



Automne 2021

*Mets
Delices*

TRAITEUR

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



APERITIF GOURMAND

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces)54,00 €
Foie gras de canard sur sa compotée de figues, Homard sur beurre à l'estragon, Chair de tourteaux à la mangue, Jambon de Parme sur son beurre à la moutarde de Meaux, Saumon fumé sur son beurre wakamé vert, Caponata de légumes (v), Volaille asiatique.

Plateau apéritif Brochettes de saison (30 pièces).....48,00 €
Brochette de crevette mangue et gingembre, Brochette de saumon mariné et bille de mozzarella à l'aneth, Brochette de légumes marinés (v), Sucette de foie gras de canard panée aux fruits secs, Brochette de canard et griottes.

LES PAINS GARNIS – FROID*

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

Tourte Pain Fougasse garnie aux légumes d'automne (v) (56 sandwiches).... 36,00 €

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

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

LES VERRINES DE SAISON*

La verrine.....2,00 €
Cappuccino de potiron, Mousseline de lentilles vertes du Puy et saucisses fumées, Mix quinoa aux légumes grillés.

LES ARDOISES APERO*

L'ardoise Apéro XL ! (100 bouchées – pour 6 pers) 48,00 €
Copeaux de jambon Serrano Grande Réserve, Chiffonnades de jambon cuit à la truffe, Émincés de saumon gravellax et crème aux herbettes, Légumes croquants, Fromages de chèvre – pains baguette.

L'ardoise Apéro XL ! (100 bouchées – pour 6 pers) 48,00 €
Chiffonnades de jambon cuit à la truffe, Pâté croute cocktail à la pistache, Pâté croute cocktail au saumon gravellax, Légumes croquants, Fromages de chèvre – pains baguette.

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD**

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)
Brochette de caille aux raisins Teriyaki, Brochette de saumon au piment d'Espelette, Gougère sauce Mornay, Tarte sablée aux légumes d'automne, Feuilleté ris de veau 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

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 mesclun)</i>	16,00 €
Pâté en croûte Volaille foie gras et cassis – 10 pers minimum <i>(accompagné de mesclun)</i>	16,00 €
Tartine de légumes d'hiver et magret fumé, arrosée d'huile d'olives à la truffe	14,50 €
Terrine de bœuf cuit façon pot au feu <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 €
Vol au vent aux ris de veau et quenelles	17,00 €
Tatin de pomme et foie gras, sauce porto	17,00 €

Poissons** (à faire réchauffer) au choix

Pavé de bar chapoté de sa croûte de champignons.....	22,00 €
Filet de lieu noir demi sel, sauce fine au cerfeuil	19,00 €
Filets de maquereaux, vinaigrette escabèche.....	19,00 €

Toute nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures de saison

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

Suprême de pintade d'Ardèche farci aux champignons, sauce caramel ...	16,50 €
Filet de bœuf Wellington – 6 pers minimum	20,00 €
<u>Plat canaille</u> - Queue de bœuf confite	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

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

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

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

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

Les salades à partager* au choix

Salade de ravioles du Royans à l'huile d'olives et chorizo 23,00 € le kg

Salade de lentille vertes du Puy et saucisses fumées 21,00 € 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 multi fruits	3,00 € la part
<i>Génoise imbibée au sirop crème au beurre et fruits frais, 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 d'automne.....	3,30 € la part
<i>Crèmeux de nougat, gelée de framboise sur son moelleux de fruits secs et griottes</i>	
Entremet Ardéchois.....	3,30 € la part
<i>Crème au beurre à la châtaigne, rème 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, Crèmeux
Nougat et fruits secs, Mini choux chantilly, Duchesses au chocolat, Duchesse à la vanille,
Petit café ...*

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

Verrines sucrées (la pièce)..... 2,00 € pièce
(crumble aux pommes du Pilat, Panna cotta fruits de la passion)

*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%)