

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

Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

LA GAMME INDIVIDUELLE EN BOCAUX WECK

CHAUD

Mijoté de saison

- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétarien 6,20€
- - Le chili quorn carné 6,20€
- - Le carré de porcelet aux morilles 10,00€
- - La poularde de plein air aux asperges 9,00€
- - La blanquette de veau aux légumes 8,00€
- - Le filet de colin au parfum de citron et câpre 8,00€
- - La poularde mijotée aux pruneaux 7,00€
- - Le gratin de pâte au Vieux Chimay 6,40€
- - Le saumon aux petits légumes 8,00€

Mijoté exotique

- - Le boeuf Stroganoff 6,90€
- - La tajine d'agneau au citron confit 6,50€
- - Le jambonneau à la Portugaise 7,90€
- - Les fallafels aux herbes, purée de légumes oubliés 5,50€
- - Le filet de colin aux poireaux et curry 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 printanière de légumes à l'estragon 5,70€
- - La compote de pommes Nature 3,80€
- - Les asperges sautées à l'huile d'olive 6,00€
- - La purée de carotte au beurre d'orange 5,20€
- - La tombée de légumes du soleil 5,70€
- - Le mélange de fève au beurre et sarriette 4,30€

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 tiramisu au cuberdon 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 cone carné 11,50€
- - Le carré de porcelet aux morilles 16,00€
- - La poularde de plein air aux asperges 13,00€
- - La blanquette de veau aux légumes 14,00€
- - Le filet de colin au parfum de citron et câpre 13,50€
- - La poularde mijotée aux pruneaux 10,00€

Mijoté exotique

- - Le boeuf Stroganoff 9,90€
- - La tajine d'agneau au citron confit 13,00€
- - Le jambonneau à la Portugaise 12,00€
- - Les fallafels aux parfums de coriandre et cumin 9,40€
- - Le filet de colin aux poireaux et curry 12,10€
- - Le chili quorn, haricot et poivrons végétariens 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 printanière de légumes à l'estragon 7,50€
- - La compote de pommes nature 8,90€
- - Les asperges sautées à l'huile d'olive 12,00€
- - La purée de carotte au beurre d'orange 9,50€
- - La tombée de légumes du soleil 12,00€
- - Le mélange de fève au beurre et sarriette 9,90€

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

- - Saumon confit - salade de quinoa - gingembre tamarin - citronnelle -huile de colza 10,50€
- Salade de pâtes, brocoli, ricota et saumon fumé 9,00€
- - La paëlla Valencienne en salade, scampi safrané 8,90€
- La fine mousse de veau, condiment de câpres et olive Taggiasche 8,00€
- - La salade de poulet aux épices, céleris rémoulade 6,50€
- - La terrine de campagne à la bière, pomme de terre à la moutarde Bister 7,50€
- - La salade de fève à l'ail des ours 7,00€
- - La salade de nouille de blé, concombre fève, tomate à l'huile de sésame 6,80€
- - Le curry de lentille corail au lait de coco, mousseline d'aubergine mentholée 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€
- - Le potage poisson 6,50€
- - 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€
- Le tiramisu au cuberdon 12,00€
- - Le crémeux aux fruits de la passion 11,20€
- - Le crémeux végétal, vanille de Madagascar, compotée de fruits 9,00€

