

POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

A titre privé ou professionnel, nous vous proposons notre service traiteur avec un large choix de plats « Fait Maison » !



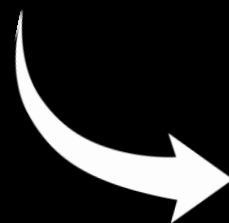
*Paëlla, Choucroute,
Chili Con Carne, Bouillabaisse,
Pot au feu, Bœuf Bourguignon,
Couscous, Tajine, ...*

(A partir de 10 Personnes)



SCANNEZ MOI !

Prix et infos :



Les Minimes
RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS

A emporter ou en livraison

Les Paëllas

(À partir de 12 Personnes)

- ✓ **Riz à l'Espagnole** (*Riz sauté au chorizo, poivrons, ail & oignons, petits pois, épices à paëlla*) Possible en version végétarien.
- ✓ **Paëlla Classique** (*Poulet désossé, crevettes, chorizo, fruits de mer, moules, légumes frais, riz & citrons*)
- ✓ **Paëlla Royale** (*1 belle gambas flambée au Pastis par personne à la place des crevettes, la préférée du chef*)
- ✓ **Paëlla Trois Viandes** (*En plus du poulet désossé, cuisse de canard & médaillons de filet mignon de porc*)
- ✓ **Paëlla Marine** (*Sans viande, avec gambas flambées au Pastis, langoustines, fruits de mer, moules & noix de Saint-Jacques, poisson frais selon arrivage*)



La Bouillabaisse

(À partir de 15 Personnes)

*Poissons, crustacés & coquillages frais
Selon arrivages et saison, dans leur
Soupe de poissons avec
Légumes de saison,
Croûtons grillés à l'ail et rouille*

FAIT
MAISON
avec amour

☎ **04 27 43 00 52**

A emporter ou en livraison

Les classiques cuisinés dans la poêle à Paëlla

(À partir de 10 Personnes)

✓ **Poulet Basquaise**

(Poulet désossé sauté aux poivrons, tomates fraîches, ail & oignons)

✓ **Couscous**

(Poulet désossé, merguez, légumes du moment, pois-chiche)

✓ **Tajine au Poulet**

(Poulet désossé, légumes de saison, abricots confits, pois-chiche)

✓ **Tajine Royal**

(Avec agneau en plus du poulet)

✓ **Chili con Carne**

(À la viande hachée fraîche, haricots rouges, tomate, poivrons, ail & oignons, maïs)

✓ **Poulet aux Langoustines**

(Poulet désossé, langoustines flambées au cognac, carottes, tomate, dans une sauce homardine)



✓ **Choucroute Garnie à l'Alsacienne**

(Chou au Riesling, saucisse de Strasbourg, saucisse de Montbéliard, lard fumé, saucisson à l'ail, pommes de terre)

✓ **Choucroute de la Mer**

(Chou au Gewurztraminer, saumon, haddock fumé, 1 poisson blanc frais du jour, moules, crevettes, sauce beurre blanc)

✓ **Diots au Vin Blanc & aux Oignons**

✓ **Encornets à la Sauce Américaine**

(Encornets géants frais préalablement attendris dans un bouillon et taillés en lamelles)

✓ **Petit Salé aux Lentilles**

(Avec saucisse de Morteau, porc demi-sel, saucisson à l'ail fumé, lentilles vertes & carottes)

A emporter ou en livraison

Les autres plats traiteur :

(À partir de 10 Personnes)

✓ **Blanquette de Poissons** (*Poissons selon arrivages, Fruits de mer, Poireaux, Divers légumes de saison, sauce crémeuse au fumet de poissons*)

✓ **Pot-au-Feu Traditionnel** (*Avec différents morceaux de Bœuf selon arrivages, Carottes, Navets, Poireaux, Céleri, Oignons*)

Possible avec Os à Moelle en Supplément.

✓ **Bœuf Bourguignon** (*Longuement mariné & mijoté dans le Vin rouge, avec Carottes & Champignons de Paris*)

✓ **Carbonade Flamande** (*Ragoût de Bœuf longuement mijoté dans la Bière brune et dans le jus de Veau, Lard fumé, Pain d'épices, Carottes*)

✓ **Gardiane de Taureau** (*Ragoût de Taureau longuement mariné et mijoté au Vin rouge, agrémenté d'Olives noires & d'un Trait de Pastis*)

✓ **Civet de Biche aux Châtaignes**



Les accompagnements :

(À partir de 10 Personnes)

✓ Riz Basmati

✓ Gratin Dauphinois

✓ Gratin Dauphinois aux Cèpes

✓ Ecrasée de Pommes de terre

✓ Ecrasée de Pommes de terre truffée

✓ Gratin de Cardons à la Béchamel

✓ Semoule

✓ Ratatouille fraîche

✓ Pommes de Terre Boulangères

(Rôties et gratinées dans le fond de veau)

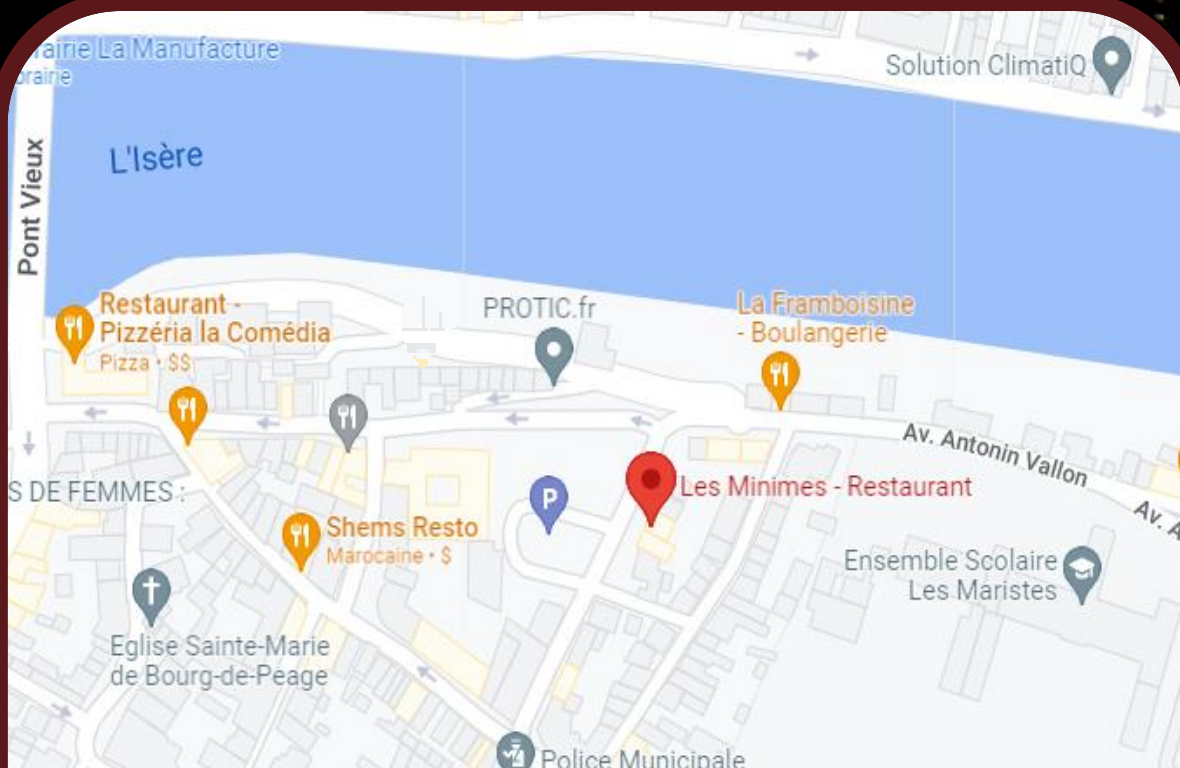
✓ Riz Cantonais

(Avec petit pois, oignons, dés de jambon, œuf)



Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS



23 AVENUE DES MARTYRS DE LA LIBÉRATION
26300 BOURG DE PÉAGE

Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique

www.lesminimes-restaurant.fr

*Commandes et renseignements
en appelant le :*

☎ **04 27 43 00 52**

Tarifs 2023 Carte Traiteur :

| QUANTITÉS | MOINS DE 20 | 20 à 50 | 50 à 100 | 100 et + |
|------------------------------|-------------|---------|----------|----------|
| LES POËLEES | € | € | € | € |
| RIZ A L'ESPAGNOLE | 10 | 9 | 8,5 | 8 |
| PAËLLA DU CHEF | 12,5 | 12 | 11,5 | 11 |
| PAËLLA ROYALE | 13,5 | 13 | 12,5 | 12 |
| PAËLLA TROIS VIANDES | 16 | 15,5 | 15 | 14,5 |
| PAËLLA MARINE | 19 | 18 | 17,5 | 16,9 |
| BOUILLABAISSE | 21 | 20 | 19 | 18 |
| POULET BASQUAISE | 12,5 | 12 | 11,5 | 11 |
| COUSCOUS | 13 | 12,9 | 12,5 | 12 |
| TAJINE AU POULET | 13 | 13 | 12,5 | 12 |
| TAJINE ROYALE | 15 | 15 | 14,5 | 14 |
| CHILI CON CARNE | 14 | 13,5 | 13 | 12,9 |
| POULET AUX LANGOUSTINES | 16 | 15,5 | 15 | 14 |
| CHOUCROUTE GARNIE | 16 | 16 | 15,5 | 15 |
| CHOUCROUTE DE LA MER | 17 | 17 | 16,5 | 16 |
| DIOTS AU VIN BLANC | 10,5 | 10 | 10 | 9 |
| ENCORNETS À L'AMERICAINE | 13 | 13 | 12,5 | 12 |
| PETIT SALE AUX LENTILLES | 14,5 | 14 | 13,5 | 13 |
| AUTRES PLATS TRAITEUR | € | € | € | € |
| BLANQUETTE DE POISSONS | 13 | 12,5 | 12 | 12 |
| POT-AU-FEU | 14,5 | 14 | 14 | 14 |
| BOEUF BOURGUIGNON | 13 | 13 | 12,5 | 12 |
| CARBONADE FLAMANDE | 14 | 14 | 13,5 | 13 |
| GARDIANE DE TAUREAU | 13,5 | 13,5 | 13 | 12,5 |
| CIVET DE BICHE | 14,5 | 14,5 | 14 | 14 |
| ACCOMPAGNEMENTS | € | € | € | € |
| RIZ BASMATI | 1,5 | 1,5 | 1,25 | 1 |
| GRATIN DAUPHINOIS | 3 | 3 | 3 | 2,5 |
| GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES | 4,5 | 4,5 | 4 | 4 |
| ECRASEE DE PDT | 2 | 1,9 | 1,75 | 1,5 |
| ECRASEE DE PDT TRUFFEE | 5,9 | 5,9 | 5,9 | 5,9 |
| GRATIN DE CARDONS | 3,5 | 3,5 | 3,25 | 3 |
| SEMOULE | 1,5 | 1,5 | 1,25 | 1 |
| RATATOUILLE | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 3 |
| POMMES BOULANGÈRES | 2,9 | 2,9 | 2,5 | 2,5 |
| RIZ CANTONNAIS | 4,5 | 4,5 | 4 | 4 |