Mimi Canette

Traiteur // Chef privé // Livraison de repas faits maison & pique-niques chics

20 rue Rousseau Deslandes - 21200 – Beaune

tel: +33 (0) 6 75 00 24 16 contact@mimicanette.com

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 lors de vos réunions d'entreprise avec nos menus adaptés à votre régime et vos goûts, livrés chaque jour à Beaune.

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 euros par personne (sauf exceptions mentionnées sur la carte).

Merci de nous consulter si vous avez des demandes spéciales, nous nous adaptons à vos envies.

Bon appétit!

La carte

(Tarif en euros par personne // rates in euros per person) Chef privé 25€/heure // Private chef 25€/per hour Livraison traiteur 15€ // Catering delivery 15€

Entrées

Gougères au Comté (3pc) -5,50€ Traditionnal Burgundy Comté pastry puffs

Trio de tartinades : Houmous libanais, houmous de betteraves, caviar de tomates aux fruits secs et crostini - 6,00€

Veggie apéro with betteroot houmous, traditional houmous and dried tomatoes caviar

Verrine aux tomates confites, fruits secs et crème de chèvre - 6,00€

Goat cream verrine with sundried tomatoes and dried fruits

Nonnettes au cassis fourrées à la crème de foie gras - 8,00€

Traditional gingerbread nonnettes stuffed with foie gras cream

Foie gras de canard entier au confit de figues et gelée de safran- 15,00€

Duck foie gras with fig confit and zafron gelly

Bouchées croustillantes d'escargots de Bourgogne persillés, salade de jeunes pousses - 12,50€

Crispy bites of Burgundy snails, brick pastry and parsley-garlic butter, sproust salad

Planche de charcuteries artisanales : jambon persillé, pâté en croûte, terrine forestière et rosette - 14,00€

Burgundy parsleyjelly ham, pâté en croûte, traditionnal terrine and salami « rosette »

Saumon gravlax et sauce douce miel, aneth, moutarde Fallot et baies roses-14.00€

Gravlax salmon, honey, beaune mustard, dill and red Berry Pepper sauce

Taboulé léger de chou-fleur cru et cuit aux herbes fraiches, cumin et grenade – 12,00€ Light tabouleh of raw and cooked cauliflowerwith fresh herbs and pomegranate

Plats

Pièce de bœuf charolais « entrecôte » rôtie accompagnée de pommes de terre au romarin et légumes racines au four-28,50€

Rib steack charolais, roasted, paired with roots vegetables and «mummy's» baked potatoes with rosemary

Volaille fermière « Prince de Bourgogne » rôtie sur un lit de légumes racines au four (pour 4/5 personnes) - 26,50€

Whole roasted chicken « de Bresse » paired with roots vegetables and « mummy's » baked potatoes with rosemary

Volaille fermière « Prince de Bourgogne » au vin jaune et morilles à la crème, carottes et pommes de terre vapeur-30,00€

Farm poultry « Prince de Bourgogne » with Jura typical « vin jaune » and morels with cream, steamed carotts and potatoes

Bœuf bourguignon à ma façon, comfit d'oignons, embeurré de champignons persillé, lard grillé, carottes et pommes vapeur - 21,00€

My « Burgundian beef stew », with onion garlic and parsley buttered confit, mushrooms, grilled bacon, steamed carotts and potatoes

Poulet fermier « Gaston Gérard » gratiné au Comté, servi avec du riz ou des pommes de terres et carottes au four-25,00€

Farm poultry « Gaston Gérard » with Comté gratin, pasta, rice or baked carotts and potatoes

Gigot d'agneau charolais rôti, fèves à la sauge et au citron, pommes de terre et légumes racines rôtis au four avec du romarin - 28,50€

Roasted leg of lam, paired with fava beans with sage and lemon zest, roots vegetables and « mummy's » baked potatoes with rosemary

Filet de saumon rôti entier, au tandoori, accompagné de légumes et pommes de terre rôties au garam massala - 20,00€ Salmon filet roasted with tandoori paired with garam massala vegetables and potatoes

Envie de fraicheur

Tomates, mozzarella et basilic - 6,00€ tomates, mozzarella, basilic, crème de balsamique, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

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

Betterave entière confite et fumée au barbecue (en saison - autres légumes sur demande) - 6,50€ betteraves, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Velouté d'orties, fanes de radis et pommes de terre (en saison) - 6,50€ orties, fanes de radis, pommes de terre, huile d'olive, sel Maldon, poivre noir et baies roses

Spring rolls colorés - 9,00€ Feuille de riz, légumes de saison, sauce tamarin & cacahuètes

Verrine aux tomates confites, fruits secs et crème de chèvre - 6,50€

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 -

chèvre frais fermier, miel, huile d'olive, fruits secs, toasts

Fondue de poireau au kaffir - 6,00€ poireaux, beurre de Bresse, feuilles de citron kaffir, sel Maldon, citrus Pepper

Les salades sont disponibles en entrée ou en plat

Les végétariennes

Carottes à la thaï - entrée 6,00€ - plat 9,00€

carottes râpées, coriandre fraiche, ail, baies roses, graines de sésame, gingembre, zest d'oranges, jus de citron, sucre, sel Maldon, poivre du Vanuatu, huile neutre, huile de sésame

Coleslaw – entrée 6,00€ – plat 9,00€ carottes, chou blanc, chou rouges, huile de tournesol, moutarde, vinaigre, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Taboulé oriental – entrée 6,50€ – plat 10,00€

semoule, tomates, concombres, tomates, persil, coriandre, menthe, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Les gourmandes

Hyper salade – entrée 7,00€ – plat 12,00€ 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 (de saison) –12,00€ composée de différentes variétés de tomates plein champs, croûtons maison à l'huile d'olive et au poivre du Vanuatu, herbes fraiches, vinaigre balsamique, oignons rouges, sel Maldon

Salade de pommes de terre, betteraves et œufs - entrée 6,50€ - plat 10,00€

pommes 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 7,00€ - plat 15,00€

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 de tartare de bœuf thaï - entrée 9,00€ - plat 15,00€

bœuf émincé, carottes, oignons rouges, coriandre, huile d'olive vierge, nuoc mam, piment

Salade de riz colorée - entrée 6,00€ - plat 10,00€

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 thonentrée 6,00€ - plat 10,00€

pommes de terre, thon blanc, petits légumes, câpres, jus de citron, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade niçoise – entrée 9,00€ – plat 15,00€

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 6,00€ – plat 10,00€

pommes 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 gésiers de canard – entrée 12,00€ – plat 15,00€g

gésiers de canard ou d'oie, romaine, ail, pommes de terre, persil, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Salade périgourdine – (selon arrivage) 22,00€

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 7,50€ – plat 15,00€ (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 7,50€ – plat 15,00€ (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

Quiche lorraine au Comté – entrée 5,50€ – plat 10,00€ (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 - 15,00€

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 - 15,00€

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 - 15,00€

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 - 15,00€

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 - 15,00€

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 - 15,00€

tomates cerises, blé ou épeautre, poivrons jaunes et rouges, fenouil ou céleri, carotte, cumin, fêta, romarin, pesto maison (herbes fraiches, 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 Bö Bun + 2,00€)

Bouddha saumon - 15,00€

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 pate de sésame noire − 15,50€ carottes, pommes de terres pois chiches, oignons, ail, semoule de blé, concombres, tomates, poivrons, menthe, persil, salalde, huile d'olive, jus de citron, pâte de sésame noire, tahini, sirop d'érable, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwichs gourmets

Jambon-Beurre - 4,50€

pain baguette, jambon fermier, beurre de Bresse, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Jambon-Emmental – 5,00€

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 fraiche, 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 - 6,50€

pain baguette, chèvre, miel, romarin, noix, mâche ou pousses d'épinards, huile de noix, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Sandwich aux rillettes de thon - 6,50€

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 - 6,50€

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

Sandwich façon Pan Bagnat - 8,50€

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€

Les plats

La volaille

Blanc de poulet grillé, jus citron-thym, fondue de poireaux au citron kaffir et riz thaï – 15,00€

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

Haut de cuisse de poulet au four, sauce tomate et pasta - 15,00€

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

Magret de canard de Barbarie, peau croustillante, caramel de betterave, 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

Cuisse de canard de Barbarie confite et poireaux rôtis au four, tomates à la

Les viandes

Filet mignon de porc marinés aux épices, courgettes et semoule à l'orientale – 15,00€

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

Ragout «bœuf carottes» et pommes de terre - 15,00€

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

+ Accompagnements

Riz blanc - 3,00€

Riz au lait de coco - 3,50€

Pommes de terres vapeur - 4,50€

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

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 fermier rôti entier et pommes de terre au four (pour 4/5 personnes) – 19,00€ 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 fermer au foin en cocotte et pommes de terre au diable (pour 4/5 personnes) – 25,00€

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 fermier rôti entier farci au couscous (pour 4/5 personnes) – 25,00€ poulet fermier rôti, légumes cousous, semoule, épices, herbes de Provence, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

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,

tomates, oignons, échalotes, ail en chemise...

Plats d'ailleurs

Meatloaf (USA) - 15,00€

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

Chili con carne (MEXIQUE) – 15,00€ bœuf, oignons, tomates, ail, haricots rouges, épices, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Paëlla (ESPAGNE) pour 2 personnes minimum – 26,00€ par personne riz arroz bomba, haricots blancs garrofo, haricots plats, tomates, poulet, (+ lapin en supplément 2,00€), gambas, moules, chorizo, oignons, ail, pimenton, romarin, citron, safran, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Bougnat (NOUVELLE-CALÉDONIE) pour 2 personnes minimum – 20,00€

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) - 15,00€

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

Porc fondant à l'asiatique, herbes fraiches et riz thaï (VIETNAM) - 15,00€

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

Soupe Phö maison (VIETNAM) pour 4 personnes minimum – 15,00€ bœuf, nouilles de riz, oignons grillés, ail, cannelle, anis étoilé, cardamome, coriandre, ciboulette, poivre du Vanuatu, sel Maldon

Bouillon léger au poulet, très relevée au gingembre (VIETNAM) -10,00€

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

Le poisson

Thon snacké, purée de patates douces et carottes, petits légumes et crème infusée à la badiane – 20,00€

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

Le crabe façon Ciryl Lignac – 20,00€

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 – 20,00€ dorade, oignons, tomates, ail, riz thaï, huile

d'olive, sel Maldon, poivre

Bami (INDONÉSIE) - 15,00€

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

Curry vert (THAILANDE) - 15,00€

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

Poulet tandoori, dhal et riz coco (INDE) - 20.00€

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

Tajine d'agneau aux dattes et aux abricots (ALGÉRIE) – 20,00€

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

Tajine de poulet aux olives (MAROC) - 15,00€

poulet, carottes, pommes de terres, olives, épices

Souris d'agneau fondante aux épices et semoule à l'eau de rose (MAROC) pour 2 personnes minimum - 20,00€

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

Les sardines au sel de Ciboure - 15,50€

sardines fraiches entières mi-cuites au sel pendant 12h, accompagnée de citron, de pommes de terre vapeur & de tartines de beurre frais

Salade de saumon 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 – 18,50€ dorade, oignons, tomates, ail, huile d'olive, sel Maldon, poivre

Petite dorade au four, sauce thaï – 18,50€ dorade, gingembre, oignons frais, coriandre, ail, huile d'olive, sel Maldon, poivre

La pasta

Farfalle aux légumes du soleil – 15,00€ 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

Tagliatelle au pesto maison – 15,00€ 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 – 18,50€ linguine, magret de canard fumé, Banuyls, crème de Bresse, oignons, Comté, huile d'olive vierge, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Tagliatelle aux cèpes (en saison) – 20,00€ tagliatelle, cèpes, persil, ail, beurre de Bresse, Banuyls, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Fromages

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...)

Autres fromages de France et du monde sur demande.

Desserts

Les gros desserts à partager

Cheesecake au cassis et biscuit pain d'épices – 10,00€

Il peut aussi se décliner à toutes les sauces! Light, fruits rouges, new yorkais...

Carott cake et sa crème montée au cream cheese – 10,00€

Présentation classique ou naked cake

Tarte au citron meringuée - 9,00€ Acidulée et douce à la fois

La pizza

Pizza simplissima – grande 15,00€

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

Pizza reina - grande 15,00€

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

Pizza chorizo – grande 15,00€

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

Pizza scarmozza fumée – grande 15,00€ pâte maison, sauce tomate maison, scarmozza fumée, jambon, mozzarella, sel Maldon, poivre du Vanuatu

Camembert aux pommes, miel et fruits secs à rôtir – 9,00€

Camembert, pommes, Calvados, granola

Petit Mont d'Or entier au vin blanc et fruits secs à rôtir - 18,50€

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 coeur

Fondant au chocolat, crème fouettée, coulis de fruits et crumble – 9,00€ Un classique qui plait à tous les coups

Gros gâteau au chocolat noir - 10,00€ Gâteau à deux étages, ganache au chocolat

Tarte aux pommes et au beurre salé caramélisé – 8,00€

Meilleure que celle de grand-maman

Paris-Brest - 10,00€

Pâte à chou légère et beaucoup de praliné!

Les petits plaisir

Muffin du jour - 3,50€

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

Crumble - 4,00€

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

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

Boissons fraiches

Eau detox maison - 40cl 2,50€ - 75cl 5,00€

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 2,50€ – 75cl 5,00€ *thé vert, citron, menthe*

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* 2004 − Domaine Eric de Suremain − 75cl 35,00€

<u>Crèmes & liqueurs</u>

Les plaisirs sains

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

Salade de fruits – 4,00€ *fruits frais, menthe, graines de lin*

Granola bio, fruits frais et yahourt à la grecque - 3,50€

yahourt à la grecque, fruit de saison, granola maison du moment

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

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€ 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€

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 #picnic chic

Nous vous proposons un service de livraison de picnic, à emporter ou à vous faire livrer sur votre lieu de promenade.

Autres formules sur demande.

Picnic chic #terroir - 20,00€

Salade de pommes de terres, betteraves cuites, oeufs durs, ciboulette, menthe, vinaigre de framboise et huile d'olive

OU

Salade de pommes de terres, concombres, oeufs durs, ciboulette, crème fraiche

ΟU

Salade "Panzanella" de tomates, herbes et croûtons maison à l'huile d'olive

Assortiments de charcuteries artisanales

Pâté en croûte, rosette, jambon persillé, terrine forestière

Assortiments de fromages locaux

Brillat-Savarin, Époisses, Comté, chèvre fermier, beurre

Fondant au chocolat (sans gluten)

OU

Salade de fruits frais (de saison)

Pain baguette

Eau

Kit couverts & serviette jetables

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 notre site <u>www.mimicanette.com</u> ou <u>Facebook</u> & <u>Instagram</u> @MimiCanette pour être au courant de notre actualité et voir nos photos de menus!