



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

Sphère de foie gras, cerise Amarena

Nougat de chèvre aux fruits des mendiants



*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

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

Nougat de chèvre aux fruits des mendiants

## 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

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



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  
élégant 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

Nougat de chèvre aux fruits des mendiants



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

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 et Saint-Marcellin,  
fruits secs, 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. ”

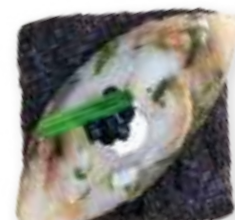




## FORMULE LYS

### 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

Nougat de chèvre aux fruits des mendiants

### ANIMATION FROIDE AU CHOIX

Découpe d'un saumon Gravlax,  
Chiffonnade de saumon mariné

\*\*\*

Focaccia de légumes antipasti

Sphère de foie gras et cerise Amarena



### LES BOUCHÉES CHAUDES

Tarte crousti-moelleuse façon Pissaladière

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

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

Médailillon 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 BUFFET FROID 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  
Salade de tomates et billes de mozzarella  
Salade de pomme de terre et hareng  
Quiche aux petits légumes

Assortiment de charcuterie  
*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](mailto:contact@metsdelices.fr)

[metsdelices.fr](http://metsdelices.fr)

