

APÉRITIF GOURMAND ET PLATS PRÉPARÉS

Printemps / Été 2021

*Mets
Délices*

T R A I T E U R



Pour vos commandes, contactez-nous au 04 75 33 05 21

metsdelices.fr

APERITIF GOURMAND

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces)..... 54,00 €
Foie gras de canard mangue passion, Homard sur son 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)..... 48,00 €
Brochette de gambas et tapenade, Brochette de noix de St Jacques au chorizo, Brochette de légumes marinés (v), Brochette de bille de melon et jambon Serrano, Brochette de volaille citronnée

LES PAINS GARNIS – FROID*

Tourte Pain Fougasse garnie au crabe citronné (56 mini sandwiches)..... 38,00 €

Tourte Pain Fougasse garnie aux légumes du printemps (v) (56 mini sand). 36,00 €

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

Tourte Pain de seigle garnie au saumon fumé (56 mini sandwiches) 38,00 €

LES VERRINES DE SAISON*

La verrine 2,00 €
Mousseline d'artichaut et son crumble noix de cajou, Cappuccino de moules, Crème d'asperges et œufs de saumon

LES ARDOISES APERO*

La spéciale pour 2 ! L'ardoise mix à partager (48 bouchées)..... 30,00 €
Profiteroles à la ganache de foie gras, Verrines de crème d'asperges et œuf de saumon, Copeaux de jambon Serrano Grande Réserve, Chorizo Ibérico en tranches, Tartare de truites d'Ardèche au piment d'Espelette à tartiner, Légumes croquants, Comté - pains baguette

L'ardoise Apéro XL ! (100 bouchées – pour 6 pers)..... 48,00 €
Copeaux de jambon Serrano Grande Réserve, Chorizo Ibérico en tranches, Tartare de truites d'Ardèche au Piment d'Espelette à tartiner, Légumes croquants, fromages de chèvre – pains baguette.

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD**

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)
Brochette de caille aux raisins Teriyaki, Brochette de cabillaud demi sel et poivrons, Crevette dans sa spaghetti de pomme de terre, Tartine au rouget et caviar de courgettes, Feuilleté aux asperges et sauce morilles

Le plateau de 50 pièces 55,00 €

Le plateau de 25 pièces 30,00 €

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

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

(v) végétarien

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 mi cuit	
<i>Terrine de 500 g cuit sous vide</i>	55,00 €
<i>Terrine de 250 g cuit sous vide</i>	38,00 €
Millefeuille de foie gras de canard mangue et compoté de figue	
<i>Entrée à partager pour 8/10 pers</i>	76,00 €

Entrées froides** au choix

Terrine de noix de St Jacques, mayonnaise	
<i>Accompagné de pointes d'asperges fondantes.....</i>	16,00 €
Pâté de croute Veau Volaille foie gras et cassis – 10 pers minimum	
<i>(accompagné de mesclun)</i>	16,00 €
Tartine de légumes du Printemps et gambas grillées, arrosée d'huile d'olives à la truffe	14,50 €
Aspic « le classique » (<i>jambon truffé et œuf</i>)	
<i>(accompagné de mesclun).....</i>	13,00 €
Homard à la Parisienne revisité	32,00 €

Entrées chaudes** (à faire réchauffer) au choix

Feuilleté de rouget aux petits légumes.....	16,00 €
Feuilleté de noix de St Jacques, poireaux, pleurotes, sauce Noilly	17,50 €
Vol au vent – Quenelle de volaille et morilles.....	16,00 €

Poissons** (à faire réchauffer) au choix

Pavé de bar chapoté de sa croûte de champignons	22,00 €
Filet de truite d'Ardèche, vinaigrette chaude à l'escabèche	19,00 €
Bonbon de lotte, sauce américaine	21,00 €
<u>Toutes nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures de saison</u>	

Viandes avec garnitures** (à faire réchauffer) au choix

Suprême de pintade d'Ardèche farci aux légumes du Printemps	16,50 €
Pigeon de la Vocance, roulé et farci au foie gras de canard	20,00 €
Souris d'agneau au miel et au thym.....	16,50 €
Mignon de veau sauce morilles.....	19,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures de saison

Les plats complets** (à faire réchauffer) au choix

<u>Le plat à partager</u> (3 pers) – Parmentier de canard	24,00 €
	<i>Soit 8,00 € la part</i>
<i>(accompagné de Mesclun + vinaigrette – suppl. 1,50 €)</i>	

<u>Le plat à partager</u> (4 pers) – Boulgour Épeautre en risotto, aiguillettes de poissons	38,00 €
	<i>Soit 9,50 € la part</i>

<u>Le plat à partager</u> (3 pers) – Lasagnes de bœuf à la bolognaise	27,00 €
	<i>Soit 9,00 € la part</i>
<i>(accompagné de Mesclun + vinaigrette – suppl. 1,50 €)</i>	

<u>Le plat à partager</u> (5 pers) – Gratin dauphinois aux cèpes	30,00 €
	<i>Soit 6,00 € la part</i>

Les salades à partager* au choix

Salade de ravioles du Royans à l'huile d'olives et chorizo	23,00 € le kg
Salade de tomates multicolores et billes de mozzarella et jambon à la truffe.....	20,00 € le kg
Salade de concombres, féta, tomates cerises et oignons rouges.....	20,00 € le kg
Salade de quinoa, légumes grillés et fruits rouges	23,00 € le kg
Saumon mariné à l'aneth (les 400g)	21,00 € les 400g

Nous conseillons 200 g de salade / personne

Les entremets, les gâteaux et les tartes** au choix

Entremet aux fruits rouges.....	3,00 € la part
<i>Génoise imbibée au sirop crème au beurre et fraises fraîches, recouvert d'une pâte d'amande</i>	
Royal au chocolat Valrhona	3,30 € la part
<i>Mousse Chocolat Valrhona, craquant praliné amande noisette sur un biscuit aux amandes</i>	
Entremet aux fraises et à la pistache	3,30 € la part
<i>Fraises fraîches sur une mousse fruits rouges sur un biscuit pistache,</i>	
Entremet Ardéchois	3,30 € la part
<i>Crème au beurre à la châtaigne Crème chiboust à la poire sur génoise</i>	
Millefeuille Vanille	3,30 € la part
<i>Trois bandes de pâte feuilletée « faite maison » enserrant deux couches de crème pâtissière vanille</i>	
Gâteau ambassadeur	3,30 € la part
<i>Génoise imbibée aux rhum crème pâtissière aux fruits confits, recouvert d'une pâte d'amande</i>	
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 sucrés**

Assortiment de mignardises

Tartes aux fruits de saison, Puits d'amour, Tartes au citron, Chocolat vague, Crémeux fraise sur un craquant pistache, Mini choux chantilly, Duchesses au café, Duchesse à la vanille, Chocolat Or ...

12 pièces	17,00 €
24 pièces	32,00 €
50 pièces	60,00 €

Verrines sucrées (la pièce)

(Nage de fruits rouges à la menthe, mont blanc revisité) 2,00 € pièce

L'équipe de Mets Délices Traiteur est à votre disposition pour vous aider dans l'organisation de votre réception !

*Prix TTC (TVA à 10%) ** Prix TTC (TVA à 5,5%)

