

POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

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



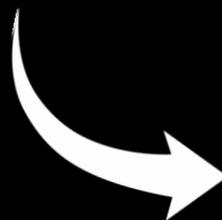
*Paëlla, Choucroute,
Chili Con Carne, Bouillabaisse,
Pot au feu, Bœuf Bourguignon,
Couscous, Tajine, ...*

(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)

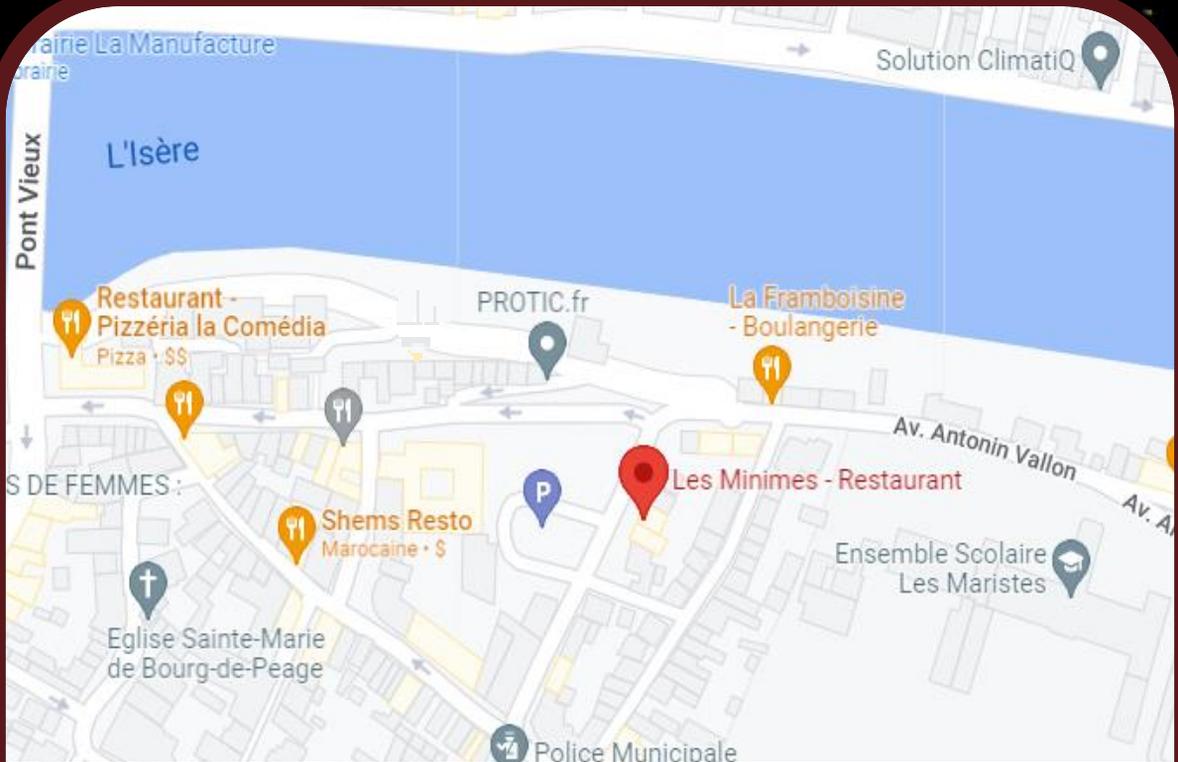
✓ Riz Cantonais

(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