

# Mets Délices

T R A I T E U R

## Menu de Fêtes

—2024—

Foie gras  
Apéritif  
Entrée  
Plat  
Dessert  
Menu



## 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). Un menu complet ou des plats à la carte, il ne vous reste qu'à choisir !

### Des mets fait maison !

Nous garantissons le « fait Maison » de nos plats par nos chefs... c'est pourquoi nous vous conseillons de passer vos commandes en amont.

Pour les commandes du 24 et 25 décembre, la date limite de commande est fixée au samedi 21 décembre. Et pour les commandes du 31 décembre, la date limite de commande est fixée au vendredi 27 décembre. Au-delà de ces dates, le choix pourra être réduit.

### Une question ? Une commande ?

Notre équipe est à votre disposition du mardi 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)

### Pour vous remercier de votre confiance

**Offre 1 à partir de 180,00€\* d'achat :**  
12 bouchées chaudes apéritives offertes

**Offre 2 au-delà de 240,00€\* d'achat :**  
Livraison de votre commande à domicile offerte

\*Hors bûches / Offre 1 et 2 non cumulable



### Comment retirer les commandes ?

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

Commandes du samedi 14 décembre au mardi 31 décembre 2024 :

Retrait de 10h à 12h et de 13h à 17h

Commandes du dimanche 15 décembre 2024 : Retrait de 10h à 12h

Commandes du dimanche 22 décembre 2024 : Retrait de 10h à 12h

Commandes du mardi 24 décembre et du mardi 31 décembre 2024 :

Retrait de 10h à 12h et de 13h à 17h

Commandes du mercredi 25 décembre 2024 et le mercredi 1er janvier 2025 :

À retirer la veille

**Livraison :** Conditions et tarification sur demande

# — FOIE GRAS DE CANARD —

mi-cuit



**TERRINE DE 500g ..... 70,00€**

**TERRINE DE 250g ..... 39,00€**

*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 - 63,50€

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



**BOUCHÉES SPÉCIALES FÊTES** ..... 30 pièces - 52,50€

*Saumon gravlax et citron, Magret de canard mi fumé chutney pomme, Sphère de  
foie gras et cerise Amarena, Salpicon au maquereau mi-fumé, Boeuf confit et crème  
de carottes*

## PAINS GARNIS

Tourte pain fougasse au poulet curry des îles ..... 56 sandwiches - 46,50€

Tourte pain fougasse à l'anchoïade de thon ..... 56 sandwiches - 44,00€

Tourte de pain de seigle au saumon fumé ..... 56 sandwiches - 44,00€

Tourte de pain de seigle à la charcuterie ..... 112 tartines - 38,00€

## PLATEAU APERITIF CHAUD

**BOUCHÉES CHAUDES** - À réchauffer

*Feuilleté d'escargot, Quiche au saumon fumé, Boudin blanc au foie gras de canard,  
Gambas marinée, Chausson végétarien*

Plateau de 50 pièces ..... 61,00€

Plateau de 25 pièces ..... 34,00€



# — MENU —

## ENTRÉES AU CHOIX

**Feuilleté de ris de veau**

*Aux morilles*

**Noix de Saint-Jacques en coquille**

*Fondue de poireaux, croustillant noix et orange*

## PLATS AU CHOIX

**Médailillon de lotte, sauce vin jaune**

**Mignon de veau, sauce morilles**

**Volaille de Bresse farcie aux langoustines**

*(suppl. 1,50€/pers)*

*Deux garnitures au choix*

*Poêlée de légumes de saison,*

*Poêlée de cardon à la moëlle,*

*Purée façon Grand-Mère (lardons et champignons)*

## DESSERTS AU CHOIX

**Le Chocolat**

*Biscuit au chocolat, praliné feuillantines, mousse chocolat au lait  
et ganache chocolat noir*

**Le Chou aux fruits**

*Croustillant au pain d'épices, mandarine épicée et ganache à la vanille*

**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 : 7,00€

**Menu Complet : 44,00€**

# — À PARTAGER —

## ENTRÉES À PARTAGER

**TERRINE DE NOIX DE SAINT-JACQUES** ..... 10 personnes - 68,00€

*Accompagnée d'une mayonnaise*

**MILLE FEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD** ..... 10 personnes - 96,00€

*À la mangue et compotée de figues*

**PRESSÉ DE FOIE GRAS** ..... 10 personnes - 106,00€

*Aux pommes épicées, accompagnée de chutney aux pommes*

## PLATS À PARTAGER

**FILET DE BOEUF WELLINGTON** ..... 8 personnes - 150,00€

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

**ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE à LA TRUFFE** ..... 8 personnes - 40,00€

*Lardons et truffes*

**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*

Produit  
d'exception

## LE HOMARD

**HOMARD THERMIDOR** - la part ..... 38,00€

*Cuit au grill, décortiqué, assaisonné de sauce Thermidor*

# —SUCRÉS—



## Pour cette fin d'année ...

Mets Délices Traiteur s'associe avec la Pâtisserie DEGRAEVE à Davézieux. Vous pourrez commander vos bûches et vos mignardises chez Mets Délices Traiteur en complément de votre commande de bouchées apéritives et menus.

## BÛCHES PÂTISSIÈRES

### BUCHE CHOCOLAT

Biscuit sans gluten noisettes, praliné feuillantines, crème brûlée vanille Madagascar, crémeux chocolat noir et mousse chocolat lait

### BUCHE CHÂTAIGNE ET POIRE

Biscuit sans gluten amandes, croustillant sans gluten, parfait de châtaignes, mousse poire et insert poire hibiscus

### BUCHE EXOTIQUE

Biscuit Joconde amandes et citron, croustillant praliné amandes et coco, crémeux noix de coco, insert mangue combawa et mousse mangue Alfonso

Bûche pour 4 personnes ..... 28,00€

Bûche pour 6 personnes ..... 40,00€

Bûche pour 10 personnes ..... 64,00€



## MIGNARDISES

Rochers chocolat noisettes, Tartes aux fruits, Choux vanille, Tartes citron meringuées et Choux praliné, Financiers mangue coco\*

Plateau de 36 pièces ..... 59,90€

Plateau de 25 pièces ..... 42,00€

\*Présent uniquement dans le plateau de 36 pièces

“ 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**