

SÉLECTION AUTOMNE HIVER

SPÉCIAL RACLETES & FROMAGES À FONDRE !

Planches en Libre Service

Fromages & charcuteries tranchés, sous vide, prêt à servir !

Pour 4 personnes

Fromages

CLASSIQUE (env. 800g) **19,95€**

Raclette et Morbier au lait cru Bleu Blanc Cœur

GOURMET (env. 800g) **23,95€**

Raclette et Morbier au lait cru Bleu Blanc Cœur,
raclette spéciale ail des ours

FESTIVE (env. 800g) **26,95€**

Raclette et Morbier au lait cru Bleu Blanc Cœur,
raclette spéciale ail des ours, ou poivre noir ou piment
d'Espelette ou grains de moutarde ou baies roses ou fumée

Charcuteries

CLASSIQUE (min. 250g) **14,95€**

jambon de pays, coppa, rosette, chorizo,
poitrine fumée Bleu Blanc Cœur

GOURMET (min. 250g) **22,95€**

jambon de pays, magret séché, ventrèche, coppa, chorizo



Nos coups de cœur

Filet mignon séché ail des ours,
Bœuf séché Gascon d'Ariège
Raclette chèvre ou truffe... ❤️

Le Kit raclette 34,95€

(idéal pour 4 pers.)

Planche de fromage classique

+ Planche de charcuterie classique

+ Filet de pommes de terre vapeur 2,5kg



OPTION 1 bouteille de vin blanc sec
ou rouge sélection du caviste

+5€

Tous les fromages proposés
sont au lait cru ! Ici, le lait utilisé
pour la raclette vient de vaches qui
pâturent minimum 6 mois et ont une
alimentation non OGM.
Origine : fruitière des Suchaux (Doubs)
ou du Val d'Arly (Savoie).

**PLUS ÇA FILE,
PLUS C'EST BON !**

Spécialités de Savoie

REBLOCHON fruitier AOP lait cru



La fondue savoyarde*

Fondue premium copeaux 3 fromages
(Meule de savoie, Abondance, Beaufort)

env. 400g **12,45€**

env. 800g **24,45€**

*selon arrivage

Aligot

Aligot 500g **9,99€**

Le Mont d'Or



Mont d'Or
boîte 450g
13,95€

minjat!

2/4 Avenue André-Marie Ampère
31770 Colomiers - www.minjat.com
> On est là pour vous, appelez-nous :
05 82 08 30 74 !

**Comment
commander ?**

**Au rayon boucherie
ou sur www.minjat.com**

**RÉSERVATION
CONSEILLÉE !**

Prix susceptibles de varier selon cours du marché et approvisionnement.

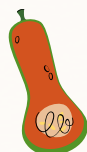
SÉLECTION AUTOMNE HIVER

TOUTE UNE SAISON POUR BIEN MANGER !



AGENDA de l'Automne

FOIRE AUX COURGES du 9/10 au 31/10



Cuisinez les courges cet automne : citrouille, potimarron, butternut ou encore courge spaghetti.

Jack O' Lantern à creuser pour Halloween !

FOIRE AU COCHON

du 14/10 au 28/10

Faites vos préparations maison et provisions pour l'hiver ! Profitez de bons plans jusqu'à -26%

FOIRE AU GRAS

du 28/10 au 14/11

Canards fermiers préparés et élevés dans le Gers. (32)
Sur commande : canards gras, cuisses, manchons, foie gras frais...

VINS PRIMEURS

Arrivage vins primeurs Colombelle (15/10) et Gaillac (19/11)

GASCON BLACK WEEK Du 23/11 au 28/11

(Re) découvrez les produits noirs d'ici !
Des races locales sauvées de l'extinction.

MARCHÉ DE NOËL Les 4 et 5 décembre

Rencontres producteurs, aligot saucisse, stand coffrets cadeaux !

LE COIN TRAITEUR



Des plats familiaux cuisinés avec les produits d'ici par Gersement Bon à Aubiet. Conditionnés en barquette pouvant aller au four de 2 à 8 pers.

Viandes mijotées et classiques

- | | |
|----------------------|---------------------|
| > Saucisse lentilles | > Lasagnes d'ici |
| > Tartiflette | > Choucroute garnie |
| > Hachis parmentier | > Gratin dauphinois |

CHOUCROUTE

> Chou au riesling et à la graisse d'oie, poitrine fumée, jambonneau, knacks artisanales, pommes de terre.

PLATEAUX TAPAS

PLATEAU MIXTE
Idéal pour 4/6 pers - 550g **23,95€**

Jambon de pays, Coppa, Chorizo, Rosette, Fromage frais de chèvre, Ossau Iraty, Bethmale vache

CHARCUTERIE GOURMET **9,90€ Pers**

Jambon de porc noir (chiffonnade), Magret séché, Coppa, Fromage de tête, Terrine de canard maison



COLIS DE SAISON !

Ici, on ne travaille que des carcasses entières.
Pour pouvoir choisir nos éleveurs et nos bêtes
et garantir un circuit court !



EN RAÏON PÊTITES DE SAISON

Rôtis Orloff, paupiettes, choux farcis, cordons bleus maison, etc.

COLIS ÉCO

Facile à préparer et à congeler !

> 1kg ailes de poulet fermier, 1kg côtes de porc, 1 poulet prêt à cuire, 1kg saucisse de Toulouse

env. **5KG**
env. 48€

9,60€KG
soit -11%

COLIS SPÉCIAL FAMILLE

> 1kg saucisse de Toulouse, 4 tr. jambon blanc artisanal, 4 cuisses de poulet fermier, 4 steaks hachés

env. **3KG**
env. 42€

13,95€KG
soit -18%

COLIS DE BŒUF

À MIJOTER

idéal pour une cuisine de saison en famille !

> 1kg jarret avec os, 1kg plat de côte, 1kg boeuf bourguignon

env. **3KG**
env. 42€

13,95€KG
soit -14%

Cantine du midi

Nouvelle carte automnale !



Nouveau format !

LIBRE SERVICE :

rapide & sur mesure
Venez découvrir !

Choisissez votre formule !



Venez manger du bon et de saison. Ici rien ne se perd !
Tous les plats sont cuisinés avec les produits du magasin.
Cuisine du Marché 12h à 14h du lundi au samedi midi.

Poulet rôti !

À LA CANTINE
Poulet + frites
tous les samedis midi
05 82 08 30 73

À LA BOUCHERIE
Réservez votre poulet rôti au 05 82 08 30 74
25€/pièce environ



minjat!

2/4 Avenue André-Marie Ampère
31770 Colomiers - www.minjat.com
> On est là pour vous, appelez-nous :
05 82 08 30 74 !

Comment
commander ?

Au rayon boucherie
ou sur www.minjat.com

RÉSERVATION
CONSEILLÉE !

Prix susceptibles de varier selon cours du marché et approvisionnement.