

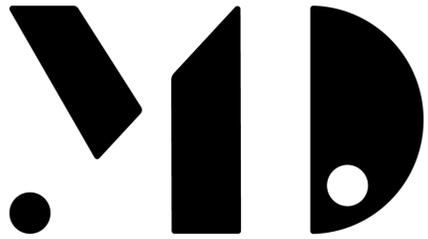
Mets Délices

____ Traiteur ____

Carte des plats à emporter

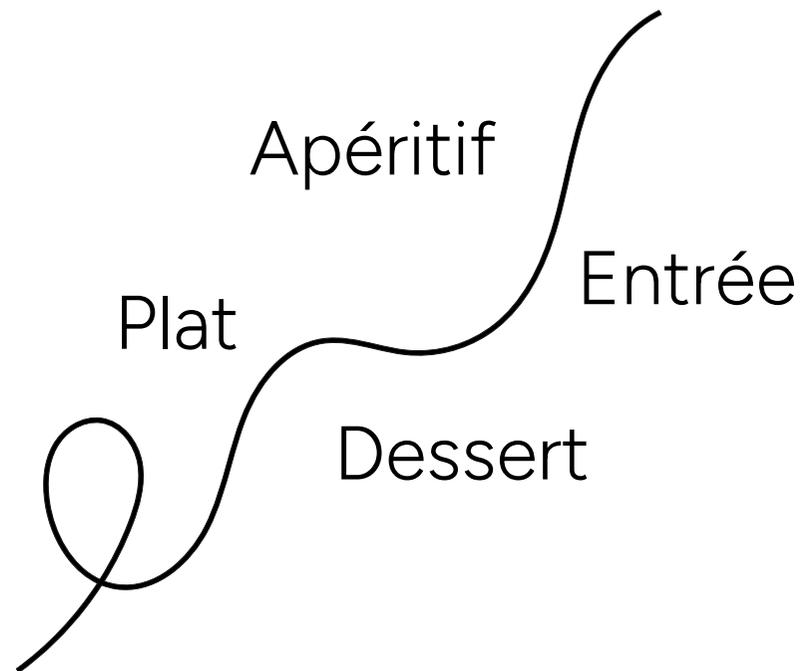
Valable jusqu'au 1er mai 2025

contact@metsdelices.fr - 04.75. 33.05.21 - metsdelices.fr



Mets Délices
—— Traiteur ——

“ Pour toutes les envies
pour un moment différent ”



Pour un meilleur service, nous vous conseillons de passer commande 7 jours avant votre réception. Nous restons joignable par téléphone ou par email.

À EMPORTER

APERITIF

PLATEAU COCKTAIL – FROID*

Plateau apéritif bouchées Prestige

35 pièces 63,50 €

*Foie gras de canard et compotée de figues, Langoustine
beurre citron confit, Jambon Serrano moutarde de
Meaux, Bar aux légumes, Saumon fumé au beurre
wakamé vert, Volaille asiatique, Caponata de légumes(v)*

Plateau apéritif Brochettes de saison

30 pièces 52,50 €

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

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD **

Plateau de bouchées chaudes

À faire réchauffer

*Mini quiche saumon roquette, Feuilleté d'escargots,
Gambas marinées, Panzerotti mozzarella, Mini bagels,
Pastrami newyorkais*

Le plateau de 50 pièces 61,00 €

Le plateau de 25 pièces 34,00 €

LES VERRINES XL*

Verrine exotique 5,00 €

Patate douce, noix de coco, citron vert

Verrine de la mer 6,00 €

Pannacotta homard, gingembre, pomme verte

Verrine de la terre..... 6,00 €

Panais, crumble noisette et cèpes

LES ARDOISES APERO *

L'ardoise Apéro XL 51,50 €

*Chiffonnades de Jambon Serrano, Chiffonnades de
jambon cuit à la truffe, Mini pâté en croûte tradition,
Effiochés de flétan fumé, Légumes croquants et crème
aux herbes, pain de campagne*

PAIN SURPRISE *

Tourte Pain Fougasse

Poulet curry des îles 56 sandwiches - 46,50€

Anchoïade de thon 56 sandwiches - 44,00€

Tourte Pain Seigle

Charcuterie 112 tartines - 38,00€

Saumon fumé 56 sandwiches - 44,00€

CONSEILS !

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 !

À EMPORTER
ENTRÉE

FOIE GRAS

Foie gras de canard mi cuit
(selon arrivage)

Terrine de 500 g cuit sous vide 70,00 €

LES ENTRÉES

-Entrées froides à partager-**

Pressé de foie gras de canard
Accompagnée de mesclun

Entrée à partager pour 10 pers 106,00 €

Terrine de noix de St Jacques et légumes
Accompagnée de mesclun et mayonnaise

Entrée à partager pour 10 pers. 68,00 €

-Entrées froides -**

Tartine de légumes de saison, gambas
grillées huile d'olives à la truffe 18,00 €

Homard à la Parisienne revisité 35,50 €

-Entrées chaudes -**

Feuilleté de rouget aux petits légumes,
Sauce Noilly Prat 16,00 €

Feuilleté de noix de Saint-Jacques,
Fondue de poireaux 18,00 €

Tatin de pomme et foie gras de canard
Sauce Porto 18,00 €

Homard Thermidor- Cuit au grill 38,00€
Décortiqué et assaisonné de sauce Thermidor

SALADE À PARTAGER*

Salade de pomme de terre
Vinaigrette ciboulette 21,00 € le kg

Salade de lentilles vertes du Puy
Carottes, magret fumé 23,50 € le kg

Salade de fusillis chair de homard
Carottes et fèves 24,50 € le kg

Salade de pois chiches
Tomates confites, coriandre 22,00 € le kg



À EMPORTER

PLAT

LES PLATS CHAUDS *

- Poisson -

Pavé de bar croûte de champignons- 22,00 €

Filet de sole Florentine 18,00 €

- Viande -

Suprême de volaille d'Ardèche farci aux
champignons 20,00 €

Pigeon farci aux raisins 25,00 €

Mignon de veau sauce morilles 23,00 €

Noisettes d'agneau farcies 21,00 €

Jus au romarin

Tous nos poissons et viandes sont accompagnés
de 2 garnitures de saison

- À Partager -

Parmentier de canard 33,00 €

Accompagné de Mesclun et vinaigrette –
(suppl. 1,50€/pers.)

Plat à partager pour 3pers. - Soit 11,00 € la part

Filet de boeuf Wellington 150,00 €

Plat à partager pour 8 personnes. - Soit 18,75 €
la part

Gratin dauphinois aux cèpes 60,00 €

Plat à partager (10 pers) – Soit 6,00 € la part

Ecrasé de pomme de terre à la truffe -
40,00 €

Portion à partager (8 pers) – Soit 6,00 € la part

