

# MENU

MENU ENTRÉE PLAT ET DESSERT 29,00 €/pers. livraison comprise\*  
MENU ENTRÉE PLAT 26,00 €/pers. livraison comprise\*

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Terrine de lapin à la châtaigne, petite mâche

Bavarois de bar et crevettes

## LES PLATS AU CHOIX

Filet de sandre et son beurre blanc  
et ses garnitures du moment

Roulé de veau aux olives  
et ses garnitures du moment

## LES DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux pommes « surprise »

Royal au chocolat Valrhona et sa crème anglaise  
*Mousse Chocolat Valrhona, craquant praliné amande noisette sur un biscuit aux amandes*

## MENU SPECIAL ENFANT

Menu entrée plat et dessert 12,00 €/pers. livraison comprise\*

Trilogie de feuilletés  
Parmentier de canard  
Brownie

\* Prix TTC (TVA à 5,5%) - \*\* Prix TTC (TVA à 20%)  
Livraison comprise dans un rayon de 25 km autour  
de Saint Romain d'Ay et pour un minimum de 60,00 € de commande.

Mets  
Délices

T R A I T E U R

POUR NOUS CONTACTER  
04 75 33 05 21 - metsdelices.fr



# APÉRITIF GOURMAND

## VENDREDI 27, SAMEDI 28, DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2020

### PLATEAU COCKTAIL - FROID

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces) ..... 53,00 €\*  
*Chair de tourteaux à la mangue, Foie gras de canard sur sa compotée de figues, Homard en rondelle sur son beurre cocktail, Langoustine décortiquée, Volaille aux trompettes, Saumon fumé d'Ecosse sur son beurre citronné, Veau Vitello tonnato*

Plateau apéritif brochettes de saison (30 pièces) ..... 45,50 €\*  
*Brochette de ravioles de Romans tomate confite et pesto, Brochette de gambas concassé de tomate au curry vert, Brochette de saumon mariné et bille de mozzarella à l'aneth, Brochette de canard et griottes, Sucette de foie gras panée aux fruits secs*

Plateau apéritif bouchées Prestige Mix (15 pièces) ..... 23,00 €\*  
*Chair de tourteaux à la mangue, Sucette de foie gras de canard pané aux fruits secs, Volaille aux trompettes, Brochette de ravioles de Romans tomate confite et pesto, Brochette de Gambas et concassé de tomates au curry vert*

### LES ARDOISES APERO

La spéciale pour 2 ! L'ardoise Mix à partager (48 pièces) ..... 25,00 €\*  
*Mini sandwich au poulet Curry des îles, Verrine Quinoa aux légumes grillés, Chiffonnades de Jambon cuit à la truffe, Paté croûte à la pistache «fait maison», Rillettes de saumon à tartiner et pain, Légumes croquants, Comté*

L'ardoise Apéro XL (80 pièces – pour 6 pers) ..... 45,00 €\*  
*Chiffonnades de Jambon cuit à la truffe, Paté croûte à la pistache «fait maison», Rillettes de Saint Pierre façon brandade à tartiner, Légumes croquants, Fromage du Producteur, Petits pains baguette*

### LES PAINS GARNIS - FROID

Tourte Pain Fougasse garnie au poulet Curry des îles (56 mini sandwiches) ..... 37,00 €\*  
Tourte Pain Fougasse garnie aux légumes d'automne (56 mini sandwiches) ..... 36,00 €\*  
Tourte Pain de seigle garnie à la charcuterie (56 mini sandwiches) ..... 37,00 €\*  
Tourte Pain de seigle garnie au saumon fumé (56 mini sandwiches) ..... 38,50 €\*

### LES VERRINES DE SAISON

La verrine (la pièce) ..... 2,00 €\*  
*Cappuccino de potiron ou rillettes de saumon citronnées ou mousseline de lentilles vertes du Puy et saucisses fumées*

### PLATEAU COCKTAIL - CHAUD

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)  
*Brochette de caille aux raisins Teriyaki, Crevette spaghetti de pomme de terre, Tartine au caviar de cèpes et ris de veau, Brochette de saumon au piment d'Espelette, Croque volaille à la moutarde de Meaux*

Le plateau de 12 pièces ..... 18,00 €\*  
Le plateau de 25 pièces ..... 29,00 €\*  
Le plateau de 50 pièces ..... 54,00 €\*

Feuilletés chauds (à faire réchauffer)  
*Gougère au comté, Gougère tomate mozzarella, Spirale tapenade anchois basilic, Feuilletés aux escargots, Feuilleté au saumon*

Le plateau de 12 pièces ..... 16,00 €\*  
Le plateau de 25 pièces ..... 24,50 €\*  
Le plateau de 50 pièces ..... 45,50 €\*

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

### LES PETITS SUCRÉS

Assortiment de mignardises

Le plateau de 12 pièces ..... 17,00 €\*  
Le plateau de 25 pièces ..... 32,00 €\*  
Le plateau de 50 pièces ..... 60,00 €\*

### LA CARTE DES VINS – POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

#### Vin blanc

50/50 Blanc - Domaine Louis Cheze Limony ..... 11,00 €\*\*  
Macon Village Blanc –  
Domaine JL & P AEGERTER Nuits Saint Georges ..... 15,00 €\*\*

#### Vin rouge

Côte du Rhône - Parallèle 45 - Domaine Paul Jaboulet ..... 9,50 €\*\*  
Croze Hermitage - Les Jalets - Domaine Paul Jaboulet ..... 17,00 €\*\*  
Saint Joseph cuvée Ro-Réc - Domaine Louis Cheze ..... 17,00 €\*\*

#### Champagne

Champagne Brut Germar Breton ..... 19,00 €\*\*