

Apéritif cocktail

Durée: 2H00 à 2H30
18 pièces par personne

Formule Mousseline



ASSORTIMENT DE GROUSTADES ET BROCHETTES DE SAISON

Brochette de ravioles du Royans au pesto et tomates confites, sucette de fromage de chèvre frais et graines croquantes, foie-gras de canard mi-cuit sur pain d'épices, profiterole à la rilette de saumon, billes de melon et chiffonnade de jambon Serrano en brochette, billes de mozzarella et tomates cerises en brochette, minis sandwichs veggie.

Paniers de légumes croquants et crème aux herbes.

ÉCLATS DE FRAÎCHEUR EN VERRINE

Tartare de tomates et fêta marinée, crème de petits pois et chips de chorizo, trio de quinoa aux légumes grillés.

LES BOUCHÉES CHAUDES

Beignet de fleur de courgettes, crevette panée dans son cocon de pomme de terre, pruneau au bacon, brochette de saumon au piment d'Espelette, gougère sauce Mornay, brochette de volaille et raisin sauce Teriyaki, croque monsieur au jambon truffé, tartine de courgettes et rouget, flan aux cèpes servi dans sa porcelaine.

L'ATELIER CUISSON

BOUCHÉES CHAUDES PRÉPARÉES ET POÊLÉES PAR LE CHEF DEVANT LES INVITÉS

Gambas persillées et poêlées, noix de St-Jacques snackées.

Possibilité de modifications des mets proposés selon la saison.



Mets
Délices

TRAITEUR

Dîner assis

(plat – fromage – dessert)



Formule Mousseline



LES PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille d'Ardèche roulé et farci aux truffes

Magret de canard, sauce au poivre

Pavé d'Omble chevalier, sauce champagne

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de 2 garnitures de saison

LES FROMAGES

1 FORMULE AU CHOIX

Assiette individuelle de deux fromages affinés, mesclun et fruits secs

Ou

Brie de Meaux à partager servi sur son ardoise,
fromage blanc à la cuillère, pot de crème et pain de seigle (déposés au centre de la table)

LES DESSERTS

1 FORMULE AU CHOIX

LE DESSERT DU PATISSIER :

Dessert unique servi à l'assiette accompagné d'un coulis et de fruits frais

LE BUFFET DE DESSERTS (suppl. de 2,50 €/pers)

Royal au chocolat Valrhona, succès praliné, Saint Honoré, entremet aux fruits rouges,
tarte aux framboises, tarte aux fraises des bois, tarte aux myrtilles, tarte au citron, tarte Tatin,
crème caramel, mousse au chocolat, fruits frais, crème anglaise.

L'ensemble de nos desserts sont faits Maison

Gâteau des mariés sur devis

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION

Cette formule comprend :

- Le service complet du cocktail et du dîner jusqu'à 2h00 du matin
(2 chefs cuisiniers, 1 serveur pour 25 convives)
- La vaisselle et la verrerie nécessaire pour l'ensemble de la réception
- Le nappage et les serviettes en tissu coton blanc pour les tables et buffets
 - Le service des boissons sans droit de bouchon
 - La fourniture du pain et du café



*Mets
Délices*

TRAITEUR



LES FORMULES ENFANTS

CHOIX 1 - PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Groque monsieur surprise de dinde et emmental,
accompagné d'une brochette de pommes dauphines
Brownie au chocolat

Prix TTC : 16,00 €* par personne

CHOIX 2 - BOX REPAS FROID

1 Club Sandwich dinde emmental
1 mini quiche lorraine - 1 sachet de chips nature
1 Pom potes® - 1 sachet de bonbons Haribo individuel

Prix TTC : 14,50 €* par personne

LES FORMULES PRESTATAIRES

Plateau froid : 1 entrée + 1 viande froide + 1 fromage affiné + 1 dessert
(couverts, verre, serviette papier) : 19,00 € TTC*

Plat chaud : 1 plat chaud + 1 dessert : 30,00 € TTC*

* TVA : 10 % - sous réserve de modifications des conditions tarifaires
pour l'année 2021





LES FORFAITS BOISSONS NON ALCOOLISÉES

CITRONNADE D'ACCUEIL

Citronnade ou thé glacé, servi en bonbonnière, eau minérale plate
Mise en place, service en gobelets carton

Prix TTC : 1,10 €* par personne

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISÉES - CHOIX 1

(Prévu de l'apéritif Cocktail jusqu'à la fin de soirée)

Eau minérale plate et gazeuse
(Bouteilles en verre)
Jus de fruits artisanaux, sodas

Prix TTC : 5,50 €* par personne

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISÉES - CHOIX 2

(Prévu pour le repas uniquement)

Eau minérale plate et gazeuse
(Bouteilles en verre)

Prix TTC : 3,50 €* par personne



LE BUFFET FROID DU LENDEMAIN

Salade de ravioles du Royans et fèves de soja,
Salade de tomates multicolores et billes de mozzarella,
saumon mariné à l'aneth, quiche aux petits légumes

Assortiment de viandes froides (volaille et veau)
Condiments et présentation

Tarte aux fruits de saison

Prix TTC : 14,00 €* par personne

Possibilité de modifications des mets proposés selon la saison.

Cette prestation peut vous être proposée si votre lieu de réception possède
une chambre froide ou un frigo de grande capacité, dans le cas contraire une
structure froide devra être mise en place.

Ce prix comprend :

La fourniture et la livraison de votre buffet. Pain et vaisselle à votre charge.
En option : Kit vaisselle complet jetable et biodégradable à 1,20€ par pers.

* TVA : 10 % - sous réserve de modifications des conditions tarifaires pour
l'année 2021





CONDITIONS POUR LA DÉGUSTATION



Notre maison a retenu toute votre attention et vous souhaitez déguster nos produits. A l'issue d'un premier entretien, nous vous proposerons différentes dates de dégustation. Celle-ci se déroulera un samedi, dans notre espace réception situé à Saint-Romain-d'Ay, spécialement privatisé pour cette occasion.

Nous vous ferons découvrir :

- un assortiment de pièces cocktails
- nos entrées ou mises en bouche
 - nos plats
 - nos desserts avec une assiette gourmande.

Six personnes au maximum peuvent participer à ce repas.

Une participation de 35,00 € par personne vous sera demandée lors de la dégustation. Pour toute réservation définitive de nos services, la dégustation des mariés sera offerte et déduite de la facture finale (70,00 €).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION



La réservation d'une réception sera ferme et définitive après versement d'un acompte de 1 000,00 €. Suite à la bonne réception de cet acompte, vous recevrez une attestation confirmant la réservation de nos services précisant la date et le lieu de votre réception.

Un second acompte correspondant à 50% de la facture finale estimée vous sera demandé 45 jours avant la réception.

Cet acompte* sera encaissé à réception et sera déduit de la facture finale. Nous ne vous demanderons aucun autre versement avant la réception.

Le nombre approximatif de personnes doit nous être communiqué 45 jours avant la date de la réception.

Le nombre définitif de personnes nous sera communiqué 7 jours avant la date de la réception. Ce nombre définitif annoncé sera le nombre de personnes facturées même en cas de défection importante. Aucun repas ne pourra être déduit de la facture pour toute absence le jour de la réception.

La facture finale vous sera transmise dans les 8 jours après la réception. Le règlement du solde de la facture se fait comptant à réception de la facture sans escompte, au plus tard, sous huitaine.

* Cet acompte reste acquis à la SARL Mets Délices Traiteur, en cas d'annulation en raison du préjudice causé. L'acompte correspond au premier versement à valoir sur la commande. Il implique un engagement ferme du client et de la Sarl Mets Délices Traiteur. Après le versement, la commande ne peut plus être annulée. Si un accord amiable n'est pas trouvé, aucun remboursement n'est possible. Le client, qui se rétracte doit payer la totalité du prix de la prestation et peut être condamné à payer des dommages-intérêts. La Sarl Mets Délices Traiteur ne peut non plus se dédire, même si elle rembourse l'acompte du client. Si elle n'exécute pas la commande, elle peut être contrainte à payer des dommages-intérêts.

