

Mimi Canette

Traiteur, livraison de repas sains & pique-niques chics

10 rue Victor Millot - 21200 – Beaune

tel : +33 (0)7 68 89 41 28 // +33 (0) 6 75 00 24 16

contact@mimicanette.com

Notre carte pour la saison automne-hiver 2017 est chaleureuse, aussi bonne pour le corps que l'esprit. Nous utilisons toujours de bons ingrédients, bio et locaux au maximum, sourcés chez les meilleurs producteurs et cuisinés avec amour.

Pour vos évènements, nous concevons avec vous des menus sur mesure, du petit-déjeuner au dîner en passant par le buffet champêtre ou le goûter d'anniversaire.

Au quotidien, nous vous facilitons la vie avec nos menus adaptés à votre régime et vos goûts, livrés chaque jour à Beaune. Pensez à vous abonner, vous y gagnez !

Nouveau ! Nos pique-niques chics et généreux vous accompagnent en balade ou vous sont livrés sur les lieux lors de vos sorties en extérieur. Nous pensons même à investir dans une montgolfière ;)

Tous nos prix sont annoncés en TTC par personne, sauf pour les poulets rôtis entiers et certaines pièces sur commande.

Merci de nous consulter si vous avez des demandes spéciales, nous nous adaptons à vos envies et pouvons vous proposer d'autres plats et de nombreux services événementiels (rôtisserie, barbecue, food bike, food truck, jeux géants, animations musique ou photo, cours de cuisine tournoi de pétanque, balade en vélo, EVJF...)

La carte automne-hiver 2017

Entrées

Mezze

Houmous - 4,50€

pois chiches, tahini, jus de citron, ail, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu, coriandre et persil frais

Houmous doux - 4,50€

pois chiches, tahini, maïs doux, jus de citron, ail, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu, coriandre et persil frais

Houmous betterave - 4,50€

tahini, betteraves cuites, jus de citron, ail, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu, herbes fraîches (menthe, coriandre ou persil frais)

Labneh libanais maison - 4,50€*yahourt grec, chèvre frais, grenade et amandes ou pistaches concassées.*

Caviar de carottes - 4,50€

carottes, ail, cumin, coriandre fraîche, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre Timut

Caviar d'aubergines fumées au barbecue - 5,50€

aubergines, ail, persil, huile d'olive, sel Maldon fumé, poivre du Vanuatu

Caviar turque - 5,50€

tomates, aubergines, oignons rouges, herbes fraîches, ail, graine de coriandre, huile d'olive vierge, sel Maldon, citrus Pepper

Légumes confits et marinés - 6,50€

tomates, poivrons, aubergines, courgettes confites et marinés à l'huile d'olive, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Côté mer

Rillettes de sardines – 6,50€

filets de sardines fraîches, jus de citron, ail, oignons, haricots mogettes vendéens, huile d'olive vierge, vin blanc, crème de Bresse, sel Maldon, poivre du Vanuatu, persil frais

Rillettes de thon – 5,50€

thon blanc, cream cheese, jus de citron, cébette, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Rillettes de saumon – 7,50€

saumon Label Rouge, jus de citron, ail, oignons, haricots mogettes vendéens, huile d'olive vierge, vin blanc, crème de Bresse, sel Maldon, poivre du Vanuatu, persil frais

Tartare de saumon – 8,50€

saumon, sésame, concombre, zest d'orange et de citron & coriandre, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre Timut

Saumon gravlax, sauce à l'aneth & à la moutarde Fallot (commande 5 jours à l'avance minimum) – 8,50€

saumon Label Rouge confit dans un mélange de sucre, gros sel, vodka, baies roses, écorces d'oranges et aneth, moutarde Fallot

Saumon gravlax mariné à la betterave (commande 5 jours à l'avance minimum) – 8,50€

saumon Label Rouge confit dans un mélange de sucre, gros sel, et betteraves crues râpées pendant 12 heures puis lavé et assaisonné, pommes de terre, crème fraîche, ciboulette

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes (en saison) – 12,50€

noix de Saint-Jacques, agrumes, herbes aromatiques, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre Timut

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes (en saison) – 19,50€

noix de Saint-Jacques, truffes fraîches, herbes aromatiques, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Côté terroir

Planchette de charcuteries fines – 8,50€

rosette « médaille d'or », jambon persillé, rillettes de canard de Barbarie, jambon blanc fermier à l'os ou pâté en croûte

Cassiolette d'escargots, beurre persillé – 10,50€

escargots de Bourgogne, beurre, ail, persil, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Planchette de charcuteries fines du Périgord (commande 5 jours à l'avance minimum) – 11,50€

figue fourrée au foie gras, magret fumé et magret séché de canard de Barbarie, magret de canard de barbarie fourré au foie gras mi-cuit

Foie gras de canard entier aux deux confits – 12,50€

foie gras de canard entier, confit d'oignons rouges aux épices, confit de figues au safran

Assortiments de terrines bourguignonnes pour 6 personnes – 29,50€

jambon persillé, terrine forestière, terrine de foie de canard aux pruneaux, rillettes bourguignonnes...

Apéro à partager

Cakes salés – 4,50€ – 4 pour 15,00€

cheddar OU légumes du soleil OU chèvre & olives noires OU safran

Cannelé salé – 4 pour 5,00€

parmesan OU Comté OU magret fumé OU chorizo-estragon

Stuffed baguette (à réchauffer au four pour l'apéro) – 6,50€

demi-baguette brioché fourré de Mozzarella, Comté, cream cheese et poivrons verts, bacon et piment OU Mozzarella, cream cheese et ciboulette OU Mozzarella, cream cheese, Cheddar, poivrons rouges, jambon cru

Pain hérisson (à réchauffer au four) – 7,50€

pain de campagne, comté, emmental, Mozzarella, beurre persillé, ciboulette et graines de pavot

Envie de fraîcheur

Tomates, mozzarella et basilic – 4,90€
tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Brochettes de légumes croquants et leur aïoli – 5,50€
légumes frais de saison, aïoli maison

Concombres à la crème – 5,50€
Concombres marinés au sel, crème ou fromage blanc, ciboulette, huile d'olive, poivre

Betterave entière confite et fumée au barbecue (autres légumes sur demande) – 5,50€
betteraves, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Velouté d'orties, fanes de radis et pommes de terre – 4,90€
orties, fanes de radis, pommes de terre, huile d'olive, sel Maldon, poivre noir et baies roses

Les salades sont disponibles en entrée ou en plat

Les végétariennes

Carottes à la thaï – entrée 5,90€ – plat 7,90€
carottes râpées, coriandre fraîche, ail, baies roses, graines de sésame, gingembre, zest d'oranges, jus de citron, sucre, sel Maldon, poivre du Vanuatu, huile neutre, huile de sésame

Petite salade asiatique – entrée 6,00€ – plat 8,90€
carottes râpées, concombres en lamelles, laitue, poivron rouge, coriandre fraîche, baies roses, graines de sésame, jus de citron, nuoc mam, poivre du Vanuatu, huile neutre

Coleslaw – entrée 5,50€ – plat 7,90€
carottes, chou blanc, chou rouges, huile de tournesol, moutarde, vinaigre, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Taboulé oriental – entrée 6,50€ – plat 9,90€
semoule, tomates, concombres, tomates, persil, coriandre, menthe, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Spring rolls – 5,50€
Feuille de riz, légumes de saison, sauce tamarin & cacahuètes

Clafouti de légumes – 5,50€
tomates, aubergines, poivrons, courgettes, œufs, lait, farine de blé, huile d'olive, farine, basilic, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Verrine aux tomates confites, fruits secs et crème de chèvre – 5,90€
tomates séchées confites, pruneaux, figues séchées, abricots secs, chèvre frais, crème, roquette, huile d'olive, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Chèvre fermier au miel et fruits secs – 5,50€
chèvre frais fermier, miel, huile d'olive, fruits secs, toasts

Fondue de poireau au kaffir – 5,50€
poireaux, beurre de Bresse, feuilles de citron kaffir, sel Maldon, citrus Pepper

Salade verte du jour – entrée 4,90€ – plat 7,90€
mélange selon la saison de mâche, romaine, rougette, roquette, pissenlit, pourpier, cresson, herbes fraîches, huile d'olive vierge, jus de citron, vinaigre de tomates ou de framboise, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade fraîcheur – entrée 6,50€ – plat 9,90€
mélange selon la saison de mâche, romaine, roquette, carottes, concombres, poivrons rouges, poivrons jaunes, radis roses, raisins, poires, pommes granny, huile d'olive vierge, jus de citron, vinaigre de tomates ou de framboise, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Jeunes pousses et graines – entrée 6,50€ – plat 9,90€
mélange selon la saison de jeunes pousses (petits pois, radis roses, poireaux, ail, alfalfa, soja, shiso, moutarde), de graines et fruits secs (courges, sésame, tournesol, maïs grillé, soja torréfié, cranberries, raisins secs, dattes, figes...), huile d'olive vierge, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les gourmandes

Hyper salade – entrée 6,50€ – plat 12,90€
chou blanc, salade, betterave, graines (lin, courges, sésame, tournesol...), fruits secs (amandes, figues, raisins...), vinaigrette au tahini, sirop d'érable, vinaigre balsamique, curcuma, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre Timut

Salade Panzanella (selon arrivage) – entrée 6,90€ – plat 12,90€
composée de différentes variétés de tomates plein champs, croûtons maison à l'huile d'olive et au poivre du Vanuatu, herbes fraîches, vinaigre balsamique, oignons rouges, sel Maldon

Salade de pommes de terre, betteraves et œufs – entrée 6,50€ – plat 9,90€
potatoes de terre, betteraves, œufs, cébette, vinaigre de tomates, vinaigre de framboise, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de Farfalle aux pois chiches – entrée 6,60€ – plat 10,50€
farfalle, pois chiches marinés à l'huile d'olive vierge, courgettes et oignons rouges grillés, tomates cerises, basilic, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade César – entrée 6,50€ – plat 11,90€
poulet, romaine, sauce Worcester, œuf, oignons blancs, bacon ou pancetta, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de tartare de bœuf thaï – entrée 6,90€ – plat 11,90€
bœuf émincé, carottes, oignons rouges, coriandre, huile d'olive vierge, nuoc mam, piment

Salade de riz colorée – entrée 6,50€ – plat 9,90€
riz, thon, concombre, maïs, tomates, œuf dur, oignons rouges, menthe, persil, coriandre, huile d'olive vierge, vinaigre de tomates, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de pommes de terre au thon – entrée 6,60€ – plat 10,50€
potatoes de terre, thon blanc, petits légumes, câpres, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade niçoise – entrée 6,60€ – plat 10,50€
thon blanc, haricots verts, petits pois, œuf dur, radis rose, mesclun, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de harengs fumés, pommes de terre – entrée 6,60€ – plat 10,50€
potatoes de terre, harengs fumés, oignons rouges, cornichons Malossol, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu / ou / sauce gribiche aux câpres

Salade aux anchois – entrée 6,90€ – plat 11,90€
anchois, thon, romaine, concombre, radis roses, tomates, œuf dur, oignons rouges, persil, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de saumon mariné – entrée 6,90€ – plat 11,90€
saumon mariné, romaine, concombre, oignons frits, oignons rouges, sésame, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de gésiers de canard ou d'oie – entrée 6,90€ – plat 12,90€
gésiers de canard ou d'oie, romaine, ail, pommes de terre, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade périgourdine – entrée 8,50€ – plat 16,90€
magret de canard séché et fumé, gésiers, pétales de foie gras, œuf mollet, romaine, oignons, pommes de terre, raisins, tomates, noix, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les tartes salées sont disponibles en entrée ou en plat

Tarte au chorizo – entrée 6,50€ – plat 9,90€ (accompagnée d'une petite salade verte du jour)

pommes de terre, oignons caramélisés, crème d'Isigny, chorizo, emmental et Comté râpés, pâte feuilletée, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Tarte au Comté – entrée 6,50€ – plat 9,90€ (accompagnée d'une petite salade verte du jour)

pommes de terre, oignons caramélisés, crème d'Isigny, Comté râpé, pâte feuilletée, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Tourte canadienne – entrée 6,50€ – plat 9,90€ (accompagnée d'une petite salade verte du jour)

pâte maison (farine, œuf, lait, beurre, sel, eau), bœuf, carottes, oignons, pommes de terres, céleri, œufs, chapelure, lait, sarriette, farine, beurre, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Quiche lorraine – entrée 5,50€ – plat 8,80€ (accompagnée d'une petite salade verte du jour)

pâte maison (farine, œuf, beurre, sel, eau), lardons, œufs, crème fraîche, lait, muscade, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Bouddha bowls

Un grand bol d'ingrédients sains pour composer un repas équilibré. Le but est d'y mettre le plus de superaliments possible pour faire le plein d'énergie, de vitamines et d'oligo-éléments.

Bouddha du jour – 12,50€

De la salade, des légumes cuits et crus, un féculent, des graines ou des fruits secs, assaisonné d'une bonne sauce maison et saine !

Bouddha gourmand – 12,50€

salade romaine et pousses d'épinard frais, quinoa rouge, haricots noirs, carottes râpées marinées, patates douces rôties, avocat, sauce houmous, moutarde à l'ail et huile de sésame

Bouddha bonheur – 12,50€

Carottes et chou-fleur rôtis, épinards frais et mâche, pois chiches, chou rouge, poivron vert, riz blanc, graines de courges, cumin, tahini, miel, huile d'olive vierge, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Bouddha racines – 12,50€

patates douces, betteraves jaunes et panais, épinards frais et mâche, chou rouge, riz brun, graines de tournesol, persil, coriandre, tahini, sirop d'érable, huile d'olive vierge, jus de citron, sel Maldon, cannelle

Green Bouddha – 12,50€

brocolis, épinards, fèves ou edamame, avocat, œuf au plat, coriandre, salsa verde (ail, persil, menthe, huile d'olive vierge, jus de citron), sel Maldon, poivre du Vanuatu

Bouddha méditerranéen – 12,50€

tomates cerises, blé ou épeautre, poivrons jaunes et rouges, fenouil ou céleri, carotte, cumin, fêta, romarin, pesto maison (herbes fraîches, ail, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu)

Bouddha tofu – 12,50€

tofu, carottes, brocolis, pois chiche, salade, riz blanc, huile de sésame, cacahuètes, sirop d'érable, ail, piment, sauce soja

Bouddha vietnamien – 12,50€

concombres, carottes, avocat, jeunes pousses et salade, graines de courges, nouilles de riz, coriandre, cébette, jus de citron, nuoc mam, piment (possibilité d'ajouter du bœuf sauté à la citronnelle ou des nems, façon Bô Bun + 2,00€)

Bouddha saumon – 12,50€

carottes râpées marinées, roquette, fenouil ou céleri, haricots œil noir ou azuki, cébette, coriandre, saumon, œuf dur, riz, huile d'olive, jus de citron, sel Maldon, poivre Timut

Poke bowl – 12,50€

Thon ou saumon cru, avocat, cébette, coriandre, graines de sésame, romaine, carotte ou concombre, gingembre, riz blanc, huile d'olive vierge, jus de citron, sauce soja, poivre du Vanuatu

Nos plats vegan

Boulettes de légumes et taboulé, sauce douce à la pâte de sésame noire – 15,50€
carottes, pommes de terres pois chiches, oignons, ail, semoule de blé, concombres, tomates, poivrons, menthe, persil, salade, huile d'olive, jus de citron, pâte de sésame noire, tahini, sirop d'érable, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwichs gourmets

Sandwich du jour – 6,50€
pain baguette garni d'un mélange surprise et savoureux

Jambon-Beurre – 4,50€
pain baguette, jambon fermier, beurre de Bresse, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Jambon-Emmental – 4,90€
pain baguette, jambon fermier, emmental, beurre, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich au concombre à la crème – 5,50€
pain baguette, concombres marinés, cream cheese, crème fraîche, ciboulette, menthe ou aneth, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich tomates - mozzarella – 5,50€
pain baguette, mozzarella, tomates, basilic ou roquette, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich végétarien – 5,50€
pain baguette, Comté + Cantal ou Emmental, courgettes rôties, tomates, basilic ou menthe, achards (légumes marinés au curry), huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich chèvre et miel – 6,90€
pain baguette, chèvre, miel, romarin, noix, mâche ou pousses d'épinards, huile de noix, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich aux rillettes de thon – 6,90€
pain baguette, rillettes de thon, cream cheese, salade, gouda ou mimolette, ciboulette, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Dahl de lentilles corail – 14,50€
Lentilles corail, lait de coco, oignons, ail, aubergines, tomates, épices, herbes

Cocotte d'haricots blancs et carottes au cumin – 12,50€
Haricots blancs, carottes, tomates, céleri, oignons, ail, épices, herbes

Sandwich au poulet – 6,90€
pain baguette, poulet grillé, tomates, laitue, basilic, menthe, oignons rouges, houmous, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich au magret fumé – 7,50€
pain baguette, magret de canard fumé, tomates, roquette, basilic, menthe, oignons rouges, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich au magret séché – 7,50€
pain baguette, magret de canard séché, tomates, roquette, basilic, menthe, oignons rouges, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Fish sandwich – 7,50€
pain baguette, filet de poisson croustillant, cream cheese, salade, achards (légumes marinés au curry), sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich au saumon gravlax – 7,50€
pain baguette, saumon gravlax, tomates, romaine, menthe, oignons rouges, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Club sandwich – 8,50€
pain de mie, poulet, bacon, laitue, tomates, mayonnaise, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pan Bagnat – 8,90€
pain boule, thon, tomates, laitue, œuf dur, poivron, radis, céleri, cébette, olives noires, basilic, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Supplément Bacon / Fromage (chèvre, comté, emmental...) / Chorizo – + 0,80€

Plats

La volaille

Blanc de poulet grillé, jus citron-thym, fondue de poireaux au citron kaffir et riz thaï – 12,00€

blanc de poulet grillé, jus de citron, ail, thym, poireaux, beurre de Bresse, kaffir, huile d'olive vierge, riz thaï, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Blanc de poulet grillé à la vinaigrette, pommes de terre « maman » rôties au four ou tagliatelles de légumes – 12,00€

blanc de poulet grillé, jus de citron, vinaigre, moutarde en grains Edmond Fallot, huile d'olive, pommes de terre ou carottes, courgettes, herbes de Provence, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Haut de cuisse de poulet au four, sauce tomate et pasta – 11,00€

haut de cuisse de poulet grillée au four, tomates, oignons, thym, cumin, ail, pâtes, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Volaille de Bresse au vin jaune et aux morilles – 25,00€

volaille de Bresse, beurre de Bresse, crème de Bresse, vin jaune, morilles du Jura, oignons, carottes, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Magret de canard de Barbarie, peau croustillante, sauce aux fruits rouges & cassis de Bourgogne, légumes rôtis & pickles – 23,00€

magret de canard, framboises, cassis, vinaigre de framboise, pommes de terres, betteraves, oignons, ail, herbes aromatiques, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Magret de canard de Barbarie, saveurs asiatiques aux agrumes, légumes racines rôties – 21,00€

magret de canard, oranges, citron, miel, coriandre, menthe, pommes de terres, betteraves, navets ou carottes, herbes aromatiques, sel Maldon, poivre Timut

Cuisse de canard de Barbarie confite et poireaux rôtis au four, tomates à la vinaigrette, huile de noix et moutarde à l'ancienne – 21,00€

cuisse de canard confite, poireau, tomates, romaine, huile de noix, moutarde en grain, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Poulet rôti « label rouge » entier et pommes de terre au four (pour 4 à 6 personnes) – 35,00€

poulet fermier rôti, au choix : citron-thym, romarin, paprika, ail accompagné de pommes de terre au four aux herbes de Provence, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Poulet au foin « label rouge » entier en cocotte et pommes de terre au diable (pour 4 à 6 personnes) – 39,00€

poulet fermier, foin bio de la ferme du Jointout, accompagné de pommes de terre cuites au diable aux herbes de Provence, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Poulet rôti « label rouge » entier à l'asiatique et pommes de terre au four (pour 4 à 6 personnes) – 39,00€

poulet fermier rôti, badiane, cannelle, cardamome, graines de coriandre, pommes de terres, herbes de Provence, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Poulet rôti « label rouge » entier au chorizo et pommes de terre au four (pour 4 à 6 personnes) – 45,00€

poulet fermier rôti chorizo, oignons, ail, pommes de terre, herbes de Provence, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Canard de Barbarie rôti entier, aux poires et au laurier fumé accompagné d'une purée de pommes de terre – céleri (pour 4 à 6 personnes) – 55,00€

canard de Barbarie, poires, laurier, oignons, ail, miel, beurre, huile de tournesol, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les viandes

Filet mignon de porc marinés aux épices, courgettes et semoule à l'orientale – 13,50€

filet mignon de porc, épices, oignons, raisins secs, ail, courgettes poivrées, vinaigre de vin, menthe, sucre, huile d'olive, sel Maldon

Saucisses - lentilles « light » – 11,50€

saucisses, lentilles vertes, oignons, carottes, ail, céleri, persil, bouquet garni, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Porc pressé en croûte craquante, légumes anisés – 16,00€

poitrine de porc, oignons, fenouil, carottes, anis étoilé, ail, huile de tournesol, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Aubergine farcie à la viande – 12,50€

bœuf, aubergine, beurre, oignons, tomates, ail, épices, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Ragout de bœuf aux carottes et pommes de terre – 12,50€

bœuf, oignons, carottes, pommes de terre, tomates, bouillon, oignons, ail, sucre, huile de tournesol, bouquet garni, sel, poivre

Bœuf bourguignon – 13,50€

bœuf, oignons, carottes, vin rouge de Bourgogne, bouillon, oignons grelots, champignons de Paris, sucre, huile de tournesol, bouquet garni, épices

Joue de bœuf fondante aux épices – 13,50€

bœuf, oignons, carottes, vin rouge de Bourgogne, bouillon, anis étoilé, cannelle, réglisse, cardamome, sucre, huile de tournesol, bouquet garni, sel Maldon, poivre

Blanquette de veau – 12,50€

veau, oignons, carottes, crème fraîche, bouillon, champignons, citron, huile de tournesol, bouquet garni, poivre, sel Maldon

Escalope de veau Saltimboca, polenta aux olives ou au parmesan – 15,00€

escalope de veau, jambon cru, beurre, sauge, polenta, lait, olives ou parmesan, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Selle d'agneau roulée aux fruits secs – 18,00€

agneau, fruits secs, oignons, ail, herbes aromatiques, épices, pommes de terres ou semoule

Les cuissons basse température

Nous proposons nos rôtis et pièces de viandes en cuisson sous-vide à basse température, ce qui permet de garder un maximum de jus et de fondant, pour un rendu gustatif incomparable. À commander impérativement à l'avance car le temps de cuisson peut varier de 12h à 48H !

Rôti de bœuf – 9,00€

cuisson sous-vide basse température puis rôti au four

Carré d'agneau – 12,50€

cuisson sous-vide basse température puis rôti au four

Rôti de porc – 7,00€

cuisson sous-vide basse température puis rôti au four

Poitrine de porc – 7,00€

cuisson sous-vide basse température puis rôti au four

Rôti de filet mignon de porc – 7,50€

cuisson sous-vide basse température puis rôti au four

Supplément marinade orientale (anis étoilé, cannelle, graines de coriandre, sucre, sauce soja, poivre Timut) – + 1,00€

+ Accompagnements

Riz blanc – 3,00€

Riz au lait de coco – 3,50€

Pommes de terres vapeur – 4,50€

Pommes de terres fondantes au lait – 4,50€

Pommes de terres « maman » rôties au four et herbes aromatiques – 5,00€

Pommes de terres « lingot » fondantes et crème ciboulette – 8,00€

Légumes de saison rôtis au four ou assortiment selon disponibilité – 6,00€

patates douces, navets, panais, pommes de terre nouvelles, carottes 3 couleurs, courges, potimarron, betteraves rouges et jaunes, oignons, échalotes, ail en chemise...

Plats d'ailleurs

Meatloaf (USA) pour 4 personnes – 26,50€
- 8 personnes – 48,00€

pain de viande hachée de bœuf charolais, chapelure, oignons, ail, lait, cassonade, sauce tomate, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sauté de bœuf aux légumes confits, pommes de terres rôties (TURQUIE) – 12,50€

bœuf, tomates, poivrons, oignons, ail, beurre, jus de citron, ail, pommes de terre, romarin, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Légumes farçis (TURQUIE) – 12,50€

feuilles de vignes, choux, poivrons, tomates, riz, bœuf, aromates, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Chili con carne (MEXIQUE) – 12,50€

bœuf, oignons, tomates, ail, haricots rouges, épices, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Paëlla (ESPAGNE) pour 2 personnes minimum – 15,00€ par personne

riz arroz bomba, haricots blancs garrofo, haricots plats, tomates, poulet, (+ lapin en supplément 2,00€), gambas, chorizo, oignons, ail, pimenton, romarin, citron, safran, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Bougnat (NOUVELLE-CALÉDONIE) pour 2 personnes minimum – 16,50€

poulet, ignames, taros, patates douces, citrouille, tomates, oignons, cébette, coriandre, clou de girofle, lait de coco, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade de poisson à la tahitienne (TAHITI) – 14,50€

daurade, jus de citron, tomates, concombres, carottes, lait de coco, ciboulette, coriandre, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Porc fondant à l'asiatique, herbes fraîches et riz thaï (VIETNAM) – 12,50€

porc, sucre, sauce soja, nuoc mam, oignons, ail, coriandre, ciboulette, riz thaï, poivre du Vanuatu

Soupe Phô véritable (VIETNAM) pour 4 personnes minimum – 12,50€

bœuf, nouilles de riz, oignons grillés, ail, cannelle, anis étoilé, cardamome, coriandre, ciboulette, poivre du Vanuatu, sel Maldon

Soupe légère au poulet, très relevée au gingembre (VIETNAM) – S (35cl) 5,90€ – L (50cl) 7,50€

poulet, gingembre, carottes, coriandre, ciboulette, sauce soja, poivre du Vanuatu, sel Maldon

Bami (INDONÉSIE) – 13,50€

poulet, sucre, sauce soja, nuoc mam, oignons, carottes, haricots verts, ail, coriandre, ciboulette, nouille de soja, poivre du Vanuatu

Curry vert (THAÏLANDE) – 15,00€

mélange d'épices et de légumes au poulet ou aux crevettes accompagné de riz blanc

Curry jaune (INDE) – 16,50€

mélange d'épices et de légumes au poulet, à l'agneau ou aux crevettes accompagné de riz blanc

Poulet tandoori, dhal et riz coco (INDE) – 16,50€

Poulet, tandoori, lentilles corail, aubergines, carottes, épices, riz, lait de coco

Tajine d'agneau aux dattes et aux abricots (ALGÉRIE) – 14,50€

agneau, dattes, abricots, légumes, amandes, semoule, sucre glace, cannelle, raisins secs

Tajine de poulet aux olives (MAROC) – 12,00€

poulet, carottes, pommes de terres, olives, épices

Épaule d'agneau fondante aux épices et semoule à l'eau de rose (MAROC) pour 2 personnes minimum – 16,50€

agneau, miel, oignons, ail, ras el hanout, cannelle, anis étoilé, semoule, eau de rose

Soupe Miso (JAPON) – S (35cl) 5,90€ – L (50cl) 7,50€

miso, bonito, tofu, algues nori, gingembre, champignons, carottes, ciboulette, eau de source

Saumon grillé au sésame et riz aux algues (JAPON) – 13,50€

saumon, riz, algues, légumes marinés, sauce soja, sésame, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Saumon mi-cuit mariné au miso, légumes rôtis et quinoa (JAPON) commande 48H à l'avance impérativement – 14,50€

saumon, miso, mirin, sauce soja, légumes marinés et rôtis, quinoa rouge, poivre du Vanuatu

Le poisson

Dos de cabillaud, purée de patates douces et carottes, timbale de concombres à la crème – 16,50€

cabillaud, patates douces, carottes, beurre, cerfeuil, ail, gingembre, concombres, crème fraîche, ciboulette, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Le crabe façon Ciry Lignac – 16,50€

crabe décortiqué, salade, tomates, pommes de terres, huile d'olive vierge, citron, moutarde à l'ancienne, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux au kaffir et riz blanc – 16,50€

dorade, oignons, tomates, ail, riz thaï, huile d'olive, sel Maldon, poivre

La pasta

Farfalle aux légumes du soleil – 11,50€

farfalle, pois chiches marinés à l'huile d'olive vierge, courgettes et oignons rouges grillés, tomates cerises, basilic, jus de citron, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Penne au saumon, ricotta et basilic – 12,50€

penne, saumon, ricotta, basilic, zest de citron, petit pois, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre Timut

Tagliatelle au pesto maison – 11,50€

tagliatelle, basilic, roquette, pignons, amandes, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Linguine au magret fumé, oignons flambés au Banuyls, crème et Comté – 12,90€

linguine, magret de canard fumé, Banuyls, crème de Bresse, oignons, Comté, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Linguine aux aubergines et à la viande – 12,90€

linguine, aubergines, bœuf haché, tomates, oignons, ail, beurre, huile d'olive vierge, épices, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Tagliatelle aux cèpes (en saison) – 16,50€

tagliatelle, cèpes, persil, ail, beurre de Bresse, Banuyls, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les sardines au sel de Ciboure – 12,50€

sardines fraîches entières mi-cuites au sel pendant 12h, accompagnée de citron et pommes de terre vapeur

Salade de saumon gravlax au pamplemousse et à l'avocat (commande 3 jours à l'avance minimum) – 15,50€

saumon gravlax, pamplemousse rose, avocat, salade, amandes, radis roses ou noirs, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Petite dorade au four, sauce mitonnée aux petits oignons et à la tomates – 15,50€

dorade, oignons, tomates, ail, huile d'olive, sel Maldon, poivre

Poisson au four entier – prix sur demande en fonction de la pêche

La pizza

Pizza classica – grande 11,90€

pâte maison (farine de blé 000, huile d'olive, levure, eau), sauce tomate maison (tomates fraîches, ail, thym, huile d'olive), jambon blanc, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pizza reine – grande 12,50€

pâte maison, sauce tomate maison, jambon blanc, champignons, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pizza chorizo – grande 13,00€

pâte maison, sauce tomate, chorizo, poivrons, oignons, champignons, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pizza aux anchois – grande 13,00€

pâte maison, sauce tomate maison, anchois, oignons, câpres, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pizza hawaïenne – grande 13,00€

pâte maison, sauce tomate maison, sauté de côte de porc, miel, oignons, ananas, poivrons, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Pizza au poulet curry – grande 13,50€

pâte maison, poulet mariné au curry jaune, crème fraîche, oignons, ail, poivrons, emmental, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les soupes sont disponibles en S - 35 cl - ou L - 50 cl -

Réconfortantes

Poireaux - pommes de terre

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

poireaux, pommes de terre, beurre, huile d'olive, sel, poivre

Carottes - mimolette

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

Carottes, mimolette, lait, fromage blanc, balsamique blanc, miel, sel

Potiron et croutons de pain d'épices

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

potiron, oignons, pain d'épices, beurre, lait, crème, bouillon de volaille, sel, poivre

Velouté de potimarron et lait d'amande

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

Potimarron, oignons, poireaux, ail, thym, laurier, huile d'olive, amandes, 4 épices, lait d'amande

Patates douces au lait de coco – S (35cl)

5,10€ – L (50cl) 6,60€

patates douces, lait de coco, ail, oignons, bouillon de volaille, gingembre, sel, poivre

Velouté de chou fleur au Comté – S (35cl)

5,10€ – L (50cl) 6,60€

chou fleur, Comté doux, lait, muscade, sel, poivre

Bouillon de légumes au miso – S (35cl)

5,10€ – L (50cl) 6,60€

carottes, gingembre, ail, chou, coriandre, huile de sésame, miso, bonite

Originales

Carottes au cumin

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

carottes, oignons, bouillon de légumes, huile d'olive, crème, cumin, coriandre fraîche

Velouté d'orties, fanes de radis et pommes de terre (en saison) –

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

orties, fanes de radis, pommes de terre, huile d'olive, sel, poivre

Velouté de châtaignes et haricots grillés

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

châtaignes, poireaux, ail, bouillon de volaille, lait, haricots noirs, laurier, muscade, dukkah

Lentilles corail comme un dhal et aubergines

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

lentilles corail, tomates, oignons, aubergines, épinards, lait de coco, curry, huile, sel, poivre

Marrons, café et parmesan selon Sébastien Gaudard

– S (35cl) 5,10€ – L (50cl) 6,60€

marrons, oignons, céleri, parmesan, lait, crème, café ristretto, sel, poivre

Soupe légère au poulet, très relevée au gingembre – S (35cl) 5,90€ – L (50cl) 7,50€

poulet, gingembre, carottes, coriandre, ciboulette, sauce soja, citron vert

Soupe Miso japonaise – S (35cl) 5,90€ – L (50cl) 7,50€

miso, bonite, tofu, algues nori, gingembre, champignons, carottes, ciboulette

Fromages

Plateau de fromages – 6,00€

assortiment de chèvre, vache, pâte dure, pâte molle, selon saison et arrivage (Comté, Brie de Maux, Camembert, Cheddar, Bleu de Bresse, Saint-Félicien, Saint-Marcellin, Stilton, Chèvre fermier, Crottin de Chavignol, Saint-Maure...)

Plateau de fromages bourguignons – 7,00€

assortiment de fromages de Bourgogne selon saison et arrivage (Brillat-Savarin, Epoisses, Délice de Pommard, Chaource, Soumaintrain, Clacbitou, La Gabarre, Tome de brebis...)

Mille-feuille de camembert aux pommes flambées au Calvados en croûte de granola – 9,00€

Camembert, pommes, Calvados, granola

Mont d'Or entier aux fruits secs à rôtir – 12,50€

mont d'or, noix, noisettes, amandes, noix de cajou, raisins secs, cranberries, miel

Petit cheddar bio entier – 7,50€

cheddar bio en coque de cire et en forme de cœur

Desserts

Les petits plaisirs

Muffin du jour – 3,00€

selon l'inspiration du jour, aux myrtilles, pommes-cannelle, au chocolat, à la pistache, à la carotte et aux épices, au citron-pavot...

Duo de macarons Fabien Berteau – 3,50€

chocolat, vanille, framboise, pistache, cassis, citron, caramel beurre salé, praliné, fruits de la passion, Thé Earl Grey et chocolat au lait...

Fondant « très fondant » au chocolat (sans gluten) – 4,00€

chocolat, œufs, beurre, sucre, café moulu

Carott cake – 4,50€

carottes, farine, œufs, huile, cassonade, cannelle, épices, cream cheese, beurre

Cheesecake – 4,50€

crème de marrons, citron, orange, framboise, fraise, chocolat, pistache, tout est permis !

Cake à l'orange et au citron – 4,00€

farine, beurre, œufs, jus d'orange, jus de citron, zest d'orange, cassonade, glaçage au kirsch

Tiramisu café OU framboise – 4,00€

mascarpone, crème fraîche, sucre, biscuits à la cuillère, café du Burundi, Amaretto ou coulis de framboise, liqueur de fruits

Crumble – 4,00€

Pommes, fruits rouges, mangue, pêches, mirabelles, poires, il se décline au fil des saisons.

Tarte façon grand-mère aux fruits de saison – 4,50€

pommes, pêches, poires, mirabelles, cerises, fraises, de moment que c'est la saison.

Tarte normande – 4,00€

pommes, sucre, vanille, crème d'Isigny, Calvados, pâte brisée

Clafouti aux petits fruits de saison – 4,50€

cerises OU mirabelles OU prunes, œufs, lait, beurre, crème fleurette, cassonade, farine

Semoule ou riz au lait – 3,50€

semoule ou riz, lait, vanille, cassonade

Crème caramel – 3,50€

œufs, lait, vanille, cassonade

Mille-feuille Passion Millot – 4,50€

pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille

Tarte au citron Passion Millot – 4,50€

pâte sablée, crémeux au citron

Paris-Brest Passion Millot – 5,00€

pâte à chou, crème pralinée, amandes effilées

Duo d'éclair Passion Millot – 6,50€

classique, chocolat, vanille, café, ceux que vous préférez et toujours par deux !

Les plaisirs sains

Salade d'oranges à l'orientale – 3,50€
oranges, dattes, cannelle, graines de nigelle

Salade d'agrumes – 3,50€
oranges, pamplemousse, herbes fraîches

Salade de fruits – 3,50€
fruits frais, menthe, graines de lin

Tapioca au lait de coco – 3,50€
tapioca, lait de coco, cassonade

Crème japonaise au sésame noir – 3,50€
Sésame noir, agar-agar, lait, sucre

Granola maison, fruits frais et yaourt à la grecque – 3,50€
yaourt à la grecque, fruit de saison, granola maison du moment

Crème céleste à l'avocat, tofu et poires – 4,50€
Crème de tofu ou tofu soyeux, avocat, sirop d'érable ou d'agave, poires, jus de citron, menthe fraîche

« Sucres » d'érable – 3,50 le sachet de 100g – 5 pour 15,00€
sirop d'érable, sucre brun non raffiné, crème fleurette, eau

Boissons fraîches

Eau detox maison – 40cl 2,50€ – 75cl 6,00€
eau de source infusée avec framboise et basilic OU concombre, menthe et citron OU citron jaune et citron vert OU pastèque et romarin OU myrtilles et orange

Thé glacé maison – 40cl 2,80€ – 75cl 5,90€
thé vert, citron, menthe

Citronnade maison – 33cl 3,90€ – 75cl 8,90€
eau de source, jus de citron, sucre bio

May tea pêche – 33cl 2,50€ – 75cl 5,00€
thé noir glacé infusé aux pêches blanches

Les encas sains

Barre de céréales chewy – 2,30€ pièce – 5 pour 10,00€
muesli, sirop d'érable, lait d'amande, cranberries, carottes, épices

Barre de céréales choco-dattes – 2,30€ pièce – 5 pour 10,00€
muesli, sirop d'érable, lait d'amande, riz soufflé, chocolat noir, dattes

Sablés sucrés à la farine de Gaudes et au romarin – 2,80€ le sachet de 100g – 5 pour 10,00€
farine de maïs torréfiée Gaudes (sans gluten), beurre, sucre non raffiné, romarin, sel Maldon

Craquelins salés aux graines – 2,80€ le sachet de 100g – 5 pour 10,00€
farine de blé (ou sans gluten), huile d'olive, miel, graines de lin, graines de courges, graines de tournesol, sel Maldon, épices

Craquelins aux fruits secs – 2,80€ le sachet de 100g – 5 pour 10,00€
farine de blé (ou sans gluten), huile d'olive, miel, amandes, noix, raisins secs, sel Maldon, épices

Eau Evian ou Vittel – 33cl 2,00€ – 75cl 4,00€
hydratez-vous régulièrement !

Chateldon – 75cl 5,00€
l'eau des rois aux vertus miraculeuses, notamment après un repas copieux ou une sortie un peu trop arrosée. L'essayer, c'est l'adopter

Cold brew coffee maison – 25cl 2,50€ – 40cl 5,00€
Technique d'infusion à froid du café pendant 12h. Le café est ensuite filtré, le jus obtenu se boit froid et il n'est pas du tout amer mais complètement addictif

Vins en biodynamie

Bourgogne rouge

Volnay 2014 – Domaine Chantal Lescure – 75cl 35,50€

Pommard *Les Vignots* 2014 – Domaine Chantal Lescure – 75cl 35,00€

Nuits Saint Georges 2014 – Domaine Chantal Lescure – 75cl 36,50€

Beaune 1^{er} cru *Les Chouacheux* 2014 – Domaine Chantal Lescure – 75cl 35,00€

Monthelie 1^{er} cru *Sur la Velle* 2008 – Domaine Eric de Suremain – 75cl 27,00€

Monthelie 1^{er} cru *Sur la Velle* 2004 – Domaine Eric de Suremain – 75cl 35,00€

Crèmes & liqueurs

Crème de cassis *Premium aux notes de vanille de Madagascar et de violette* – Michael Antolin – 50cl 27,00€

Crème de rose – Distillerie La Salamandre – 50cl 19,00€

Crème de violette – Distillerie La Salamandre – 50cl 19,00€

Bourgogne blanc

Rully 1^{er} cru *Agneux* 2013 – Domaine Eric de Suremain – 75cl 27,00€

Dordogne rouge

Le Petit Manoir 2014 – Domaine de la Voie Blanche – 75cl 18,50€

Les Joualles 2014 – Domaine de la Voie Blanche – 75cl 8,50€

Les Deux Collines 2014 – Domaine de la Voie Blanche – 75cl 8,00€

Banuyls

Banuyls rouge *Vieille réserve* – Terre des Templier – 75cl 22,50€

Banuyls ambré *Roumani doré* – Terre des Templier – 75cl 19,50€

Banuyls blanc *Fontaulé* – Terre des Templier – 75cl 19,00€

Mimi Canette, livraison de repas et encas sains

Nous vous proposons un service de livraison de repas et encas sains, sur votre lieu de travail ou à domicile. Sur demande et sur abonnement, nous élaborons avec vous un menu adapté à votre régime alimentaire. Plusieurs formules sont disponibles, profitez vite de nos nouvelles offres!

Nos formules

Nos menus changent chaque semaine et suivent le cours des saisons. N'oubliez pas de nous préciser les aliments que vous aimez ou n'aimez pas, vos allergies éventuelles, nous nous adaptons à vos goûts et vos envies pour composer vos menus.

Formule #1 - Entrée + Plat + Dessert - 14,50€

Formule #2 - Entrée OU Dessert + Plat - 11,00€

Formule #3 - Bouddha bowl + boisson detox OU encas sain - 13,50€

Formule #4 - Entrée + Sandwich* + Dessert - 12,00€

*supplément de 1€ pour un sandwich de 6,50€ et +

Formule #5 - Entrée OU Dessert + Sandwich - 9,00€

*supplément de 1€ pour un sandwich de 6,50€ et +

Formule #6 - Entrée + Dessert - 6,50€

Formule #7 – Picnic chic « terroir » ou « mezza » - 15,00€

Plat du jour 8,90€

Bouddha bowl 12,50€

Entrée ou Dessert 3,50€

Sandwich 4,50€ à 8,50€

Encas sain 2,50€

Participation forfaitaire à la livraison 1,00€

Abonnement (1 mois minimum)

> 1 commande / semaine = 1 dessert OFFERT le 1^{er} mois

> 2 commandes / semaine = 1 sandwich OFFERT le 1^{er} mois

> 3 commandes et + / semaine = LIVRAISON OFFERTE toute l'année

Nous cuisinons avec des produits frais et de saison, nous nous réservons le droit de modifier une préparation selon nos approvisionnements.

Merci de passer commande si possible 48H à l'avance pour nous permettre de vous servir au mieux.

Suivez-nous sur [Facebook](#) & [Instagram](#) @MimiCanette ou inscrivez-vous à notre newsletter sur www.mimicanette.com pour être au courant de notre actualité et voir nos photos de menus !

