



# Sélection Automne Hiver



SPÉCIAL RACLETTES & FROMAGES À FONDRE !

## Plateau Raclette à la part



Raclette et morbier lait cru  
200g par pers  
Assortiment de charcuterie  
70g par pers  
(servi en plateau bois  
à partir de 4 pers min).  
11,90€ la part

SUR  
COMMANDE  
72H  
À L'AVANCE

Tous les fromages proposés sont au lait cru ! Ici, le lait utilisé pour la raclette vient de vaches Montbéliardes qui pâturent min 6 mois et ont une alimentation non OGM. La raclette et le morbier sont garantis Bleu Blanc Cœur «Pour la terre, les animaux et les hommes». Origine : fruitière des Suchaux (Doubs) ou du Val d'Arly (Savoie).

## Le Kit raclette 39,95€

(4 pers.)

Plateau de fromage à raclette et Morbier

+ Plateau de charcuterie

+ Vin blanc sec ou rouge sélection du caviste

+ Filet de pommes de terre vapeur

uniquement  
en ligne

## Les plateaux de fromages

**LE CLASSIQUE** (env. 800g) **19,95€**

Raclette et Morbier au lait cru sous vide Bleu Blanc Cœur

**LE GOURMET** (env. 800g) **22,95€**

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

Libre  
Service  
sous-vide  
longue  
conservation  
4 pers.



## Les plateaux de charcuteries

**LE CLASSIQUE** (env. 250g) **14,95€**

jambon de pays, coppa, rosette, chorizo

**LE GOURMET** (env. 250g) **22,95€**

jambon des Pyrénées, magret séché, ventrèche, coppa et chorizo

## Raclettes spéciales

à partir de **5,49€** /180g

chèvre, ail des ours, poivre,  
piment d'Espelette, moutarde,  
truffe... (sous vide)



## Nos Charcuteries coup de cœur

Filet mignon ail des ours, Porc séché au sel fumé,  
Magret de bœuf, Bœuf séché, Bérêt basque  
piment ou poivre, Saucisson à l'ail, Jésus...

( Libre service )

## PLUS ÇA FILE, PLUS C'EST BON !

### 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€**

Aligot 700g ..... **17,45€**

### Le Mont d'Or

Mont d'Or 450g ..... **13,95€**

Mont d'Or 700g ..... **19,95€**

### Spécialités de Savoie

SAUCISSE FUMÉE :  
Morteau, Montbéliard

KNACKS ARTISANALES

REBLOCHON fruitier AOP lait cru



Pépites de saison  
Beaufort d'été,  
Tomme aux fleurs,  
Tomme de Savoie,  
Comté râpé...

**minjat!**

2/4 Avenue André-Marie Ampère  
31770 Colomiers - [www.minjat.com](http://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](http://www.minjat.com)

RÉSERVATION  
CONSEILLÉE !

Prix susceptibles de varier selon cours du marché et approvisionnement.



# Sélection Automne Hiver

TOUTE UNE SAISON POUR BIEN MANGER !

**BON PLAN!**  
minjat!

**BONS PLANS** *permanents*



**COLIS DE SAISON!**

Ici, on ne travaille que des carcasses entières. C'est une façon d'honorer l'animal et de respecter le travail de l'éleveur !



## Steaks hachés

5 achetés + 1 OFFERT  
race à viande origine Occitanie

## Jambon blanc

artisanal  
sans nitrite

**19<sup>KG</sup>**  
**9,95€**



## Saucisse de Toulouse maison

à partir de 3kg **10,95€** 12,95€/kg  
à partir de 5kg **9,95€** 12,95€/kg



**8<sup>KG</sup>**  
**9,95€**

## Poulet fermier du Gers

entier prêt à cuire

## 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

- > Blanquette de veau du Gers
- > Tajine d'agneau aux fruits secs
- > Boeuf bourguignon
- > Tartiflette
- > Hachis parmentier
- > Lasagnes d'ici
- > Choucroute garnie
- > Gratin dauphinois



**KIT CHOUROUTE** **9,95€** /Pers

À LA PART - À PARTIR DE 2 PERS.  
> Chou au riesling et à la graisse d'oie, poitrine fumée, jambonneau, knacks artisanales, pommes de terre.

## CASSOULET MAISON

COMMANDE 8 JOURS À L'AVANCE  
À PARTIR DE 10 PERSONNES

> Cassoulet traditionnel aux haricots tarbais, couenne, saucisse de Toulouse et manchons de canard

la part **16€**



## 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

5<sup>env.</sup> **5KG**  
env. 48€

**9€KG**  
**9,60**  
**10,54€KG**

## COLIS SPÉCIAL FAMILLE

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

3<sup>env.</sup> **3KG**  
env. 40€

**13€KG**  
**13,33**  
**15,62€KG**

## COLIS DE BŒUF

À MIJOTER

Idéal pour une cuisine de saison en famille !

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

3<sup>env.</sup> **3KG**  
env. 36,95€

**12€KG**  
**12,32**  
**13,62€KG**

## COLIS D'AGNEAU

À MIJOTER

Idéal pour les weekends en cuisine !

> 1kg collier avec os, 1kg sauté, 1kg poitrine

3<sup>env.</sup> **3KG**  
env. 43,95€

**14€KG**  
**14,65**  
**15,95€KG**

## SUR COMMANDE

> Canards gras, cuisses, manchons, foie gras frais... (32)

Canards fermier élevés et préparés dans le Gers. Retrait tous les mardis et jeudis.



## 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](http://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](http://www.minjat.com)**

**RÉSERVATION CONSEILLÉE !**

Prix susceptibles de varier selon cours du marché et approvisionnement.