



PLATS À EMPORTER

JUIN / JUILLET 2019

*Mets  
Délices*

T R A I T E U R

Pour vos commandes :  
contactez nous au 04 75 33 05 21

07290 Saint Romain d'Ay - 04.75.33.05.21  
[metsdelices.fr](http://metsdelices.fr)

# APERITIF GOURMAND

## PLATEAU COCKTAIL - FROID

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces) .....49,00 €

Jambon de Parme sur son beurre à la moutarde de Meaux, volaille à l'écrevisse, crevette homardine sur son beurre citronné, bar aux petits légumes, saumon fumé d'Ecosse, foie gras de canard sur sa compotée de figues, langoustine décortiquée

Plateau apéritif brochettes de saison (30 pièces) .....42,00 €

Brochette de crevette mangue et gingembre, brochette de saumon mariné et bille de mozzarella à l'aneth, sucette de foie gras pané aux fruits secs, brochette de volaille citron et légumes, brochette de légumes et chiffonnade de Bressaola.

## LES PAINS GARNIS - FROID

Fougasse garnie à l'anchoïade de thon (56 mini sandwiches) .....34,50 €

Fougasse garnie au caviar de légumes (56 mini sandwiches).....34,50 €

Tourte de pain de seigle garnie à la charcuterie (112 tartines) .....36,00 €

Tourte de pain de seigle garnie au saumon fumé (56 mini sandwiches).....37,00 €

## LES VERRINES DE SAISON

La verrine.....2,00 €

Rillettes de saumon citronnées, Purée de pomme de terre vitelotte et émincé de chorizo, tartare de tomates et féta marinée.

Prix TTC (TVA à 10%)

## PLATEAU COCKTAIL - CHAUD

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)

25 pièces .....28,00 €

50 pièces .....53,00 €

Mini flan aux cèpes dans sa verrine (la pièce).....3,50 €

Mini cocotte du moment (les 10 pièces).....36,00 €

Prix TTC (TVA à 5,5 %)

*Pour un apéritif léger, comptez 5 à 8 pièces par personne.*

*Si votre apéritif remplace l'entrée, la quantité devra être plus généreuse (10/12 pièces).*

*Enfin pour un apéritif déjeunatoire ou dînatoire, il est conseillé de prévoir 20/22 pièces minimum (environ 18 salées et 4 sucrées). Le cocktail fera alors office de repas complet !*

# VOTRE REPAS

## LE FOIE GRAS

Foie gras de canard terrine de 250g .....	38,00 €
Foie gras de canard terrine de 500g .....	55,00 €

## ENTREES FROIDES

Saumon et asperges du Producteur « façon pâté croûte » (accompagné de mesclun) .....	13,50 €
Pressé de foie gras de canard aux pommes épicées et son chutney .....	15,50 €
Tartine de légumes du printemps et filet de rouget grillé .....	13,50 €
Homard à la parisienne revisité .....	31,00 €

## ENTREES CHAUDES (à faire réchauffer)

Tarte fine aux cèpes et ris de veau.....	17,50 €
Feuilleté de St Jacques, poireaux, pleurotes, sauce Noilly .....	17,50 €

## POISSONS (à faire réchauffer)

Filet de bar cuit à l'unilatéral, concassé de tomates.....	18,00 €
Chartreuse de turbot aux écrevisses, sauce champagne.....	18,50 €
Dos de cabillaud crouste en pomme de terre .....	18,00 €

## VIANDES (à faire réchauffer)

Suprême de volaille farci à la truffe.....	16,00 €
½ pigeonneau désossé rôti sur son paillason de légumes .....	19,00 €
Souris d'agneau au miel et au thym.....	18,00 €
Tournedos Rossini .....	19,00 €
Mignon de veau sauce morilles.....	18,00 €

Toutes nos viandes chaudes sont accompagnées de 2 garnitures de saison

<u>Le plat à partager</u> (8 pers) – Parmentier de canard à la tomate .....	42,00 €
	Soit 5,25 € la part

Prix TTC (TVA à 5,5 %) / personne

## LES DESSERTS

### LES INDIVIDUELS

Tartare de fraise dans sa coque au chocolat Valrhona .....	3,40 €
Fraises du producteur taillées, crème citron dans une coque coulée en chocolat valrhona	
Framboisier revisité .....	3,40 €
Crème à la vanille Bourbon, framboises du Producteur et coulis de framboises sur son gâteau sablé	
Le plaisir festif .....	3,40 €
Mousse vanille, biscuit fondant au marron et compotée de litchi	

### LES ENTREMETS ET LES GATEAUX

Entremet aux fruits rouges .....	3,00 € la part
Génoise imbibée au sirop crème au beurre et fraises, recouvert d'une pâte d'amande	
Royal au chocolat Valrhona .....	3,30 € la part
Mousse Chocolat Valrhona, craquant praliné amande noisette sur un biscuit aux amandes	
Gâteau ambassadeur .....	3,00 € la part
Génoise imbibée aux rhum crème pâtissière aux fruits confits, recouvert d'une pâte d'amande	
Tarte aux fruits de saison (8-10 personnes) .....	19,00 € la tarte
Nougat glacé à la châtaigne (10 personnes minimum) .....	28,00 € la terrine

### LES PETITS SUCRES

Assortiment de mignardises	
25 pièces .....	32,00 €
50 pièces .....	60,00 €
Assortiment de macarons (la réglette de 6 macarons) .....	6,00 €
Châtaigne, chocolat, pistache, framboise, citron	
Verrines sucrées (la pièce).....	2,00 € pièce
(nage de fruits rouges à la menthe, mont blanc revisité)	

Prix TTC (TVA à 5,5 %) / personne

## Renseignements et Commande au 04.75.33.05.21

Mets Délices Traiteur est à votre disposition  
Pour toute autre demande.

#### Plan d'accès

A partir d'Annonay, suivre la direction de Quintenas, traverser le village de Quintenas.  
Ensuite suivre la direction de Saint Romain d'Ay, entrer dans le village.