

Une explosion de saveurs
pour les fêtes chez Mets Délices

LIVRAISON GRATUITE

Mets
Délices

T R A I T E U R

MENUS GOURMANDS LIVRÉS À DOMICILE
FOIE GRAS DE CANARD
PRODUITS D'EXCEPTIONS

04.75.33.05.21 - metsdelices.fr

ANNONAY - TOURNON - SERRIÈRES - CHANAS - TAIN L'HERMITAGE -
BOURG-ARGENTAL - SAINT VALLIER - SABLONS

Joyeuses fêtes de fin d'année



DANS QUELQUES JOURS, CE SERA NOËL ET LA SAINT-SYLVESTRE !

Un peu de réconfort avec Mets Délices Traiteur, succombez à la tentation d'un dîner d'exception. De l'apéritif au dessert, imaginez que vous n'avez qu'à glisser les pieds sous la table... Mets Délices Traiteur votre compagnon gourmand, s'occupe de tout (ou presque !).

Le choix de la qualité

Choisir Mets Délices Traiteur, c'est faire le choix du FAIT MAISON, d'une cuisine de goût tout simplement.

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison, dans nos cuisines de Saint Romain d'Ay.

Cette année encore, nos Chefs ont collaboré avec un cuisinier Meilleur Ouvrier de France afin de vous proposer une carte pleine de couleurs et de saveurs.

Mets Délices Traiteur se plie en 4. Mets Délices Traiteur vous livre à la maison. Commandez, vous serez livré gratuitement

Commandes du dimanche 20 décembre, livraison* le matin.

Commandes du lundi 21 au mercredi 23 décembre, livraison* le matin et l'après-midi.

Commandes du jeudi 24 décembre, livraison* l'après-midi.

Commandes du vendredi 25 décembre, livraison* le matin.

Commandes du samedi 26 décembre, livraison* le matin et l'après-midi.

Commandes du dimanche 27 décembre, livraison* le matin.

Commandes du lundi 28 au mercredi 30 décembre, livraison* le matin et l'après-midi.

Commandes du jeudi 31 décembre, livraison* l'après-midi.

Commandes du vendredi 1^{er} janvier, livraison* l'après-midi le 31 décembre.

(Vous gardez également la possibilité de venir retirer votre commande dans notre boutique de Saint Romain d'Ay.)

Pas de questions sans réponse

Mets Délices Traiteur est à votre disposition tous les jours par téléphone au 04.75.33.05.21 de 8H00 à 19H00, et vous accueillera également tous les jours à partir du mardi 8 décembre de 9H00 à 12H30 et de 14H30 à 19H00 dans son espace Boutique et réception « La Salle à Manger » se situant au cœur du village de St Romain d'Ay.

**Horaires de livraison*

Matin de 9h à 12h, l'Après-midi de 14h à 17h

Produits d'Exceptions



LE FOIE GRAS

- Foie gras de canard mi cuit

Terrine de 500 g cuit sous vide 55,00 €

Terrine de 250 g cuit sous vide..... 38,00 €

- Millefeuille de foie gras de canard mangue et compote de figue

Entrée à partager pour 8/10 personnes 76,00 €

- Pain d'épices maison 450 g 10,00 €



LA LANGOUSTE

Faites vous plaisir avec un produit d'exception.

Langouste cuite au court bouillon, servie froide, garnie de petits légumes en macédoine

- La demi langouste à la parisienne 52,00 € la part

LE CAVIAR

Caviar de Prestige sélectionné en France. Grains de belle taille, belle longueur en bouche révélant des notes gourmandes de noisettes.

• 20 g 43,00 €

• 30 g 62,00 €

• 50 g 101,00 €

• 100 g 200,00 €

Pour vous faciliter, la préparation de la dégustation de votre caviar, demandez-nous votre pack dégustation (blinis, crème aigre...).

Apéritif Gourmand



(v) : végétarien

PLATEAU COCKTAIL – FROID

Plateau apéritif Bouchées Prestige (35 pièces)^{NOUVEAU}.....53,00 €
Foie gras de canard mangue passion, Homard sur beurre à l'estragon, Bar aux petits légumes, Agneau menthe et pignon de pin, Saumon fumé sur son beurre wakamé vert, Caponata de légumes (v), Volaille asiatique

Plateau apéritif Brochettes de saison (30 pièces)^{NOUVEAU}.....45,00 €
Brochette de gambas et tapenade, Brochette d'agneau confit au curry et courgette, Brochette de noix de pétoncles au chorizo, Brochette de légumes marinés (v), Sucette de foie gras pané aux fruits secs

30 pièces45,00 €

15 pièces26,00€

LES PAINS GARNIS FROIDS

- Tourte Pain fougasse garnie au crabe citronné^{NOUVEAU}.....36,00 €
- Tourte Pain fougasse garnie aux légumes d'hiver (v)36,00 €
- Tourte Pain de seigle garnie à la charcuterie36,00 €
- Tourte Pain de seigle garnie au saumon fumé37,00 €

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD

Bouchées chaudes (à faire réchauffer) ^{NOUVEAU}

Brochette de volaille mangue coco et curry des îles, Brochette de cabillaud demi sel aux poivrons, Crevette en spaghetti de pomme de terre, Tarte sablée escargots et douceur forestière, Croque volaille à la moutarde de Meaux

50 pièces54,00 €

25 pièces29,00€

Four chaud (à faire réchauffer)

Gougère au comté (v), Spirale tapenade, anchois, basilic, Feuilleté aux escargots, Feuilleté au chèvre (v), Mini chien chaud

50 pièces45,00 €

25 pièces24,50€

Choisissez le menu complet ou simplement une entrée,
ou un plat ou un dessert.



MENU 1

Menu complet
36,00 €

Entrées au choix

TATIN DE POMME ET FOIE GRAS, SAUCE PORTO

(16,00 € la part)

FEUILLETÉ DE ROUGET AUX PETITS LÉGUMES

(16,00 € la part)

Plats au choix

PAVÉ DE BAR FARCI, JUS DE COQUILLAGE

Dariole de potiron et cardons à la moëlle

(20,50 € la part)

DINDE AUX MARRONS

Dariole de potiron et cardons à la moëlle

(19,00 € la part)

MIGNON DE VEAU SAUCE MORILLES

Dariole de potiron et cardons à la moëlle

(19,00 € la part)

Dessert

DOUCEUR PASSION ET FRUITS EXOTIQUES

(3,30 € la part)



MENU 2

Menu complet
51,00 €

Choisissez le menu complet ou simplement une entrée,
ou un plat ou un dessert.



Entrée

HOMARD SIMPLEMENT RÔTI,
JUS DE VOLAILLE ET CRUSTACÉ

(31,00 € la part)

Plat

FILET DE BŒUF WELLINGTON
Poêlée de légumes et purée façon grand-mère à la truffe

(20,00 € la part)

Dessert

LE FESTIF MANDARINE NOISETTE

(3,30 € la part)



Desserts à la carte



Nouveauté : Mets Délices Traiteur s'associe avec les Maisons Marcons. Les buches de Noël que nous vous proposons sont préparées par la pâtisserie la Coulemelle à Saint-Bonnet-le-Froid.

LES BÛCHES



• L'exotique

Croustillant citron vert, Biscuit léger, Confit de fruits exotique, Mousse légère coco
4, 6 ou 8 parts 3,50 € la part



• L'ardéchoise

Croustillant céréales et graines, Biscuit châtaigne, Compoté de poire williams, Mousse légère châtaigne AOC sabaton

4, 6 ou 8 parts 3,50 € la part



• Bûche gourmande

Croustillant chocolat/praliné, Biscuit roulé cacao, Crème diplomate noisette et éclat de noisette, Mousse légère chocolat

4, 6 ou 8 parts 3,50 € la part

LES GLACÉS



• Douceur d'Ardèche

Crème glacée châtaigne, Meringue, sablé breton, marron glacé, Crème glacé vanille

4, 6 ou 8 parts 4,00 € la part

• Soufflé glacé au Grand Marnier

La terrine de 10 parts 22,00 €

• Soufflé glacé à la châtaigne

La terrine de 10 parts 22,00 €

LES SUCRÉS

• Assortiment de mignardises

25 pièces 32,00 €

50 pièces 60,00 €

BOUTIQUE D'HIVER

Du jeudi au dimanche, retrouvez nous dans notre nouvel espace
Vente à emporter au **Jardin des Saveurs**
à Chanas (boutique Fruits et légumes).

Vente à emporter, plats préparés, conseil...
Large choix d'entrées, poissons, viandes et desserts.

Retrouvez également notre foie gras de canard mi cuit
et nos veloutés !

Le Jardin des Saveurs
18 route de Lyon – 38150 CHANAS

LA SALLE À MANGER

Salle de réception et espace restauration à votre service.

Pour vos évènements de famille, baptême, communion,
anniversaire...

Pour vos repas de groupes ou entre amis

Pour vos repas d'associations,

Mets Délices Traiteur, vous propose menus complets
et formules tout inclu

Également, Formule restauration les dimanches (selon
calendrier)

Renseignements au 04.75.33.05.21 ou metsdelices.fr

*Mets
Délices*
TRAITEUR