

# Mets Délices

T R A I T E U R

## Menu de Fêtes 2023



## Quel plaisir de se retrouver en famille !

Une belle table de fêtes, et des mets d'exception.

De l'apéritif au dessert, imaginez que vous n'avez qu'à glisser les pieds sous la table...

Mets Délices Traiteur s'occupe de tout (ou presque !)

## Une question ? Une commande ?

Notre équipe est à votre disposition du lundi au samedi de 09h00 à 18h00 à l'accueil de nos cuisines, au 15 Forum de la Halle à Saint Romain d'Ay pour répondre à vos questions et prendre vos commandes. Nous sommes également joignables par téléphone au 04 75 33 05 21 ou par mail à [contact@metsdelices.fr](mailto:contact@metsdelices.fr)

## Des mets fait maison !

Nos produits étant fait maison, nous vous conseillons de passer vos commandes en amont. Pour les commandes du 24 et 25 décembre, la date limite est fixée au jeudi 21 décembre à 18h. Et pour les commandes du 31 décembre, la date limite est fixée au mercredi 27 décembre à 18h.

**Au-delà de ces dates, le choix peut-être réduit.**

## Comment retirer les commandes ?

Les commandes sont à retirer dans nos cuisines à Saint-Romain-d'Ay.

**Commandes du samedi 16 décembre :** Retrait de 10h à 12h / 13h à 16h

**Commandes du dimanche 17 décembre :** Retrait de 10h à 12h

**Commandes du mardi 19 au vendredi 22 décembre :**

Retrait de 10h à 12h / 13h à 16h

**Commandes du samedi 23 décembre :** Retrait de 10h à 12h / 13h à 17h

**Commandes du dimanche 24 décembre :**

Retrait de 10h à 12h et de 13h à 17h

**Commandes du lundi 25 décembre :**

Retrait le dimanche 24 décembre de 14h à 17h

**Commandes du mardi 26 au samedi 30 décembre :**

Retrait de 10h à 12h / 13h à 16h

**Commandes du dimanche 31 décembre :** Retrait de 13h à 17h

**Livraison :** Conditions et tarification sur demande

“ Mets Délices Traiteur  
fait pétiller les saveurs ”



# FOIE GRAS DE CANARD

mi-cuit



**TERRINE DE 500g ..... 72,00€**

**TERRINE DE 250g ..... 41,00€**

*Retrouvez notre foie gras de canard à l'accueil de nos cuisines  
à Saint-Romain-d'Ay ou à la boutique "Les gourmandises de Laure"  
Place des Cordeliers à Annonay.*

***Pensez à réserver au 04 75 33 05 21***

# APÉRITIFS

## PLATEAU APERITIF FROID

**BOUCHÉES PRESTIGE** ..... 35 pièces - 62,50€

*Saumon fumé beurre wakamé vert, Foie gras de canard compotée de figue, Homard beurre citron confit, Jambon Serrano beurre moutarde de Meaux, Bar aux légumes, Volaille asiatique, Caponata de légumes*

**BOUCHÉES SPÉCIALES FÊTES** ..... 30 pièces - 51,50€

*Magret de canard mi fumé chutney pomme, Sphère de foie gras et cerise Amarena, Brochette noix de pétoncle et chorizo, Brochette de déclinaison de carottes, Salpicon au maquereau mi-fumé*

## PAIN SURPRISE

### TOURTE PAIN FOUGASSE

Poulet curry des îles ..... 56 sandwiches - 46,50€

Houmous ..... 56 sandwiches - 38,00€

### TOURTE PAIN SEIGLE

Charcuterie ..... 112 tartines - 37,00€

Truite d'Ardèche fumée ..... 56 sandwiches - 44,00€



# APÉRITIFS

## VERRINES XL

*Les verrines peuvent être servies à l'apéritif ou en mise en bouche.*

**VERRINE EXOTIQUE** - la pièce ..... 5,00€

*Patate douce, noix de coco, citron vert*

**VERRINE DE LA MER** - la pièce ..... 6,00€

*Pannacotta homard, gingembre, pomme verte*

**VERRINE DE LA TERRE** - la pièce .. 6,00€

*Panais, crumble noisette et cèpes*



## PLATEAU APERITIF CHAUD

**BOUCHÉES CHAUDES** - À réchauffer

*Accras de morue sauce aigre douce, Gougère au comté 18 mois, Boudin blanc au foie gras de canard, Brochette de gambas marinées, Vol au vent volaille crème Tartuffon*

Plateau de 50 pièces ..... 61,00€

Plateau de 24 pièces ..... 34,00€



## Nos conseils

*Pour un apéritif traditionnel, comptez 5 à 8 pièces par personne. Dans le cas où votre apéritif remplace l'entrée, comptez entre 10 à 12 pièces par personne.*

*Enfin, pour un cocktail déjeunatoire ou dînatore, nous conseillons de prévoir 20 à 22 pièces minimum par personne (18 salées et 4 sucrées).*

# À PARTAGER



## ENTRÉES À PARTAGER

**TERRINE DE SAUMON ARLEQUIN** ... 10 pers. - 68,00€  
*Accompagnée d'une mayonnaise*

**MILLE FEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD** ..... 10 personnes - 106,00€  
*À la mangue et compotée de figues*

**PRESSÉE DE FOIE GRAS** ..... 10 personnes - 96,00€  
*Aux pommes épicées, accompagnée de chutney aux pommes*

## PLATS À PARTAGER

**CLAFOUTIS DE CRUSTACÉS\*** ..... 10 personnes - 140,00€  
*Homard, Saint Jacques, calamars, moules, langoustines*

**PARMENTIER DE CANARD** ..... 3 personnes - 33,00€

**GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES\*** ..... 10 personnes - 60,00€

*\*Servis dans un plat en porcelaine, consigne de 15,00€ en sus.*

## POUR LES ENFANTS

**SUPRÊME DE POULET FERMIER** ..... 12,00€  
*Accompagné de pommes dauphines*

## SUCRÉS

### MIGNARDISES

*Tarte aux fruits de saison, puits d'amour, tarte citron, royal au chocolat Valrhona, chou chantilly, cannelé bordelais, duchesse à la vanille, Baba au rhum*

Plateau de 50 pièces ..... 64,00€

Plateau de 24 pièces ..... 35,00€





# MENU

44,00€  
à emporter



## ENTRÉES

### Saint-Jacques en coquille

*Fondue de poireaux, croustillant noix et orange*

*Ou*

### Terrine de paleron de boeuf et foie gras

*Cuit façon pot au feu*

## PLATS

### Sole aux champignons en cannelloni

*Pomme amandes, poêlée verte*

*Ou*

### Mignon de veau, sauce morilles

*Pomme amandes, poêlée verte*

*Ou*

### Pigeon en feueillantine

*Purée façon grand-mère, poêlée de cardons*

*(suppl. 3,00€/pers)*

## DESSERT

### Douceur chocolat noisette

*Streusel amandes, biscuit moelleux chocolat,  
crèmeux noisette, mousse chocolat noir*

---

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

---

Entrée seule : 18,00€ / Plat seul : 23,00€

Dessert seul : 4,00€



“ Nous vous souhaitons  
de belles fêtes de fin d’année ”

*Mets  
Délices*

T R A I T E U R

**CONTACT@METSDELICES.FR**

**04.75.33.05.21**

**WWW.METSDELICES.FR**

**15 FORUM DE LA HALLE - 07290 SAINT-ROMAIN-D'AY**