

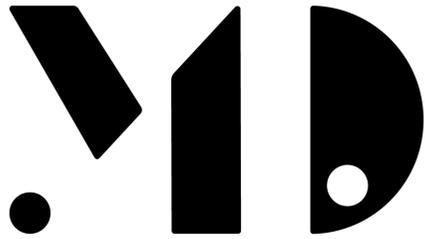
Mets Délices

\_\_\_\_\_ Traiteur \_\_\_\_\_

# Carte des plats à emporter

*Valable jusqu'au 30 septembre 2025*

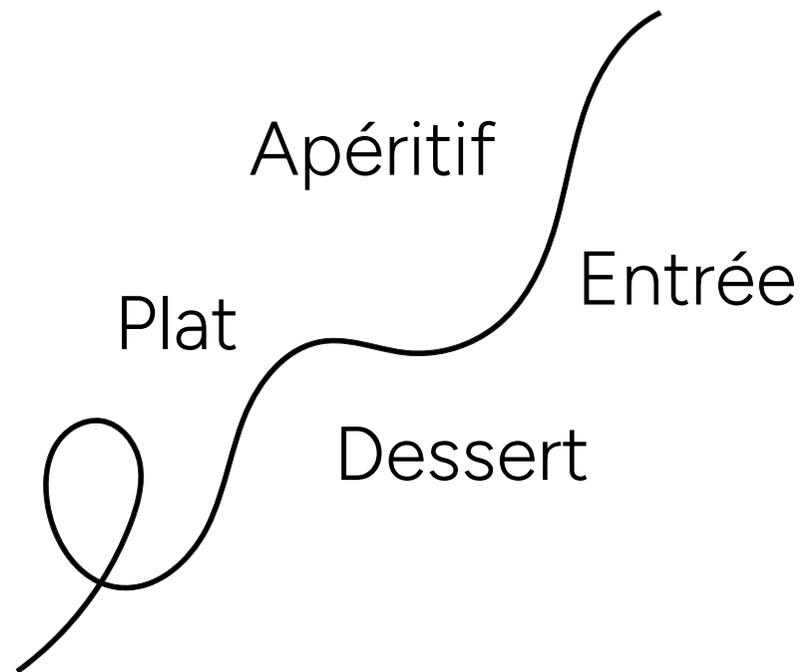
contact@metsdelices.fr - 04.75. 33.05.21 - metsdelices.fr



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.

\*Liste des allergènes consultable sur demandes

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, Perle de volaille et moelleux de  
poivrons, Salpicon au maquereau mi fumé, Saumon  
gravlax citron*

## PLATEAU COCKTAIL – CHAUD \*\*

Plateau de bouchées chaudes

À faire réchauffer

*Accras de morue sauce aigre douce, Feuilleté de ris de  
veau sauce morille, 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\*

Crème d'asperges et oeuf de saumon ..... 5,00 €

Tartare de truite d'Ardèche au piment  
d'Espelette ..... 6,00 €

Crème de petit pois et chorizo ..... 6,00 €

## LES ARDOISES APERO \*

L'ardoise Apéro XL ..... 51,50 €

*Chiffonnades de Jambon Serrano Grande réserve,  
Chiffonnade de chorizo Ibérico, Effiochés de flétan fumé,  
Légumes croquants et crème aux herbettes, 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-**

Caviar d'aubergine, coulis de tomate  
Entrée à partager pour 10 pers ..... 45,00 €

Saumon Bellevue  
Accompagnée de mesclun et mayonnaise  
Entrée à partager pour 10 pers. .... 60,00 €

**-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 et harang  
Vinaigrette ciboulette ..... 21,00 € le kg

Salade de tomate multicolores  
Billes de mozzarella et jambon cuit à la  
truffe..... 23,50 € le kg

Salade de belle pâtes, tomates confites  
Champignon et pesto ..... 24,50 € le kg

Salade de pois gourmand aux lardons grillés  
Vinaigrette ..... 22,00 € le kg



À EMPORTER

# PLAT

## LES PLATS CHAUDS \*

### - Poisson -

Pavé de bar cuit à l'unilatéral ..... 21,00€  
Concassé de légumes à la provençal

Filet de turbot, beurre blanc abricot .. 20,00 €

### - Viande -

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

Pigeon sur son paillason de légumes  
..... 25,00 €

Mignon de veau sauce morilles ..... 23,00 €

Noisettes d'agneau farcies ..... 21,00 €  
Jus au romarin

### - 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

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

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

\*Prix TTC (TVA à 10%) / \*\* Prix TTC (TVA à 5,5%)

Origines des viandes : Canard : France / Volaille : France / Veau : France / Pigeon : France / Boeuf : France / Agneau : France ou Nouvelle Zélande

À EMPORTER

# DESSERT

## PETITS SUCRÉS \*

Assortiment de mignardises

Rochers chocolat noisettes, Tartes fruits frais,  
Choux vanille, Tartes citron meringuées, Choux  
praliné et Tarte au chocolat Valrhona

Le plateau de 36 pièces ..... 59,90 €

Le plateau de 25 pièces ..... 42,00 €

## DESSERTS À PARTAGER \*

Tarte citron meringuée- pour 6 pers. .... 34,10 €

Crème citron, meringue Italienne, gel citron et. pâte sablée amande

Tarte citron meringuée- pour 8 pers. .... 42,20 €

Crème citron, meringue Italienne, gel citron et. pâte sablée amande

Tarte citron meringuée- pour 12 pers. .... 65,10 €

Crème citron, meringue Italienne, gel citron et. pâte sablée amande

Paris Brest praliné pour 6 pers ..... 37,10 €

Ganache montée praliné et cœur praliné craquant, noisettes françaises  
BIO et pâte à choux.

Paris Brest praliné pour 8 pers ..... 47,10 €

Ganache montée praliné et cœur praliné craquant, noisettes françaises  
BIO et pâte à choux.

Paris Brest praliné pour 10 pers ..... 59,10 €

Ganache montée praliné et cœur praliné craquant, noisettes françaises  
BIO et pâte à choux.

Nous proposons également des entremets et des tartes aux  
fruits de saison, n'hésitez à nous demander.

Pour la confection des desserts à emporter,  
Mets Délices Traiteur s'associe avec la  
Pâtisserie DEGRAEVE à Davézieux.