



*Mets
Délices*

T R A I T E U R

04.75.33.05.21 - metsdelices.fr



*Une explosion de saveurs
pour les fêtes chez Mets Délices*

MENUS DES FÊTES 2022

MENUS GOURMANDS

FOIE GRAS DE CANARD



NOUVEAU
DÉJEUNERS DE FÊTE
À LA SALLE À MANGER



Noël arrive à grand pas, la nouvelle année aussi !

Cette année notre offre de fête s'étoffe ! Vous aurez le choix de vous retrouver en famille chez vous ou chez nous !

En plus de notre menu de fête à emporter, l'équipe de Mets Délices Traiteur vous accueille au sein de son espace réception « La Salle à Manger » pour y déguster votre repas de fête, Mets Délices Traiteur s'occupe de tout !

Le choix de la qualité

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

Qu'ils soient à emporter ou dégustés au sein de notre espace réception « La Salle à Manger », tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison, dans nos cuisines de Saint Romain d'Ay.

Notre équipe, **cette année encore, vous propose des menus pleins de saveurs, entremêlés de recettes traditionnelles et de nouveautés pour votre plus grand plaisir.**

Dates des déjeuners de fête servis à la « Salle à Manger » au cœur du village de Saint Romain d'Ay :

- Samedi 24 décembre à 12H00
- Dimanche 25 décembre à 12H00
- Mercredi 28 décembre à 12H00
- Jeudi 29 décembre à 12H00
- Samedi 31 décembre à 12H00

Et comme chaque année, retrait des commandes à Saint Romain d'Ay !

Cette année, nous vous proposons de venir retirer votre commande à l'accueil de nos cuisines dans le village de Saint Romain d'Ay !

Commandes du samedi 17 décembre, retrait de 10H00 à 12H00 et de 13H00 à 18H00.

Commandes du dimanche 18 décembre, retrait de 10H00 à 12H00.

Commandes du lundi 19 au vendredi 23 décembre, retrait de 10H00 à 12H00 et de 16H00 à 18H00.

Commandes du samedi 24 décembre, retrait de 13H00 à 18H00.

Commandes du dimanche 25 décembre, retrait le samedi 24 décembre de 13H00 à 18H00.

Commandes du lundi 26 au vendredi 30 décembre, retrait de 10H00 à 12H00 et de 16H00 à 18H00.

Commandes du samedi 31 décembre, retrait de 13H00 à 17H00.

Commandes du dimanche 1er janvier, retrait le samedi 31 décembre de 13H00 à 17H00.

Nous ne proposons pas de livraison cette année.

Réserver votre table à la Salle à Manger ou passer une commande à emporter - Pas de questions sans réponses

L'équipe de Mets Délices Traiteur est à votre disposition tous les jours par téléphone de 9H00 à 18H00 pour répondre à vos questions, prendre vos commandes ou réservations. N'hésitez pas à nous appeler.

Vous pouvez nous joindre par mail à contact@metsdelices.fr ou au **04.75.33.05.21**

Les quantités étant limitées et afin de vous assurer le meilleur service en nous permettant d'anticiper l'approvisionnement des marchandises, la date limite pour vos commandes du 24 et 25 décembre est fixée au mercredi 21 décembre.

La date limite de commandes du 31 décembre est fixée au mercredi 28 décembre.

Au-delà de cette date, le choix peut être plus réduit.

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



LE FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Terrine de 500 g cuit sous vide 79,00 €

Tranche de 110 g cuit sous vide.....19,00 €



Millefeuille de foie gras de canard mangue et compotée de figues

Entrée à partager pour 8 personnes..... 96,00 €

Pressé de foie gras aux pommes épicées et son chutney

Entrée à partager pour 10 personnes 96,00 €

LES PRODUITS DE LA MER

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

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

Homard Thermidor

Cuit au grill, décortiqué, assaisonné de Sauce Thermidor

Le Homard38,00 € la part

LES GRATINS À DÉGUSTER EN FAMILLE !

Clafoutis de fruits de mer (Homard, Saint Jacques, calamars, moules, langoustines)

Plat à partager pour 10 personnes 120,00€

Gratin Dauphinois aux cèpes

Plat à partager pour 10 personnes 60,00€

LE PLAT ENFANT

Suprême de poulet fermier, brochette de pommes dauphines.....12,00€



PLATEAU COCKTAIL – FROID

Plateau apéritif Bouchées Prestige (35 pièces)57,00 €
Foie gras de canard à la figue, Homard au citron confit, Veau tonato, Bar aux petits légumes, Saumon fumé au beurre wakamé, Volaille asiatique, Caponata de légumes

Plateau apéritif Brochettes de saison (30 pièces)49,50 €
Brochette de poitrine confite aux fruits secs, Brochette de crevettes aux petits légumes, Brochette de déclinaison de carottes, Brochette de noix de Saint Jacques et chorizo, Sucette de foie gras pané à la pistache

LES VERRINES XL

Crème de courge spaghetti, aux agrumes4,60 €
Émietté de tourteau à la mangue 6,00 €

LES PAINS GARNIS FROIDS

Tourte Pain fougasse garnie au poulet curry des îles 39,00 €
Tourte Pain fougasse garnie au houmous.....37,00 €
Tourte Pain de seigle garnie à la charcuterie.....37,00 €
Tourte Pain de seigle garnie au saumon fumé 39,00 €

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)
Brochette de gambas marinées, Feuilleté de fruits de mer, Brochette de volaille et légumes sauce Yakitori, Gougère au comté 18 mois, Mini burger rossini
50 pièces57,00 €
25 pièces32,00 €

Flan aux cèpes dans sa verrine (la pièce)3,80 €

LES SUCRÉS

Plateau de mignardises
Tartes aux fruits de saison, Barquettes au marron, Tartes au citron meringuées, Chocolat or, Crèmeux Nougat sur craquant aux fruits secs, Choux praliné, Duchesses à la vanille, Duchesses au café, Baba au rhum, Cannelés Bordelais
50 pièces64,00 €
24 pièces.....35,00 €

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



MENU
À EMPORTER
43,50 €



Entrées chaudes au choix

FEUILLETÉ DE ROUGET AUX PETITS LÉGUMES

(19,50 € la part)

ESTOUFFADE DE RIS DE VEAU À L'ANCIENNE AUX CÈPES

(19,50 € la part)

Plats au choix

LA VOLAILLE « GRISE DU VERCORS » FARCIE AU MENDIANT

ÉLEVÉE AUX PLUMES ARDÉCHOISES DE ROIFFIEUX

Dariole de potiron et cardons à la moelle

(22,00 € la part)

BONBON DE LOTTE ET SON JUS DE COQUILLAGE

Dariole de potiron et cardons à la moelle

(22,00 € la part)

Dessert

DOUCEUR CHOCOLAT VANILLE ET GRIOTTES

Pain de Gênes pistache, compotée de griottes, mousse vanille et gianduja, glaçage chocolat

(3,80 € la part)





NOUS VOUS ACCUEILLONS DANS NOTRE ESPACE

NOUVEAU
RÉSERVEZ VOTRE TABLE
POUR LES FÊTES

La Salle à Manger



DATES DES DÉJEUNERS DE FÊTES SERVIS À LA « SALLE À MANGER »
AU CŒUR DU VILLAGE DE SAINT ROMAIN D'AY :

Samedi 24 décembre à 12H00
Dimanche 25 décembre à 12H00
Mercredi 28 décembre à 12H00
Jeudi 29 décembre à 12H00
Samedi 31 décembre à 12H00

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

04.75.33.05.21 ou metsdelices.fr



04.75.33.05.21 - metsdelices.fr

MENU

La Salle à Manger

110,00 € / pers.

BOISSONS COMPRISES*



LA FARANDOLE DES MISES EN BOUCHE

LES ENTRÉES À PARTAGER

Millefeuille de foie gras mangue
et compotée de figues, Carpaccio de noix de Saint Jacques,
vinaigrette aux fruits de la passion et pamplemousse

LES PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf farci
aux champignons sauce truffée
Galette de potiron et poêlée de cardons
ou
Tournedos de lotte sauce Américaine
Risotto gourmand et fricassée de légumes

LA PAUSE GLACÉE

LES FROMAGES

Sélection de fromages servis à l'assiette

LES DESSERTS...

Le buffet gourmand des fêtes



*Le menu comprend 2 coupes de champagne,
3 verres de vin de notre sélection, et les eaux plates et gazeuses



04.75.33.05.21 - metsdelices.fr

Mets Délices

T R A I T E U R



04.75.33.05.21 - metsdelices.fr



SAINT ROMAIN D'AY VILLAGE

