Catalogue des Fêtes minjat !

MARCHÉ LOCAL & CANTINE

NOËL ET SAINT-SYLVESTRE 2026

COMMANDE CONSEILLÉE AVANT LE 13 DÉCEMBRE

Pour bien commencer

Les Huîtres



Jeremy Seguin à Port-des-Barques (17)

Huîtres Marennes Oléron fines de claires n°3	4x12 ...	42,50€
Huîtres Marennes Oléron fines de claires n°3	2x12 ...	24,90€
Huîtres Marennes Oléron fines de claires n°3	la 12 ...	13,50€

Elevées à l'intérieur du bassin, bel équilibre, saveurs iodées

Huitres Marennes Oleron
Arrivage d'huîtres tous les weekend de décembre. Et le 22 et 23 décembre.

Thierry Salas, artisan fumeur de père en fils. Fumage traditionnel au feu de bois à Rauffiac Tolosan (31),

Truites et Saumons Fumés

Saumon gravlax à l'aneth	150g	12,95€
Saumon fumé *aux trois sésames et sirop d'érable*	150g	14,95€
Saumon fumé *à l'ail des ours et fleur de bleuets*	150g	14,95€
Saumon tranché *fumé à froid*	200g 4 tranches	18,50€
	500g 10 tranches	44,95€



PROJOE AOP Saint-Mont, idéal avec les crustacés et le poisson !

Saumon issu de fermes aquapoles responsables dans les iles Feroé sans OGM, sans antibiotique.



Filet de truite fumée des Pyrénées *Truite des Pyrénées à Lou Balagnas (65)*	≈ 180g 3 à 4 pers.	10,95€

Depuis 1953 et 3 générations, la ferme aquacole «La Truite des Pyrénées perpétue la tradition familiale et produit de façon éthique, raisonnée et responsable, une truite d'exception, à la chair tendre et délicate, au goût fin dans l'eau claire du Gave de Pau.

Foie gras mi-cuit maison



Foie gras mi-cuit nature *Compter 60g par pers.*	100g	11,50€

La ferme de Castelbon à Belloc St-Clamens (32)

Magret séché fourré au foie gras	env. 100g	11,90€



La cuvée Ostau d'Estile, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, idéale avec le foie gras !

Le coin des bons vivants

BOUDIN BLANC ARTISANAL

Boudin blanc au porc noir de Bigorre nature 2 X 150g env.		26,95€/kg env. 7,90€/pièce
Boudin blanc au porc noir de Bigorre aux pruneaux et Armagnac	2 X 150g env.	30,95€/kg env. 8,90€/pièce

CAVIAR DE NEUVIC *(24)*

Caviar Naccarii Signature	30g	69€/pièce
Caviar Naccarii Signature	50g	99€/pièce

TRUFFE Maison Pebeyre *(46)*

Beurre à la truffe 3%	10,95€
Truffe fraîche Maison Pebeyre Approvisionnement selon récolte	prix selon marché

ESCARGOTS *L'escargot commingeois (31)*

Assiette d'escargots en coquille à la Bourguignonne	13,50€ la douzaine, surgelé



Les volailles festives

Des volailles fermières plumées à sec, selon la tradition, sélectionnées pour leur goût. élevage jusqu'à 8 mois en plein air. Pesées pleines, vendues préparées.

SICA Noire d'Astarac Bigorre à Trie-sur-Baïse (65)

Livré avec son maillot teinté au bleu de Lectoure, un torchon à réutiliser dans votre cuisine.

	Poids moy entier	Prix/kg volaille entière
Poulette noire d'Astarac-Bigorre, la fameuse !	env. 1,6kg	23,95€

Marlène et Damien Lacomme de la ferme de Compreste à Saint-Médard (32)

	Poids moy entier	Prix/kg volaille entière
Dinde fermière entière	env. 4,2kg	18,95€
Chapon gascon entier	env. 2,5kg	27,95€
Chapon fermier entier	env. 4,2kg	16,95€
Chapon de pintade entier	env. 2,5kg	23,50€
Mini chapon fermier entier	env. 2,8kg	19,50€
Poularde fermière entière	env. 3kg	16,95€
Pintade fermière entière	env. 1,5kg	12,95€

On farcit vos volailles ?

Toutes vos volailles peuvent être farcies à votre convenance par nos bouchers. Compter environ 400gr pour une petite volaille et environ 700gr pour une grosse volaille

Farce au foie gras ..... 21,95€/kg
Cochon, foie gras, ail, persil, sel et poivre

Farce forestière ..... 17,95€/kg
Cochon, cèpes, trompettes de la mort, chanterelle, jambon sec, ail, persil, sel et poivre

Farce aux fruits secs ..... 18,95€/kg
Cochon, abricots et raisins secs, Armagnac, sel et poivre

Farce aux marrons ..... 17,95€/kg
Cochon, marrons, ail, persil, sel et poivre

Canard & Oie

Quantité très limitée. Réservation conseillée !

Dominique Roy à l'Honor de Cos (82)

	Poids moy	Prix/kg
Oie de Guinée *Disponible uniquement le 23 et 24/12*	env. 4kg	22,95€

La ferme de Castelbon à Belloc St-Clamens (32)

	Poids moy	Prix/kg
Foie gras de canard frais *prix peut varier selon cours du marché*	env. 500g	64,90€
Tournedos de canard par 2	env. 250g	36,95€
Canette à rôtir *Aldabia (64)* *Disponible uniquement le 23 et 24/12*	env. 2kg	18,95€



Les pigeons de Brannens (33)

	Poids moy	Prix/kg volaille entière
Pigeonneau plumé à sec effilé	env. 450g	32,95€

La ferme du Vidalies à L'Isle de Noé (32)

Caille chaponnée *Disponible uniquement jusqu'à Noël*	env. 250g	39,95€

Arrivage régulier

« Nous avons sélectionné les meilleurs éleveurs de nos campagnes »

Ici, nous travaillons des bêtes entières en direct des éleveurs !



Nos rôtis de volailles

Préparés par notre équipe, prêts à cuire. Livrés sous vide

	Poids moy	Prix/kg
Rôti de pintade forestier 6 à 8 pers.	env.1,8kg	27,95€
Rôti de canette abricots secs & Armagnac* 8 à 10 pers	env.1,6kg	36,95€
Pigeon farci abricots secs, Armagnac et foie gras idéal 2 pers.	env.650g	39,95€
Rôti de chapon forestier 8 à 10 pers.	env.1,6kg	36,95€
Rôti de dinde aux marrons 8 à 10 pers.	env.1,6kg	38,95€
Ballotine de pintade au foie gras	env.450g	36,95€
Ballotine de volaille forestière	env.450g	27,95€

Le Gibier

Chasse des Pyrénées

		Poids moy	Prix/kg
Tournedos de cerf	min 2 parts	env. 300g	39,95€
Rôti de filet de cerf	min 4 parts	env. 200g par pers.	49,95€

Sauces Minjat !

Des sauces maison toutes prêtes pour vos viandes et volailles
Facile à réchauffer au bain marie.
Pensez-y !

- Champignons à la crème
- Foie Gras
- Sauce poivre de Madagascar et Jurançon

200g *idéal 4 à 8 pers.* **7,95€**



Commandez vos pleurotes bio (31) 19€/KG *min 1kg*

Vache charolaise

Une Charolaise choisie tout spécialement par nos bouchers pour les fêtes !

Savourez la viande d'une des meilleures races !
Une vache de 5 ans élevée avec passion par Guillaume Bajou, jeune éleveur installé à Castelnau-Magnoac (65). Il nous propose une charolaise de plus de 500 kg. Engraissée longuement avec les céréales de la ferme, c'est la promesse d'une viande goûteuse et justement persillée pour vos repas de fêtes !

	Prix/kg
Côtes de boeuf	34,95€
Tournedos de boeuf dans le filet*	54,95€
Rôti de boeuf	31,95€
Rumsteck façon tournedos	35,95€

**approvisionnement peut-être différent sur cette pièce*



L'accord parfait avec la sélection de la boucherie !

19,95€ **Le Faîte AOP Saint-Mont Plaimont (32) - 75cl**

L'assemblage des meilleurs terroirs de l'appellation Saint-Mont. La robe sombre laisse entrevoir la richesse de ce grand vin, charnu et élégant, idéal pour un repas de fêtes !

Cochon & Porc noir de Bigorre

Cochon : Ferme de Michel à Duffort (32)
Porc Noir de Bigorre : Le Noir de Bigorre à Lacey (65)

LE NOIR DE BIGORRE

	Poids moy	Prix/kg
Carré de côtes de porc Noir de Bigorre AOP	min. 1kg	29,95€
Rôti de porc Noir de Bigorre AOP lardé à la ventrèche	min. 1kg	39,95€
Trio de filets mignons bardés à la ventrèche	min. 400g	29,95€

Agneau & Veau

Agneau : Sébastien Estague à Montesquieu-Volvestre (31)
Veau : Groupe d'éleveurs Pépieux à Castelnau-Barbarens (32)

	Poids moy	Prix/kg
Gigot d'agneau avec os Idéal pour 8 à 10 pers	env. 2,4kg	26,95€
Épaule d'agneau avec os	env. 1,3kg	26,95€
Rôti de veau dans la noix	min. 1kg	29,95€

« Prix et producteurs susceptibles de varier selon approvisionnements »

Créations Traiteur

Des préparations pour vos repas de fêtes sans prise de tête ! Concoctées par Delphine, Laetitia, Liliia, Nataliia, Naira, Damien et Jean-Denis, ces recettes régaleront vos convives !

Entrées du chef

Vol-au-vent à la truite des Pyrénées et aux épinards	5,50€ par pièce
Vol-au-vent à la volaille et aux champignons	5,50€ par pièce
Vol-au-vent aux champignons Cèpes, pleurotes, champignons bruns, shiitakes.	4,95€ par pièce
Gravlax de truite des Pyrénées maison Filet entier env. 800g / Demi filet env. 400g	79,95€ le kilo

Plats de Fêtes

Préparés sur place et conditionnés sous vide. Longue conservation à réchauffer au bain marie

Ris de veau aux cèpes env. 400g - idéal pour 2 pers	15,95€/pièce
Civet de Cerf au Madiran et à l'Armagnac min 500g - idéal pour 2 pers	29,95€/kg
Jambon braisé aux épices de Noël	19,95€/kg





Accompagnements

Pommes dauphines les 7 pièces env. 100g	3,00€/pièce
Méli mélo de légumes d'hiver rôtis (fenouils, navets, carottes, panais)	17,95€/kg 200g pers.
Gratin dauphinois (barquette idéale 4 pers) env. 700g	13,50€/pièce
Poêlée forestière (cèpes, pleurotes, champignons de Paris, shiitakes, girolles)	25,95€/kg
Pommes grenailles rôties ail et romarin	17,95€/kg
Gratin pommes de terre, patates douces et marrons (barquette idéale 4 pers) env. 700g	15,50€/pièce

Raclette festive

Planche raclette gourmet

Raclette et Morbier au lait cru Bleu Blanc Cœur, raclette spéciale ail des ours — 23,95€ 800g/4 pers.

Planche raclette festive

Raclette et Morbier au lait cru Bleu Blanc Cœur, raclette spéciale poivre noir ou piment d'Espelette ou grains de moutarde ou baies roses ou fumée — 26,95€ 800g/4 pers.

Raclettes spéciales

Ail des ours, poivre, piment d'Espelette, moutarde, truffe... — à partir de 5,49€ la portion sous vide env. 180g



PLATEAU CHARCUTERIE GOURMET

Jambon de porc noir de Bigorre AOP (chiffonade), magret séché maison, coppa, fromage de tête, terrine de canard maison

min 6 pers / 9,90€ la part (200g)

Pains festifs !

Pour accompagner vos repas !

Terra Maïs, pain au levain bio Toulouse

Couronne de 5 pains de Noël bio 650g	6,90€/pièce
Pain aux noix bio 450g	6,65€/pièce
Pain aux figues bio 450g	6,50€/pièce
Pain de campagne bio à la coupe	6,95€/kg

Maison Blanchard, à Blagnac

Nouveau

Pain aux fruits 1kg	13,95€/kg
Pain seigle citron 330g - Spécial fruits de mer	4,95€/pièce
Pain viennois figues abricots 330g Spécial foie gras	4,95€/pièce

Pensez à réserver votre pain !



Pour bien finir le repas
Une sélection festive et gourmande !

La plupart de nos fromages sont au lait cru. Les plateaux sont agrémentés de cerneaux de noix et de confiture.

Plateaux de fromages



photo non contractuelle

Arrivage fromages festifs : Brie truffé, Crémeux de Bourgogne à la truffe et Brillat-Savarin

L'Incontournable

pour 4 à 6 pers. / env. 480g **25,90€**

Sapin cendré de chèvre
Brie de Meaux
Ossau Iray
Demi Cayrou (chèvre/vache affiné)
Étoile de chèvre aux épices,
+ Confiture de cerises noires 45g

pour 8 à 10 pers. / env. 840g **39,90€**

Sapin cendré au chèvre
Brie de Meaux
Ossau Iray
Cayrou (chèvre/vache affiné)
Étoiles de chèvre aux épices
Tomme de Revel de vache au poivre
Tomme fermière de chèvre
+ Confiture de cerises noires 45g

Le Prestige

pour 4 à 6 pers. / env. 550g **34,90€**

Brie truffé
Sapin cendré au chèvre
Tomme de brebis d'estive
Tomme de vache au fenugrec
Étoiles de chèvre aux épices
+ Confiture de cerises noires 45g

pour 8 à 10 pers. / env. 1 kg **54,90€**

Brie truffé
Sapin cendré au chèvre
Tomme de brebis d'estive
Tomme de vache au fenugrec
Étoiles de chèvre aux épices
Beaufort
Tomme de chèvre
Bleu de Bufflonne
Cayrou (chèvre/vache affiné)
+ Confiture de cerises noires 45g

Corbeilles de fruits

Env. 2kg (clémentines, noix, dattes, kumquats...)	≈20€
Env. 4,5kg (clémentines, noix, dattes, kumquats, pitayas, fruits de la passion, kiwanos, grenades...)	≈36€



Bûches pâtissières

6 à 8 parts

Naïma Vasovic de Une pâtisserie un Souvenir à Montaigut-sur-Save (31) vous propose une sélection de bûches légères préparées avec des produits bruts de qualité, des fruits frais et mûrs ! Des créations très gourmandes !

Bûche Poire caramel — 29,90€

Biscuit moelleux vanille, crème légère vanille, croustillant amandes, caramel beurre salé, confit de poire.

Bûche Snickers — 29,90€

Biscuit moelleux au chocolat, mousse chocolat, pâte de cacahuètes, caramel beurre salé croustillant, cacahuètes salées

Bûche douceur — 37,90€

Biscuit madeleine, mousse vanille, praliné noix de Pécan, croustillant feuillantine et noix de Pécan concassées

Bûche Pavlova agrumes — 29,90€

Meringue croquante, crémeux agrumes, chantilly légère, suprême d'agrumes, fleurs comestibles



Nouveau



Les bûches glacées du GAEC de Cantepaul, au bon lait de la ferme !

Omelette norvégienne — 31,90€

vanille de Madagascar
6 à 8 parts



Bûches, panettones et gâteau à la broche à retrouver en magasin ou sur Minjat.com

Bûches glacées artisanales

Les bûches glacées artisanales de chez Barrelle à Blagnac (31), au bon lait BIO de la Petite Ferme (82).

6 à 8 parts

Bûche Profiteroles — 41,90€



Biscuit croustillant, crème glacée vanille de Madagascar, Biscuit joconde, parfait noisette, biscuit gourmand, crème glacée vanille de Madagascar, choux craquelins garnis de crème glacée vanille & son tube de coulis chocolat noir (à ajouter à la dégustation).

6 à 8 parts

Bûche Mystere — 39,90€



Brownie, croustillant amandes et noisettes, crème glacée vanille de Madagascar, coulis caramel, meringue croquante, crème glacée chocolat noir 75%, glaçage rocher chocolat au lait éclats de noisettes du Tarn-et-Garonne, chantilly.

10 à 12 parts

Bûche Capitole — 94,90€

Biscuit sablé gourmand, dacquoise noisette, croustillant noisette du Tarn-et-Garonne, crème glacée miel de fleurs du Comminges, cœur semi coulant miel et noisettes, crème glacée aux deux vanilles, décor velours en chocolat au lait.

Sur commande uniquement



6 à 8 parts

Bûche Mangue Vanille — 39,90€



Biscuit joconde amande, croustillant praliné noisette, sorbet mangue - passion, crème glacée vanille, citron vert, glaçage rocher chocolat blanc éclats d'amandes, chantilly, mangue rôtie. Sans gluten.

SPECIAL ST-SYLVESTRE 6 pers — 35€

Entremet glacé

Biscuit gourmand, sorbet poire-vanille, caramel, crème glacée au sarrasin, enrobage tendre lait-amande, chantilly, sarrasin grillé, poudre de vanille, décor chocolat blanc à la vanille.





Idéal avec le champagne de Thierry Massin !





Nouveau

PANETTONE artisanal moelleux et parfumé de la Maison Cruzilles en Auvergne ! (750g)

- agrumes et fruits confits
- Limoncello
- crème de marrons

à partir de 16,50€ pièce



Des cadeaux qui ont du goût et du sens !

Optez pour un coffret gourmand ! Clé en main ou sur mesure à partir de 10€ Pour faire plaisir à coup sûr !



Changeons le monde par l'assiette !

POUR COMMANDER

Réservez vos produits de fêtes et remplissez vos commandes des fêtes à l'aide du bon de commande joint dans le catalogue. Pour tout renseignement & commande, contactez-nous sur bonjour@minjat.com ou au 05 82 08 30 74.

Pour toute commande, un acompte de 30% vous sera demandé.

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

MAGASIN

Le lundi de 10h30 à 19h30
Du mardi au samedi de 9h30 à 19h
Le 24/12 et le 31/12 jusqu' à 16h

CLIQUE ET COLLECTE

Du lundi au samedi de 12h à 19h
www.minjat-commande.com



Marché de Noël

DES PRODUCTEURS

vendredi 4 et samedi 5 décembre !

Commandez vos coffrets cadeaux à l'avance sur www.minjat.com



minjat !

MARCHÉ LOCAL & CANTINE

2/4 Avenue André-Marie Ampère Perget
31770 Colomiers - 05 82 08 30 74
www.minjat.com

Pour ne pas en louper une miette

« Prix sous réserve d'erreurs » & « prix et producteurs susceptibles de varier selon approvisionnements » ne pas jeter sur la voie publique