

CARTE
A EMPORTER
ET
SERVICE TRAITEUR



Mimo

Convivial et Gourmand



Tigelles réalisées dans notre atelier
Mimo tous droits réservés

Chaque jour, nous sélectionnons les meilleures matières premières pour vous garantir un rapport qualité prix au plus juste.

Que vous soyez un particulier ou un professionnel, nous vous accompagnons dans l'organisation de vos cocktails, buffets et repas afin qu'ils répondent au mieux à vos attentes.

Mimo se tient à votre disposition pour personnaliser l'ensemble de vos repas, réceptions ; chez vous ou en privatisant notre espace...

Pour toute demande, vous pouvez nous contacter du lundi au vendredi par courriel à l'adresse : mimolajarrie@gmail.com ou par téléphone au 09 55 56 46 07.

Les entrées :

Les tartinables

- ✓ Houmous classique, pois chiche sésame 
- ✓ Baba Ganoush, purée d'aubergine fumée 
- ✓ Tapenade d'olives noires
- ✓ Tzatziki à l'aneth

*Le tout servi avec un panier de pains
et de gressins.*

*A partir de 2,9 € la portion / Prix au
poids*

Les salades

- ✓ Lentilles vertes label rouge avec sauce tahini,
jambon de parme 30 mois affinage 
- ✓ Salade de pâtes AB avec tomates, légumes
cuits, pesto
- ✓ Salade de choux rouge ail et cumin
- ✓ Salade de brocolis au citron et à l'ail
- ✓ Salade de pois chiche avec légumes et pois
chiche grillées
- ✓ Salade italienne, melon et parme 30 mois
d'affinage *selon saison*
- ✓ *Taboulé libanais, riche en menthe et persil*
- ✓ *Salade de roquette ou pousse d'épinard avec
sauce citron , balsamique au choix* 

Demandez nos autres choix selon la saison

Antipasti (terme italien qui signifie littéralement avant le repas):

Les Tigelles

- ✓ Mozzarella jambon blanc ❤️
- ✓ Mozzarella jambon parme
- ✓ Mozzarella Gorgonzola ❤️
- ✓ Mozzarella tomate aubergine

3 €

Faites nous part de vos autres demandes

Les Focaccia

- ✓ Mozzarella jambon blanc
- ✓ Végétarienne
- ✓ Gorgonzola

Prix en fonction de la taille de 5 € à 10 €

Les feuilleté « Pita »

- ✓ Spanakopita, épinard, chèvre, menthe et aneth avec sauce yaourt ❤️
- ✓ Piropita, pomme de terre fromages et sauce yaourt
- ✓ Kolokythopita, courgette, chèvre, menthe et aneth avec sauce yaourt

Prix en fonction de la taille de 6 € à 12,3 €

Antipasti (terme italien qui signifie littéralement avant le repas):

Samoussa

- ✓ Pomme de terre, légumes et curry
- ✓ Poulet
- ✓ Chèvre
- ✓ Tomate aubergine mozzarella

de 1,8 € à 2 €

Charcuterie

- ✓ Parme 30 mois d'affinage 
- ✓ Spianata calabrese 
- ✓ Speck au genièvre 
- ✓ Saucisson Montanaro 
- ✓ Chorizo belota 

Plateau pour 2 à 3 personnes de 14,8 € à 15,8 €

*Faites nous part de vos autres demandes
(terrines, légumes grillées aubergines....)*

Les fromages

- ✓ Manchego espagnol 
- ✓ Cantal
- ✓ Mimolette vieillie
- ✓ Gorgonzola 
- ✓ Burrata à l'huile d'olive et à la truffe d'été

Plateau pour 2 à 3 personnes de 14,8 € à 20 €

Demandez nos autres choix selon la saison

Les plats :

Les pâtes

- ✓ Lasagne al Ragù (ragoût de bœuf et porc cuit pendant 24h) : 11 € ❤️
- ✓ Lasagne chèvre épinard : 10 € ❤️
- ✓ Penne tomate et aubergine confite : 9,5 € ❤️
- ✓ Coquillettes à la truffe, jambon italien et parmesan : 10 € ❤️
- ✓ Lasagne à la truite des Pyrénées

Prix pour 1 part (350G)

D'autres possibilités sur demandes

Les viandes

- ✓ Roti de porc dans l'échine tomates et oignons confit
- ✓ *Brochette de poulet mariné au citron et à l'origan*
- ✓ Roti de bœuf servi froid avec sauce légère et acidulée ou sauce crémeuse
- ✓ Boulette de kefta aux épices douces
- ✓ Poulet rôti label rouge au thym

Demandez nos autres choix selon la saison

Les plats :

Côté Mer

- ✓ Crevettes marinées citron gingembre
- ✓ Aïoli (poisson froid selon arrivage) avec légumes vapeur sauce maison
- ✓ *Crevette lait de coco et citronnelle*

Demandez nos autres choix selon la saison

Les accompagnements

- ✓ Riz pilaf aux oignons
- ✓ Légumes de saison (choux fleur, carottes, haricot verts...)
- ✓ Pommes de terre rôties ail en chemise et romarin

Demandez nos autres choix selon la saison

Les Desserts :

Douceurs

- ✓ Tiramisu, café, mascarpone et cacao amère ❤️
- ✓ Moelleux au chocolat. Cœur juste cuit avec un peu de noisette ❤️
- ✓ Crumble pommes et fruits ❤️
- ✓ Tarte amande fruits rouge
- ✓ Moelleux aux fruits rouge et amandes
- ✓ Panna cota
- ✓ Le Sunday à la noisette dans son « Parfait »
- ✓ Glaces artisanales (citron de Sicile, café de Colombie, chocolat suisse, vanille bourbon, pistache...) ❤️

*A partir de 2,9 €. Choisissez votre format.
Demandez nos autres possibilités selon la saison*

Informations :

- ✓ Certains de nos plats sont des propositions que vous trouverez dans notre établissement tous les jours (sauf rupture). Ils sont identifiés par un cœur rouge. 
- ✓ Pour les autres vous pouvez nous passer commande et nous vous communiquerons le délais de réalisation.
- ✓ Les prix sont à titre indicatifs et ne sont pas présents sur tous les produits. Ils vont varier en fonction de la quantité et du nombre de convives. N'hésitez pas à nous consulter

Pour toute demande, vous pouvez nous contacter du lundi au vendredi par courriel à l'adresse : mimolajarrie@gmail.com ou par téléphone au 09 55 56 46 07.

MERCI