PLATS À EMPORTER
ÉTÉ 2022

Mets Délices
TRAITEUR

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

metsdelices.fr

APERITIF GOURMAND

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces) .....56,00 €
Foie gras de canard sur sa compotée de figues, Homard sur beurre cocktail, langoustine au yuzu, Saumon fumé sur son beurre citronné, Jambon Serrano sur son beurre à la moutarde de Meaux, Volaille asiatique, Caponata de légumes (v).

Plateau apéritif Brochettes de saison (30 pièces).....49,00 €
Brochette de billes de melon et jambon Serrano, Brochette de lapin à l amoutarde de Meaux, Brochette de légumes marinés (v), Brochette de noix de pétoncles au chorizo, Brochette de gambas tomate au curry vert.

LES PAINS GARNIS – FROID*

Tourte Pain Fougasse garnie au poulet curry des iles (56 sandwichs) .....38,00 €

Tourte Pain Fougasse garnie au légume d'été (v) (56 sandwichs) .....36,00 €

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

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

LES VERRINES DE SAISON*

La verrine .....2,10 €
Purée de pomme de terre Vitelotte et émincé de chorizo, Cappuccino de moules, Crème d'asperges et œufs de saumon

LES ARDOISES APERO*

L'ardoise Apéro XL ! (conseillé pour 6 personnes) .....48,00 €
Copeaux de Bellota Pata negra, Chorizo Ibérico en tranches, Tartare de truites d'Ardèche au Piment d'Espelette à tartiner, Légumes à l'huile, Rosettes de tête de moines AOP– pain de campagne.

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD**

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)
Accras de morue et sauce Aigre douce, Brochette de saumon au piment d'Espelette, torsade à la tapenade et à l'estragon (v), tarte aux légumes façon asiatique (v), brochette de volaille coco et curry des iles.

Le plateau de 50 pièces .....56,00 €
Le plateau de 25 pièces .....31,00 €

Mini flan aux cèpes dans sa verrine (v) (la pièce).....3,80 €

(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 !

Mets Délices Traiteur - 15, forum de la Halle - Prapérier - 07290 SAINT ROMAIN D'AY
Tél : 04.75.33.05.21 - contact@metsdelices.fr

WWW.METSDELICES.FR

SARL au capital de 46.000 € - n° SIRET : 523 130 672 00026 - Code APE : 5621Z - TVA intracom : FR25523130672

FR
07-292-003
CE

VOTRE REPAS

Le Foie gras** (selon arrivage)

Foie gras de canard mi cuit
Terrine de 500 g cuit sous vide .....Prix selon arrivage
Terrine de 250 g cuit sous vide .....Prix selon arrivage

Entrées froides** au choix

Terrine de saumon façon Arlequin, mayonnaise
(accompagné de mesclun) .....18,50 €

Tartine de légumes d'été et gambas grillées,
arrosée d'huile d'olives à la truffe.....16,50 €

Tartine de légumes d'été et copeaux de Pata Negra,
arrosée d'huile d'olives à la truffe.....18,00 €

Homard à la Parisienne revisité .....32,00 €

Entrées chaudes** (à faire réchauffer) au choix

Feuilleté de rouget aux petits légumes.....18,50 €

Feuilleté de noix de St Jacques, pleurotes, sauce Noilly.....19,00 €

Poissons** (à faire réchauffer) au choix

Filet de bar grillé à l'unilatéral .....22,00 €

Filet d'Omble chevalier, sauce poisson.....20,50 €

Toute nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures de saison

Mets Délices Traiteur - 15, forum de la Halle - Prapérier - 07290 SAINT ROMAIN D'AY
Tél : 04.75.33.05.21 - contact@metsdelices.fr

WWW.METSDELICES.FR

FR
07-292-003
CE

SARL au capital de 46.000 € - n° SIRET : 523 130 672 00026 - Code APE : 5621Z - TVA intracom : FR25523130672

Mets Délices
TRAITEUR

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

Suprême de pintade d'Ardèche farci aux légumes .....18,00 €

Demi pigeon désossé et rôti sur son paillasson de légumes .....21,50 €

Mignon de veau sauce morilles.....21,50 €

Souris d'agneau rôti au miel.....18,50 €

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.....24,00 € le kg

Salade de belles pâtes, champignons de Paris, lardons et pestos ....23,00 € le kg

Salade de tomates multicolores et billes de mozzarella
et jambon à la truffe .....22,00 € le kg

Salade de concombres, féta, tomates cerises et oignons rouges .....21,00 € le kg

Salade de quinoa, légumes grillés et fruits rouges.....23,00 € le kg

Quiche lorraine (la plaque de 60 morceaux) .....23,00 €

Nous conseillons 200 g de salade / personne

Mets Délices Traiteur - 15, forum de la Halle - Prapérier - 07290 SAINT ROMAIN D'AY
Tél : 04.75.33.05.21 - contact@metsdelices.fr

WWW.METSDELICES.FR

SARL au capital de 46.000 € - n° SIRET : 523 130 672 00026 - Code APE : 5621Z - TVA intracom : FR25523130672

FR
07-292-003
CE

Mets Délices
TRAITEUR

Les desserts individuels** au choix

Entremet d'été .....3,60 €
Crémeux fromage blanc citron et thym sur un confit de fraises et une bas de biscuit type dacquois

Gâteau chocolat or .....3,60 €
Mousse légère au chocolat sur un biscuit moelleux à l'orange, glaçage chocolat miroir et pétales d'or

Véritable Baba au rhum .....3,60 €
Gâteau savarin trempé dans un sirop et arrosé de rhum, fourré de chantilly et de fruits,

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

Entremet aux fruits rouges « le traditionnel »(minimum 6 parts) .....3,40 € la part
Génoise imbibée au sirop crème au beurre et fruits rouges, recouvert d'une pâte d'amande

Royal au chocolat Valrhona (minimum 4 parts).....3,60 € la part
Mousse Chocolat Valrhona, craquant praliné amande noisette sur un biscuit aux amandes

Entremet Tanariva framboise (minimum 4 parts) .....3,60 € la part
Mousse chocolat Valrhona Dulcey vanille et Tanariva noisette compotée de framboises fraiches sur un biscuit trocadéror

Entremet d'été (minimum 6 parts).....3,60 € la part
Crémeux fromage blanc citron et thym sur un confit de fraises et une base de biscuit type dacquois

Millefeuille Vanille (minimum 6 parts).....3,60 € la part
Trois bandes de pâte feuilletée « faite maison » enserrant deux couches de crème pâtissière vanille

Tarte aux fruits de saison (8-10 personnes) .....21,00 € la tarte

Nougat glacé à la châtaigne (10 personnes minimum) .....28,00 € la terrine

Les petits sucrés**

Assortiment de mignardises
Tartes aux fraises ou aux framboises, Puits d'amour, Tartes au citron meringué, Chocolat vague, Crémeux vanille et fruits secs, Choux chantilly, Cannelé Bordelais, baba au rhum, gâteau Opéra, Duchesse chocolat…

Le plateau de 50 pièces .....64,00 €
Le plateau de 24 pièces .....35,00 €

Verrines sucrées (la pièce).....2,10 € pièce
(Nage aux fruits rouges, Mont Blanc revisité)

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%)

Mets Délices Traiteur - 15, forum de la Halle - Prapérier - 07290 SAINT ROMAIN D'AY
Tél : 04.75.33.05.21 - contact@metsdelices.fr

WWW.METSDELICES.FR

SARL au capital de 46.000 € - n° SIRET : 523 130 672 00026 - Code APE : 5621Z - TVA intracom : FR25523130672

FR
07-292-003
CE