

PLATS A EMPORTER
PRINTEMPS-ETE
2023



Pour vos commandes, contactez-nous au 04.75.33.05.21
metsdelices.fr



APERITIF GOURMAND

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige (35 pièces)57,00 €
Chair de tourteaux à la mangue, Foie gras de canard sur sa compotée de figues, Homard sur son beurre au citron confit, Jambon Serrano sur son beurre à la moutarde de Meaux, Bar aux petits légumes, Volaille asiatique, Caponata de légumes (v).

Plateau apéritif Brochettes de saison (30 pièces).....49,50 €
Brochette de lapereau à la moutarde, Brochette de gambas marinées mangue et gingembre, Sucette de foie gras panée à la pistache, Brochette de légumes marinés (v), Brochette de saumon mariné et bille de mozzarella à l'aneth.

LES PAINS GARNIS – FROID*

Tourte Pain Fougasse garnie au poulet curry des îles (56 sandwiches)..... 39,00 €
Tourte Pain Fougasse garnie aux légumes du soleil (v) (56 sandwiches)..... 37,00 €
Tourte Pain de seigle garnie à la charcuterie (112 tartines) 37,00 €
Tourte Pain de seigle garnie au saumon fumé (56 sandwiches)..... 39,00 €

LES VERRINES XL*

La verrine XL 4,60 €
Crème d'asperges et œufs de saumon / Mix quinoa aux légumes grillés / Tartare de truite d'Ardèche au piment d'Espelette

LES ARDOISES APERO*

L'ardoise Apéro XL ! (Conseillé pour 6 personnes)..... 48,00 €
Copeaux de Bellota Pata negra, Chorizo Ibérico en tranche, Rillettes de saumon au citron à tartiner, Légumes croquants et crème aux herbes, Rosettes de tête de moines AOP – pain de campagne.

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD**

Bouchées chaudes (à faire réchauffer)

Croquet de pintadeau sauce aigre douce, Feuilleté asperges et sauce morilles, Brochette de volaille et légumes au tandoori, Gougère à la provençale, Tarte légumes et œuf de caille.

Le plateau de 50 pièces 57,00 €

Le plateau de 25 pièces 32,00 €

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 !

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 noix de St Jacques, mayonnaise

(Entrée à partager pour 10 personnes - Accompagnée de mesclun) 18,50 €/pers

Pressé de foie gras aux pommes épicées et son chutney – 10 pers min

(Entrée à partager pour 10 personnes - Accompagnée de mesclun) 12,50 €/pers

Tartine de légumes d'hiver et magret fumé,

arrosée d'huile d'olives à la truffe 14,50 €

Homard à la Parisienne revisité 34,50 €

Entrées chaudes* (à faire réchauffer) au choix

Feuilleté de rouget aux petits légumes, sauce Noilly Prat 19,50 €

Feuilleté de noix de St Jacques aux appétits, crème de choux 19,50 €

Estouffade de ris de veau à l'ancienne aux cèpes 19,50 €

Tatin de pomme et foie gras de canard, sauce porto 19,50 €

Poissons* (à faire réchauffer) au choix

Pavé de bar chapoté de sa croûte de champignons 22,00 €

Bonbon de lotte, jus de coquillages 22,00 €

Filet de maquereaux, vinaigrette escabèche 17,50 €

Tous nos poissons sont accompagnés de 2 garnitures de saison

Le plat à partager

Clafoutis de fruits de mer (Homard, Saint Jacques, Calamars, Moules, Langoustines)

Plat à partager pour 10 personnes 120,00 €

Soit 12,00 € la part

Viandes avec garnitures* (à faire réchauffer) au choix

Volaille « grise du Vercors » farcie aux mendiants.....	22,00 €
Demi pigeon désossé roulé et farci au foie gras de canard	22,50 €
Mignon de veau sauce morilles	22,00 €
Souris d'agneau rôtie au miel	19,50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures de saison

Plats à partager*(à faire réchauffer) au choix

<u>Le plat à partager</u> (3 pers) – Parmentier de canard	30,00 €
<i>Soit 10,00 € la part</i>	
<i>(accompagné de Mesclun + vinaigrette – suppl. 1,50 €)</i>	
<u>Le plat à partager</u> (10 pers) – Gratin dauphinois aux cèpes	60,00 €
<i>Soit 6,00 € la part</i>	
<u>Le plat à partager</u> (3 pers) – Lasagnes végétariennes ricotta épinard	30,00 €
<i>Soit 10,00 € la part</i>	
<i>(accompagné de Mesclun + vinaigrette – suppl. 1,50 €)</i>	
<u>Le plat à partager</u> (3 pers) – Gratin de ravioles aux cèpes	36,00 €
<i>Soit 12,00 € la part</i>	
<i>(accompagné de Mesclun + vinaigrette – suppl. 1,50 €)</i>	

Les salades à partager* au choix

Salade de ravioles du Royans à l'huile d'olives et chorizo	24,50 € le kg
Salade de belles pâtes, champignons de Paris, lardons et pesto.....	23,50 € le kg
Salade de tomates multicolores, billes de mozzarella et jambon à la truffe	22,50 € le kg
Salade de quinoa, légumes grillés et fruits rouges	23,50 € le kg
Quiche lorraine (la plaque de 60 morceaux)	24,00 €

Nous conseillons 200 g de salade / personne

Les entremets, les gâteaux et les tartes* au choix

Entremet multi fruits « le traditionnel » (minimum 6 parts)	3,40 € la part
<i>Génoise imbibée au sirop, crème au beurre et fruits frais, recouvert d'une pâte d'amande</i>	
Royal au chocolat Valrhona (minimum 4 parts)	3,60 € la part
<i>Mousse Chocolat Valrhona, craquant praliné amande noisette sur un biscuit aux amandes</i>	
Entremet Tanariva framboise (minimum 4 parts).....	3,60 € la part
<i>Mousse chocolat Valrhona Dulcey vanille et Tanariva noisette compotée de framboises fraîches sur un biscuit trocadéror</i>	
Gâteau chocolat or	3,60 € la part
<i>Mousse légère au chocolat sur un biscuit moelleux à l'orange, glaçage chocolat miroir et pétales d'or</i>	
Millefeuille Vanille (minimum 6 parts).....	3,60 € la part
<i>Trois bandes de pâte feuilletée « faite maison » enserrant deux couches de crème pâtissière vanille</i>	
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 fruits de saison, Tartes au citron, Royal au chocolat Valrhona, Crémeux nougat sur craquant aux fruits secs, Choux chantilly, Duchesses à la vanille, Duchesses au chocolat, Baba au rhum, Cannelés Bordelais

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

Verrines sucrées (la pièce)	2,10 € pièce
<i>(Nage de fruits rouges, Mont Blanc revisité)</i>	

Prix TTC - *TVA 5,5% ** TVA 10 %

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%)