

Les salades

La part 6 €



Salade de pâtes à l'Italienne

Salade de riz

Salade de tomate et mozzarella de bufala

Salade onctueuse « burrata, roquette, tomates confite, jambon de Parme, melon si saison »

Salade piémontaise au jambon ou poulet

salade de fruits de mer

salade au champignons des bois laitue tomates speck et lamelles de parmesan

salade de poulpe calamars piquant et poivrons au thon

duo de mozzarella de bufala et Jambon de Parme

la caponata « aubergines, poivrons, courgette, pignons raisins sec poêlé et vinaigre de vin

Tomates farcies « légumes thon œuf mayonnaise »



La plaque de pizza 50 €



Les fromages Italiens

gorgonzola, fiore sardo, parmesan, provolone, fontina, camembert de bufala, burrata, provolone, asiago, pecorino sardo fresco, pecorino picante, pecorino Siciliano, mozzarella bufala

Mimmo Traiteur by Laura Alati

34 rue Estienne d'Orves
91370 Verrières Le Buisson
Tel 01.60.49.39.90
mobile 06.99.06.19.71 email : alatilaura@free.fr
site mimmo traiteur.com

Les Verrines

Verrine de tomates pesto mozzarella
Verrine à la bisque de homard artichauts et ricotta
Verrines aux crevettes et crème de poivron
Verrines de légumes thon œuf dur mayonnaise
Verrines st jacques chair de crabe roquette et sauce soja
Verrines jambon champignons
Verrine de roquette parmesan et bresaola
Verrine de bœuf marinés aux brocolis
Verrine thon avocat crevette et mayonnaise

Verrine de ricotta aux œufs de saumon et asperges

Verrine de crevette et pamplemousse rose
Verrines de clémentines crevettes et sauce cocktail
Verrines de saumon fumé aux graines de pavot



prix 3 €p
commande à partir de 20p
Par choix de 2 choix

Mises en bouches en cuillère

Cuillères foie gras sur sa compotée d'oignons
Cuillères ricotta et œuf de saumon
Cuillères st jacques et sauce soja
Cuillères purée d'avocat et saumon fumé parfumé d'aneth
Cuillères caviar d'aubergines



Commande à partir de 20 p prix 40 €
Par choix de 2

Les Tramezzini

Tramezzini au jambon salade et moutarde à l'ancienne
Tramezzini au saumon roquette et mayonnaise
Tramezzini thon salade tomate et mayonnaise
Tramezzini pesto mozzarella
Tramezzini au jambon de poulet et tapenade d'olive
Tramezzini jambon de parme ricotta



Plateau de 30 prix 30 €
Par choix de 2

Les Brochettes

brochettes de tomates confites olive mozzarella
brochettes de melon parme et provolone
brochettes magret abricot confit et concombre
brochettes de coppa fromage et tomate confite
brochettes de crevette tomate cerise et olive noire
brochettes de pruneau pancetta et concombre
brochettes speck fontina et tomates confites
brochettes bresaola mozzarella et kiwi
brochettes crevettes raisin et surimi



mini prix la pièce 1 €
grand prix la pièce 2
commande à partir de 20 pièces
par choix de 2

Les Canapés

Canapé au Jambon de Parme et ricotta
Canapé de saumon fumé et aneth
Canapé chèvre et fines herbes
Canapé tapenade d'olive
Canapé émincé de canard orange et miel
Canapé à la sauce cocktail et crevettes



par plateau de 30 canapés prix 30€
2 choix

Les desserts :

amaretti aux cerise d'amarena, amaretti à l'orange, amaretti aux pistache
gâteaux à la figue etc..

tiramisu café , tiramisu spéculos, tiramisu à la pistache 4.50 € le pot
tiramisu au fruits frais selon la saison 6.00 € le pot

Panna cotta 4.50 € le pot

Coulis « mangue, pistache, caramel, chocolat, fraise, framboise »



le plateau de 10 verrines 30€



Le plat pour 10 personnes 40 €

Les minis navelles

Jambon de poulet pesto
Pesto mozzarella
Rillettes de thon
Caviar d'aubergine
Parme ricotta
Et autre choix sur demande



Par plateau de 30 prix 50 €
2 choix

Les Gressins

Gressins au sésame enroulé de bresaola
Gressins au romarin enroulé de salami
Gressins à la mortadelle
Gressins enroulé de parme



le plateau de 20 prix 20 €
2 choix

Les Antipasti

Carpaccio de bresaola roquette et copeaux de parmesan
Plateaux de charcuterie « Parme, salami, mortadella, ... »
Plateaux d'antipasti à l'huile d'olive « artichauts, aubergines et poivrons grillés, champignons tomates séchées »
Rouleaux de speck et ricotta
Rouleaux de bresaola et chèvre
Rouleaux d'aubergines ou poivrons à la farce d'artichaut tomates séchées olives
Les arancini « boule de riz panée farcie à la bolognaise » 6 €p

Le plateau de charcuterie pour 10 pax 40 €



Le plateau d'antipasti pour 10 pax 50 €



Mimmo Traiteur

34 rue Estienne d'Orves
91370 Verrières Le Buisson
Tel 01.60.49.39.90
mobile 06.99.06.19.71 email : alatilaura@free.fr

Les plats chauds

Risotto aux cèpes safran et courgettes
Risotto au safran et bresaola
Risotto aux 4 fromages
Risotto au pesto
Risotto aux asperges
Risotto aux champignons
Risotto aux 2 jambons et petits pois
Risotto st jacques et asperges vertes



Aubergines farcies à la viande de bœuf

Rouleaux d'aubergines ricotta et jambon blanc
Parmiggiana « gratin d'aubergines œuf dur parmesan mozzarella »
Boulette de viande de bœuf

Cannelloni 4 fromages
Cannelloni ricotta et jambon cru
Cannelloni ricotta saumon fumé
Cannelloni ricotta champignons

Cannelloni au jambon et ricotta
Cannelloni ricotta épinard
Cannelloni ricotta épinards et thon
cannelloni bolognese

Lasagne aux 3 jambons
Lasagne 4 fromages
Lasagne st jacques et cèpes « sauce béchamel »
Lasagne aux champignons
Lasagne au saumon

Lasagne gorgonzola et speck
Lasagne aux légumes
Lasagne chèvre épinards
Lasagne bolognese

Lasagne bresaola roquette tomate cerise et copeaux de parmesan « peut se déguster froid »
Lasagne de saumon fumé roquette tomates cerise et lamelle de parmesan « tiède ou froide »

Ou autre choix sur demande

Gnocchi bolognese

Gnocchi au pesto

Raviolis au gorgonzola

Rigatoni amatriciana : sauce tomate, pancetta ,oignons

Pâtes aux noix de st Jacques tomates sèches et crème de vinaigre balsamique

Orecchiette à la crème saumon et brocolis

Tortellini crème et jambon blanc

Ou autres choix sur demande



le plat 1 pax 10 €

le plat pour 2 pax 17 €

le plat pour 10 personnes 70 €

