

# Les Bocaux des Fêtes



## Entrée

L'effeuillé de jambon de Porc de Prairie / foie gras / nougat de fruits secs / miel citron (froid) - sans lactose - *caution 0.50€* 14 €

Le homard / fraîcheur de mangue / agrumes / fleurs et jeunes pousses (froid) - sans gluten et sans lactose - *caution 0.50€* 17 €

La salade de quinoa torréfié / tartare de courge butternut et panais / fromage frais (froid) - sans gluten et végétarien - *caution 0.50€* 10 €

L'escalope de saumon / endives liées à l'oursin / réduction de Muscat (chaud) - sans gluten - *caution 0,50€* 15 €

## Plat

Le coq des Prés braisé / bouillon parfumé au safran de la Gaume - sans gluten Paillasson de pomme de terre, chicons braisés, mousseline de butternut, mascarpone - *caution 1€* 14 €

Le filet de veau blanc cuit à basse température / effiloché de veau à la moutarde Bister - sans gluten / Pomme de terre à la crème de truffe, légumes racines, panais, persil, tubéreux, carotte, patate douce, betterave rouge - *caution 1€* 18 €

Le médaillon de biche rôti Gibier Ethique / sauce Grand Veneur / marmelade de coing / Paillasson de pomme de terre, chicons braisés, compotée de poires et coing - *caution 1€* 18 €

Le dos de sandre rôti / choux raves / émulsion de champignon blanc / truffe - sans gluten / Pomme de terre à la crème de truffe, chou rave, potiron, blette - *caution 1€* 15 €

## Dessert (*caution 0.50€*)

Le chocolat blanc & noir / panna cotta marron / crumble thé parfumé 6 €

Le crémeux abricot / mousse de nougat: amande praliné, abricot Bergeron confit 6 €

Le café Liégeois arrangé 6 €

La frangipane guimauve / carotte / citron - végétarien 6 €

## Informations

### Comment et quand passer votre commande ?

• Si enlèvement à Ciney ou si livraison souhaitée : par téléphone au 083 234 002 du lundi au vendredi de 9h à 18h ou [traiteur@paulus.be](mailto:traiteur@paulus.be)

• Si enlèvement à Erpent chez ça Mijote : par téléphone au 081 308 938 du lundi au samedi de 10h à 19h ou [info@camijote.eu](mailto:info@camijote.eu)

Celle-ci doit nous parvenir avant les jeudis 19/12 (Noël) et 26/12 (Nouvel An)

### Enlèvement de votre commande

Quand ? Enlèvement les mardis 24 et/ou 31/12 entre 10h et 16h

Où ? En fonction de votre demande et commande  
soit chez Ca mijote, Place des Jardins de Baseilles 2 à 5101 Erpent.  
Soit chez le Traiteur Paulus, Allée des Artisans 29 à 5590 Ciney  
(voir la confirmation de commande qui vous sera envoyée par mail)

### Livraison de votre commande

Livraison les mardis 24 et 31/12 entre 8h00 et 13h00. L'heure de livraison vous sera confirmée les lundi 23 et 30/12 par mail.

La livraison vous est offerte pour toute commande d'un minimum de 10 couverts dans un rayon de 35km au départ de Ciney. Au-delà, nous comptabiliserons le km à 0.20€ en tenant compte de l'aller et du retour de notre livreur.

### Confirmation

Une confirmation vous sera envoyée par mail.

### Règlement de votre commande

Afin d'éviter toute manipulation d'argent, nous vous demandons de verser le montant total de votre commande sur notre compte pour le 16/12 (Noël) et pour le 23/12 (Nouvel An) au plus tard.

FORTIS : BE 38001788008272 GEBABEBB - Communication : nom de la réservation + lieu de commande Erpent ou Ciney + 24/12 ou 31/12

### Retour du matériel cautionné se fera sur le lieu d'enlèvement de votre commande

A Ciney du lundi au vendredi de 9h à 17h - A Erpent à partir du samedi 04/01 (magasin fermé les jeudis 2 et vendredi 3/01) de 10h à 18h

Tous nos prix s'entendent TVA comprise.



Toute l'équipe  
vous présente  
ses meilleurs vœux  
et vous propose  
ses gourmandises  
de fin d'année

Paulus  
VOS ÉMOTIONS CULINAIRES



# Le Menu des Fêtes

3 services entrée froide, plat, dessert : **36 €**

3 services entrée chaude, plat, dessert : **37 €**

4 services entrée froide, entrée chaude, plat, dessert : **48 €**

## Entrée froide

L'effeuillé de jambon de Porc de Prairie / foie gras / nougat de fruits secs / miel citron (sans lactose)

14 €

## Entrée chaude

L'escalope de saumon / endives liées à l'oursin / réduction de Muscat (sans gluten) / Chicons émincés sautés et croquants

15 €

## Plat

Le filet de veau blanc cuit à basse température / effiloché de veau à la moutarde Bister (sans gluten) / Pomme de terre à la crème de truffe, légumes racines, panais, persil, tubéreux, carotte, patate douce, betterave rouge

18 €

## Dessert

Le chocolat blanc & noir / panna cotta marron / crumble thé parfumé - *caution 0,50€* 6 €

# Les zakouskis froids et chauds des Fêtes

**10 €**

## Froids

La tartelette foie gras, gel café Saint Médard

Le macaron crème de brie Belge, sirop de Liège

Le maki concombre et crevettes grises (sans gluten)

## Chauds

La pomme de terre aux œufs de truite (sans gluten)

♦ La tartiflette truffe (sans gluten)

Le croustillant poulet caramélisé (sans lactose)

# Le buffet froid des Fêtes

A partir de 15 personnes : **25 €**

Le cœur de saumon mi cuit au caviar avruga (sans gluten et sans lactose)

Le saumon fumé au bois de hêtre (sans gluten et sans lactose)

La salade Niçoise (sans lactose)

Les gambas aux agrumes et fines herbes (sans gluten et sans lactose)

Les aiguillettes de bœuf marinées au gingembre (sans gluten et sans lactose)

L'opéra de foie gras aux pommes

La terrine de faisán

Le boudin de marcassin

La mousseline de patate douce / tofu crémeux / sésame (sans gluten et végétarien)

La crêpe de blé / quorn Provençale / avocat / maïs (végétarien)

La macédoine de légumes au soja (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La rémoulade de légumes oubliés (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La salade de chou pointu au yaourt (sans gluten et végétarien)

La salade de pois chiches à la Mexicaine (sans gluten, sans lactose et végétarien)

Le taboulé de quinoa au parfum de citronnelle Thai (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La salade de pâtes, feta, roquette (végétarien)

Les sauces émulsionnées (sans gluten, sans lactose et végétarien)

Entièrement dressé sur plats jetables (HORS couverts de service).

N'oubliez pas de prévoir le pain et le beurre.

# Le buffet froid et chaud des Fêtes

A partir de 50 personnes : **36 €**

## Froid

Le cœur de saumon mi cuit au caviar avruga (sans gluten et sans lactose)

Le saumon fumé au bois de hêtre (sans gluten et sans lactose)

La salade Niçoise (sans lactose)

Les gambas aux agrumes et fines herbes (sans gluten et sans lactose)

Les aiguillettes de bœuf marinées au gingembre (sans gluten et sans lactose)

L'opéra de foie gras aux pommes

La terrine de faisán

Le boudin de marcassin

La mousseline de patate douce / tofu crémeux / sésame (sans gluten et végétarien)

La crêpe de blé / quorn Provençale / avocat / maïs (végétarien)

La macédoine de légumes au soja (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La rémoulade de légumes oubliés (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La salade de chou pointu au yaourt (sans gluten et végétarien)

La salade de pois chiches à la Mexicaine (sans gluten, sans lactose et végétarien)

Le taboulé de quinoa au parfum de citronnelle Thai (sans gluten, sans lactose et végétarien)

La salade de pâtes, feta, roquette (végétarien)

Les sauces émulsionnées (sans gluten, sans lactose et végétarien)

## Chaud

La jambonnette de poularde farcie / cèpe à la crème / émulsion de marron / Bière de la Houppé

Le mignon de marcassin confit / orange / miel / cacao / épices

Les chicons braisés aux noisettes - (sans gluten et végétarien)

Le pot au feu de légumes racines - (sans gluten et végétarien)

Les pommes de terre aux quatre fromages - (sans gluten et végétarien)

*Le thermomètre vous sera proposé au prix de vente de 10€ pièce.*

*Le chafing dish et gastronomes nécessaires à la présentation du buffet chaud vous sont proposés en location à 25€ (pâte à brûler comprise) Caution 50€*

Entièrement dressé sur plats jetables (HORS couverts de service). N'oubliez pas de prévoir le pain et le beurre.

(HORS plat chauffant de présentation et couverts de service). N'oubliez pas de prévoir le pain et le beurre.

# Paulus

VOS ÉMOTIONS CULINAIRES