



Mets Délices

— Traiteur —

NOS FORMULES
MARIAGE



“ Ces propositions et élaborations de formules ont été confectionnées avec un **soin particulier** par nos chefs.

Leur **expertise** et **savoir-faire** respectent un **accord** et un **équilibre** entre les différentes saveurs.

Ces élaborations **créatives**, **singulières** et **généreuses** méritent toute votre attention et votre confiance. ”



Photographe :
Charline Moreau

SOMMAIRE

“ Mets Délices Traiteur,
sème le Bonheur ”

ARUM



Cette plante tropicale s'adapte à tous les environnements, ce qui lui vaut une grande réputation en tant qu'esprit d'accueil.

P.6

PIVOINE



Généreuse et garnie, cette fleur de caractère représente la volupté, le succès et la beauté d'un moment éphémère et exceptionnel.

P.12

CAMÉLIA



Il évoque la longévité, le lien amoureux, le mariage heureux, la chance et le bonheur.

P.18

LYS



Symbole de noblesse, des rois de France, souvent lié à la foi, à la sagesse, la confiance et l'admiration.

P.24

FORMULE ARUM

COCKTAIL
16 pièces par personne

DINER ASSIS
Plat | fromage | dessert

“ Son parfum enivrant et ses fleurs abondantes,
sont souvent associés à la **spiritualité**
et à la **magie**. Une proposition
éclectique et limpide pour couvrir
l'ensemble de votre joli jour en toute **simplicité**. ”



FORMULE ARUM

APÉRITIF COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



*Vitello tonnato
croustillant*

LES BOUCHÉES FROIDES

Perle de volaille artichaut
et moelleux de poivron

Nêms de saumon mariné pomme verte
et menthe fraîche

Tomate mozzarella basilic
et sablé au parmesan

Salpicon de maquereaux mi-fumés
aux herbes fraîches

Vitello tonnato croustillant



*Salpicon de maquereaux
mi-fumés aux herbes fraîches*

ANIMATION FROIDE AU CHOIX

Découpe d'un jambon Serrano,
Crème de tomate, tapenade et pains grillés

Bruschetta, mozzarella di buffala
et chips de parmesan



*Vol au vent volaille
crème de Tartuffon*

LES BOUCHÉES CHAUDES

Tarte crousti-moelleuse façon Pissaladière

Polenta parmesan asperge verte

Croque-Monsieur au jambon truffé

Beignet de fleur de courgette

Mini cake noisette
et champignons poêlés

Crevette panée en spaghetti
de pomme de terre

Vol au vent volaille crème de Tartuffon

Flan aux cèpes



Polenta parmesan asperge verte

FORMULE ARUM

DINER
ASSIS

LES PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille d'Ardèche rôti à la sarriette

Crème d'oignons doux

Jeunes légumes de saison

Dos de lieu jaune nacré

Déclinaison de courgettes à la marjolaine

Beurre blanc abricot

Aubergine violette de Florence confite

Vierge de fruits d'été

Tofu mariné sauce soja

LES FROMAGES

Demi picodon affiné de « La Chèvre blanche »

Mesclun, fruits secs, pain de campagne

LES DESSERTS AU CHOIX

Pavé dans l'Amour
Chocolat, praliné et feuillantine

Entremet aux fruits rouges
Basilic, crème vanille de Madagascar
Biscuit moelleux

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION



Suprême de volaille d'Ardèche
rôti à la sarriette



Pavé dans l'Amour



Dos de lieu jaune nacré
déclinaison de courgettes à la marjolaine
beurre blanc abricot



FORMULE PIVOINE

COCKTAIL
16 pièces par personne

DINER ASSIS
Mise en bouche | plat
fromage | dessert

“ Une proposition enrichie,
singulière et élaborée
qui fera l’unanimité parmi l’assemblée
sous le signe de la gourmandise. ”





FORMULE PIVOINE

APÉRITIF
COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



Nems de saumon mariné pomme verte
aux herbes fraîches

LES BOUCHÉES FROIDES

Perle de volaille artichaut
et moelleux de poivron

Cannelloni bresaola ricotta
et tomate confite

Nêms de saumon mariné pomme verte
et menthe fraîche

Sphère de foie gras
et cerise Amarena

Tomate mozzarella basilic
et sablé au parmesan

Salpicon de maquereaux mi-fumés
aux herbes fraîches

Vitello tonnato croustillant

LES BOUCHÉES CHAUDES

Tarte crousti-moelleuse façon Pissaladière

Polenta parmesan asperge verte

Croque-Monsieur au jambon truffé

Beignet de fleur de courgette

Mini cake noisette
et champignons poêlés

Crevette panée en spaghetti
de pomme de terre

Vol au vent volaille crème de Tartuffon

Flan aux cèpes



Vol au vent volaille,
crème de Tartuffon

ANIMATION CHAUDE AU CHOIX

Gambas marinées poêlées
&
Baby pomme de terre tiède
Saumon fumée et crème légère

Gaufres de truite d'Ardèche
Pomme verte et herbes folles

Mini pita, émincé de veau à l'origan
Sauce blanche aux épices Zaatar
(Suppl. 3,00€/pers.)



Baby pomme de terre saumon



FORMULE PIVOINE

DINER ASSIS



Houmous petit pois et fèves au romarin

LES MISES EN BOUCHES AU CHOIX

Gaspacho de betterave
Citron vert-gingembre et neige d'Ossau Iraty

Houmous petit pois et fèves au romarin

Minestrone glacé de jeunes légumes pesto
et tomates cerises

LES FROMAGES AU CHOIX

Assiette de 2 morceaux de fromages affinés
Mesclun, fruits secs et pain de campagne

Plateau de 3 fromages affinés
Saladier de mesclun et pain de campagne
(Comté 18 mois, fourme de Montbrison,
Picodons d'Ardèche)
(Suppl. 3,00€/pers.)

LES PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille d'Ardèche rôti à la sarriette
Crème d'oignons doux
Jeunes légumes de saison

Carré de veau snacké à l'origan
Crèmeux d'artichaut, tomate confite au citron

Magret de canard
Polenta crémeuse au parmesan
Asperges vertes
(Suppl. 1,50€/pers.)

Dos de lieu jaune nacré
Déclinaison de courgettes à la marjolaine
Beurre blanc abricot



Minestrone glacé
jeunes légumes
pesto et tomates cerises

LES DESSERTS AU CHOIX

CHOIX 1 Dessert à l'assiette

Pavé dans l'Amour
Chocolat, praliné et feuillantine

Entremet aux fruits rouges
Basilic, crème vanille de Madagascar
Biscuit moelleux

Pavlova aux fruits de saison
Verveine, sorbet hibiscus

CHOIX 2 Buffet de desserts (Suppl. 4,00€/pers.)

Royal au chocolat Valrhona

Succès praliné

Choux chantilly

Entremet aux fruits rouges

Tarte aux framboises

Tarte aux fraises

Tarte aux myrtilles

Tarte au citron

Tarte Tatin

Crème caramel

Mousse au chocolat

Fruits frais

Crème anglaise

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION



Entremet aux fruits rouges, basilic, crème
vanille de Madagascar, biscuit moelleux

FORMULE CAMÉLIA

FORMULE À PARTAGER

COCKTAIL
16 pièces par personne

DINER ASSIS
Plat | fromage | dessert
Service en centre de table

“ Une proposition séduisante,
universelle et accomplie
pour accueillir vos convives dans un format
élegant et convivial. ”





FORMULE CAMÉLIA

APÉRITIF
COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



Tomate mozzarella basilic
et sablé au parmesan

LES BOUCHÉES FROIDES

Perle de volaille artichaut
et moelleux de poivron

Cannelloni bresaola ricotta
et tomate confite

Nêms de saumon mariné pomme verte
et menthe fraîche

Salpicon de maquereaux mi-fumés
aux herbes fraîches

Sphère de foie gras
et cerise Amarena

Tomate mozzarella basilic
et sablé au parmesan

Vitello tonnato croustillant



Cannelloni bresaola
ricotta, tomate confite

ANIMATION FROIDE AU CHOIX

Focaccia de légumes antipasti

Wrap de poulet façon César

Brushettas, mozzarella di buffala
& chiffonnade de jambon de pays

LES BOUCHÉES CHAUDES

Tarte crousti-moelleuse façon Pissaladière

Polenta parmesan asperge verte

Croque-Monsieur au jambon truffé

Beignet de fleur de courgette

Mini cake noisette
et champignons poêlés

Crevette panée en spaghetti
de pomme de terre

Vol au vent volaille crème de Tartuffon

Flan aux cèpes



Focaccia de légumes antipasti

ANIMATION CHAUDE AU CHOIX

Gambas marinées poêlées
&
Baby pomme de terre tiède
Saumon fumée et crème légère

Gaufres de truite d'Ardèche
Pomme verte et herbes folles

Mini pita, émincé de veau à l'origan
Sauce blanche aux épices Zaatar
(Suppl. 3,00€/pers.)



Mini pita, émincé de veau à l'origan,
sauce blanche aux épices Zaatar

FORMULE
CAMÉLIA

DINER
ASSIS

Plats en centre de table



Photo non contractuelle

LES PLATS AU CHOIX

(Plat en centre de table)

Carré de cochon fermier en persillade
Courgettes à la marjolaine, épis de maïs

Côte de boeuf maturée (120g/ pers.)
Tian de légumes, pomme de terre grenaille
(Suppl. 11,00€/pers.)

Ravioles au basilic de la Mère Maury
Mesclun, tomates cerises rôties et parmesan

LE FROMAGE

Ardoise de Picodons d'Ardèche
Noisettes, fleurs et pain de campagne

LES DESSERTS AU CHOIX

CHOIX 1
*Service sur ardoise
en centre de table*

Tarte aux fruits de saison
Assortiment de mignardises
Fruits frais et coulis

CHOIX 2
*Buffet de desserts
(Suppl. 4,00€/pers.)*

Royal au chocolat Valrhona
Succès praliné
Choux chantilly
Entremet aux fruits rouges
Tarte aux framboises
Tarte aux fraises
Tarte aux myrtilles
Tarte au citron
Tarte Tatin
Crème caramel
Mousse au chocolat
Fruits frais
Crème anglaise

BUFFET DE CAFÉ,
THÉ, INFUSION



FORMULE LYS

COCKTAIL
16 pièces par personne

DINER ASSIS
Entrée | plat
fromage | dessert

“ Une proposition élégante
et exhaustive
pour ravir vos invités et laisser
une empreinte indélébile
dans l'esprit collectif. ”



FORMULE LYS

APÉRITIF COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



Salpicon de maquereaux mi-fumés
aux herbes fraîches

LES BOUCHÉES FROIDES

Perle de volaille artichaut
et moelleux de poivron

Cannelloni bresaola ricotta
et tomate confite

Nêms de saumon mariné pomme verte
et menthe fraîche

Tomate mozzarella basilic
et sablé au parmesan

Salpicon de maquereaux mi-fumés
aux herbes fraîches

Vitello tonnato croustillant

ANIMATION FROIDE AU CHOIX

Découpe d'un saumon Gravlax,
Chiffonnade de saumon mariné

Focaccia de légumes antipasti

LES BOUCHÉES CHAUDES

Tarte crousti-moelleuse façon Pissaladière

Polenta parmesan asperge verte

Croque-Monsieur au jambon truffé

Beignet de fleur de courgette

Mini cake noisettes
et champignons poêlés

Crevette panée en spaghetti
de pomme de terre

Vol au vent volaille crème de Tartuffon

Flan aux cèpes

ATELIER FOIE GRAS DE CANARD

Sphère de foie gras et cerise Amarena

Lingot de foie gras grué cacao

Foie gras de canard mi-cuit, pain croustillant

Foie gras poêlé minute



Sphère de foie gras et cerise Amarena



Lingot de foie gras grué cacao

FORMULE LYS

DINER ASSIS



LES ENTRÉES AU CHOIX

Ceviche de lieu jaune
Leche de tigre

Tartine de légumes
Gambas grillée et crème d'artichaut

Millefeuille de foie gras mangue
et compotée de figues

LES PLATS AU CHOIX

Demi pigeon farçi aux groseilles
Purée de pomme de terre façon grand-mère
Tomates cerises rôties

Médailon de veau sauce morilles
Polenta crémeuse au parmesan
Asperge verte

Lotte croustillante, jus de coquillage
Déclinaison de courgettes à la marjolaine

LES FROMAGES AU CHOIX

Assiettes de 3 fromages affinés
Meslun, fruits secs et pain de campagne

Demi Saint-Marcelin servi à l'assiette
Pain de campagne

Plateau de 3 fromages affinés
Saladier de mesclun et pain de campagne
(Comté 18 mois, fourme de Montbrison
Picodons d'Ardèche)
(Suppl. 3,00€/pers.)

LES DESSERTS AU CHOIX

CHOIX 1 *Service à l'assiette*

Pavé dans l'Amour
Chocolat, praliné et feuillantine

Entremet aux fruits rouges
Basilic, crème vanille de Madagascar
Biscuit moelleux

Pavlova aux fruits de saison
Verveine, sorbet hibiscus

CHOIX 2 *Buffet de desserts* (Suppl. 4,00€/pers.)

Royal au chocolat Valrhona

Succès praliné

Choux chantilly

Entremet aux fruits rouges

Tarte aux framboises

Tarte aux fraises

Tarte aux myrtilles

Tarte au citron

Tarte Tatin

Crème caramel

Mousse au chocolat

Fruits frais

Crème anglaise

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION



Pavlova pêche, verveine, sorbet Hibiscus

À-CÔTÉS

LES FORMULES ENFANTS

CHOIX 1 *Plat chaud Service à table*

Filet de dinde rôti, jus simple
Accompagné d'une brochette
de pommes dauphines
Duchesse à la vanille

Prix TTC : 17,00€ par enfant*

CHOIX 2 *Box froide type «pique nique»*

1 croque «César»
1 mini quiche aux légumes
1 sachet de chips nature
1 Pom'potes
Sachet de bonbons individuel

Prix TTC : 15,00€ par enfant*

LES FORMULES PRESTATAIRES

PLATEAU FROID

1 entrée + 1 viande froide + 1 fromage affiné + 1 dessert
(couverts, verres, serviettes papier)
Prix TTC : 19,00€ par personne*

PLAT CHAUD

1 plat chaud + 1 dessert
Prix TTC : 30,00€ par personne*

**TVA : 10% sous réserve de modifications
des conditions tarifaires pour l'année selon les CGV*

LES FORFAITS BOISSONS «NON ALCOOLISÉES»

Citronnade d'accueil

(Service au plus tôt 1 heure avant le début du cocktail)

Citronnade, servie en bonbonnière, eau minérale plate
Mise en place, service en gobelets carton

Prix TTC : 2,20€ par personne*

CHOIX 1

*(Pour les convives présents pendant
l'apéritif cocktail, le repas et la soirée)*

*Eau minérale plate et gazeuse
(Bouteilles en verre)
Jus de fruits artisanaux, sodas
(Coca cola et Tonic)*

Prix TTC : 5,50€ par personne*

CHOIX 2

(Prévu pour le repas uniquement)

*Eau minérale plate et gazeuse
(Bouteilles en verre)*

Prix TTC : 3,50€ par personne*

À-CÔTÉS

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

Cette prestation peut vous être proposée si votre lieu de réception possède une chambre froide ou un frigo de grande capacité. Dans le cas contraire une structure froide devra être mise en place.

Salade de ravioles de Royans et fèves de soja
Salade de tomates multicolores et billes de mozzarella
Saumon mariné à l'aneth
Quiche aux petits légumes

Assortiment de viandes froides (volaille et veau)
Condiments

Tarte aux fruits de saison

Prix TTC : **17,00€*** par personne
(Possibilité de modifications des mets proposés selon la saison)

Ce prix comprend :
La fourniture et la livraison de votre buffet,
pain et vaisselle à votre charge

En option :
Kit vaisselle complet jetable et biodégradable
Prix TTC : 2,50€ par personne*

**TVA : 10% sous réserve de modifications des conditions tarifaires selon les CGV*

VOTRE DÉGUSTATION

Notre maison a retenu toute votre attention
et vous souhaitez **déguster nos produits?**

À l'issue d'un premier entretien,
nous vous proposerons différentes **dates de dégustation.**
Celle-ci se déroulera sur un jour défini,
dans **notre espace réception situé à Saint-Romain-d'Ay,**
spécialement privatisé pour cette occasion.

Nous vous ferons découvrir :

Un assortiment de bouchées
Nos entrées ou mises en bouche
Nos plats
Nos desserts

Six personnes au maximum peuvent participer à ce repas.

Une participation de 40,00€ TTC par personne
vous sera demandée lors de la dégustation.*

*Pour toute réservation définitive de nos services,
la dégustation des mariés sera offerte et déduite de la facture finale*
Prix TTC : 80,00€* par personne

INFORMATIONS UTILES

NOS SERVICES COMPRENNENT :

- La visite technique sur place, la veille de votre réception
- La verrerie et la vaisselle « Guy Degrenne » (assiettes, verres, couverts) pour l'ensemble de votre réception
- Le nappage et les serviettes en coton blanc pour vos tables et buffets
- Le service des boissons sans droits de bouchons
- Les glaçons ainsi que le maintien en température de vos boissons (vasques)
- La fourniture du pain, du café et du thé
- La mise à disposition de verres, nappes et thermos à café après notre départ
- Le déplacement (dans la limite d'une heure autour de notre base de Saint Romain)

Le service complet du cocktail et du dîner (1 serveur pour 25 convives + cuisinier(s)) – 11h00 maximum qui se décomposent comme ceci :

- 3h00 d'installation
(14h30 – 18h00)
hors mise en place des tables & chaises du dîner
- 6h00 de service plein
(18h00 – 00h)
- 2h00 de rangement
(1 ou 2 serveurs restent au bar de soirée de 00h00 à 2h00, pendant que le reste de l'équipe se charge du débarrassage).

Le dépassement de ces horaires est facturé sur la base des heures supplémentaires effectuées par l'ensemble de l'équipe.

NE SONT PAS INCLUS :

- Le Mobilier (table du dîner, table de buffet et de cuisine, chaises)
- L'évacuation des bouteilles vides fournies par vos soins
- Le rangement du matériel laissé après notre départ à 2h00 du matin (nappes, verrerie de fin de soirée, etc...) celui-ci est sous votre responsabilité et devra être rangé dans les casiers mis à disposition avant notre passage le dimanche à 11h00
- Le déplacement des tireuses à bières



CONDITIONS DE RÉSERVATION & RÉGLEMENT

- Les propositions tarifaires restent **valables 1 mois**.
- La réservation d'une réception sera ferme et définitive **après versement d'un acompte de 1 000,00 € TTC** ainsi que la signature du devis et de nos CGV.
- Suite à la bonne réception de ces éléments, vous recevrez **une copie de ces documents qui viendront officialiser notre collaboration**.
- Un second acompte correspondant à **50% de la facture finale** estimée vous sera demandé **45 jours avant la réception**.
- Cet acompte sera **encaissé à réception et sera déduite de la facture finale**. Nous ne vous demanderons aucun autre versement avant la réception.
- **Le nombre approximatif de personnes** doit nous être communiqué **45 jours avant la date de la réception**.

- **Le nombre définitif de personnes nous sera communiqué 7 jours avant la date de la réception**. Ce nombre définitif annoncé sera le nombre de personnes facturées, et cela même en cas de défection importante. **Aucun repas ne pourra être déduit de la facture pour toute absence le jour de la réception**.
- **La facture finale vous sera transmise dans les 8 jours après la réception**. Le règlement du solde de la facture se fait comptant à réception de la facture sans escompte, au plus tard, sous huitaine.
- Pour toutes informations complémentaires, se référer à nos Conditions Générales de Vente Mariage.



Mets Délices

— Traiteur —

04 75 33 05 21

contact@metsdelices.fr

metsdelices.fr

