La salade de scampi chirashi à la Japonaise 8,90 €
- La semoule de blé aux poissons fumés 8,00 €
- La salade de pâte, terrine de truite 7,50 €
- - Le pâté de campagne à la bière de Cambron 6,50 €
- - La salade de nouille au poulet, cacahuètes et coriandre 6,50 €
- La salade de haricots borlotti à l'échine de porc 6,50 €
- - La salade de pois chiche à la Mexicaine 6,80 €
- - La mousseline de carottes à la grecque, chou blanc, yaourt 6,90 €
- - Le taboulé de quinoa au parfum de citronnelle Thaï 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 mijotées à la flamande 6,90 €
- - La sauce bolognaise 3,90 €

#### Mijoté de saison

- La poularde de plein air braisée au chicon 7,50 €
- - Le cassoulet à la Toulousaine 7,90 €
- - La tartiflette de Reblochon 7,90 €
- - Le hachis parmentier 8,00 €
- - Le jambonneau à la moutarde Bister 8,30 €
- - Le filet de colin au fumet de moules marinières 8,00 €
- - Le gratin de pâte au Vieux Chimay 6,40 €
- - Le saumon aux petits légumes 8,00 €

