

PLATEAU APÉRITIF - FOIE GRAS DE CANARD

CARTE DES FÊTES 2025



PLATS À EMPORTER - DESSERTS



-NOTRE DÉLICATE ATTENTION-

L'art de recevoir signé Mets Délices Traiteur

Une question ? Une commande ?

Nous sommes à votre disposition du mardi au samedi de 9H00 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



OFFRE
de fin d'année

Offre 1 - de 180,00€ à 250,00€* d'achat :
12 bouchées chaudes apéritives offertes

Offre 2 - au-delà de 250,00€* d'achat :
18 bouchées chaudes offertes ou Livraison dans un rayon de 30km

*Offre 1 et 2 non cumulable

Dates limites de commande :

Pour les commandes du 24 et 25 décembre : le 22 décembre

Pour les commandes du 31 décembre : le 29 décembre

Carte des fêtes valable du
vendredi 19 décembre au dimanche 19 janvier inclus

-L'EXCELLENCE DES FÊTES-

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT

TERRINE DE 500g
70,00€

TERRINE DE 250g
39,00€



Pensez à réserver votre Foie Gras au
04 75 33 05 21

-L'ART DE L'APERITIF-

PLATEAU APERITIF FROID

BOUCHÉES SPÉCIALES FÊTES 30 pièces - 54,00€

Baby seiche en bouillabaisse, Croustillant d'oeuf de caille mayo herbacée, Tartare de boeuf façon tataki sauce Wasabi, Sphère de foie gras et cerise Amarena, Saumon gravlax et citron, Rouleau de printemps aux légumes Wok

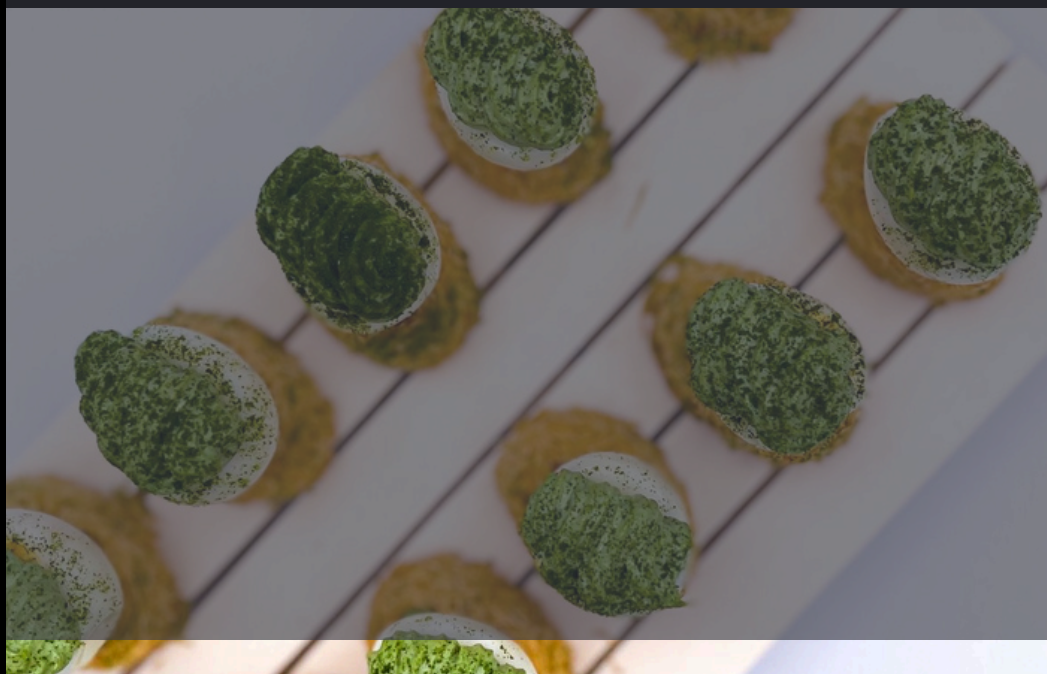
BOUCHÉES PRESTIGE 35 pièces - 63,50€

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

PAINS GARNIS

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

Tourte de pain de seigle à la charcuterie 56 sandwiches - 38,00€



-L'ART DE L'APERITIF-

VERRINES XL

Verrine de la terre 6,00€ la verrine

Royale de poireaux à la menthe, poire rôtie et croustillant au sésame

Verrine de la mer 6,00€ la verrine

Noix de Saint-Jacques juste cuite, mousseline de choux fleur, cacahuètes

Verrine des Fêtes 6,00€ la verrine

Langoustines vinaigrette d'agrumes purée de butternut, beurre noisette

Les verrines XL peuvent être dégustées en apéritif et en mise en bouche

PLATEAU APERITIF CHAUD

BOUCHÉES CHAUDES - À réchauffer

Boudin blanc au foie gras de canard, Vol au vent ris de veau, Cromesquis façon petit farci, Panzerotti mozzarella tomate, Tarte sablée escargots douceur forestière

Plateau de 50 pièces 63,00€

Plateau de 25 pièces 35,50€

BLACK FISH & CHIPS - À réchauffer - les 16 pièces 34,00€

MINI QUICHE - À réchauffer - les 20 pièces 40,00€

Quiche Lorraine et Quiche saumon



-L'INSTANT GASTRONOMIQUE-

ENTRÉES

PERLE DE NOËL AU SAUMON 18,00€ la part
Oseille, sarrasin, herbes folles

TATIN POMME FOIE GRAS DE CANARD 18,00€ la part
Sauce Porto

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS 19,00€ la part

PLATS

VOLAILLE CONTISÉE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE TARTUFFON
Purée de patate douce aux épices de Noël et gratin de cardons

Vendu conditionnée par 4 parts ou 6 parts..... 23,00€ la part

MIGNON DE VEAU, SAUCE MORILLES 23,00€ la part
Purée de céleri pomme et gratin de cardons

PAVÉ DE BAR FARCI, JUS COQUILLAGE 23,00€ la part
Tourte de pomme de terre Truffe et Mont d'Or et gratin de cardons

FILET DE BOEUF WELLINGTON
Purée de patate douce aux épices de Noël

Vendu conditionné 6 ou 10 personnes 23,00€ la part

TOURTE AUX LÉGUMES - Plat végétarien 15,00€ la part

DESSERTS

CARAMEL POMME 6,00€ le dessert
Dacquoise amande, sauce caramel beurre salé, pommes fondantes caramélisés, mousse caramel

MANDARINE 6,00€ le dessert
Biscuit joconde noisette, confit et mousse de mandarine Corse, crémeux noisettes

-L'INSTANT GASTRONOMIQUE-

FORMULE à 44,00€ par personne

Entrée + Plat* + Dessert

*Hors filet de bœuf Wellington



-COMPLICE GOURMAND-

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DE CARDONS - Pour 10 personnes 60,00€

GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES - Pour 10 personnes 60,00€

TOURTE DE POMME DE TERRE TRUFFE ET MONT D'OR 45,00€
Pour 10 personnes

PLATS ENFANT

SUPRÊME DE POULET FERMIER ET GRATIN DAUPHINOIS 12,00€

PAVÉ DE MERLU ET RIZ SAUVAGE 12,00€



-CLÔTURER EN DOUCEUR-

DESSERTS À PARTAGER

BÛCHE GRIOTTE

*Dacquoise moelleuse choco, crémeux c
hocolat noir Valrhona, confit griotte et
mousse légère praliné*

BÛCHE GLACÉE FRAMBOISE NOUGAT

*Biscuit amande, nougat glacé aux fruits secs
et cranberries, sorbet framboise*

Bûche pour 4 personnes..... 24,00€

Bûche pour 6 personnes 36,00€

Bûche pour 8 personnes 45,00€

COURONNE DE NOËL - Pour 8 personnes - 48,00€

*Biscuit pâte à choux, praliné amande noisette, croustillant praliné,
confit de citron et ganache montée praliné chocolat lait*

MINI-CHOUX -Plateau de 30 pièces - 49,00€

*Choux chocolat noir, Choux vanille fruit rouge, Choux mangue passion, Choux
vanille caramel, Choux chocolat lait et citron*



-L'ÉCLAT DE MINUIT-

APERITIF SAINT-SYLVESTRE

APÉRITIF DÎNATOIRE - Formule pour 6 ou 10 personnes

° BOUCHÉES FROIDES - 5 pièces par personne

*Baby seiche en bouillabaisse, Croustillant d'oeuf de caille mayo herbacée,
Tartare de boeuf façon tataki sauce Wasabi, Saumon mariné et citron confit,
Rouleau de printemps aux légumes wok*

° VERRINE FOIE GRAS - 1 pièce par personne

Mousseline Foie gras, compotée de griotte et pain d'épices

° VERRINE AVOCAT CREVETTE - 1 pièce par personne

Pannacotta d'avocat, tartare de crevettes et crumble de pain brûlé

° BOUCHÉES CHAUDES - 4 pièces par personne

*Accras de morue sauce aigre douce, Vol au vent ris de veau, Panzerotti
mozzarella tomate, Mini bagels pastrami newyorkais*

° CASSOLETTES CHAUDES - 2 pièces par personne

Cabillaud poché au vin blanc, écrasé de pomme de terre à la truffe

° MIGNARDISES - 4 pièces par personne

*Tarte citron meringué, Dôme café chocolat, Choux vanille caramel,
Carré chocolat praliné*

FORMULE à 43.00€ par personne

Équivalence 28 bouchées par personne

Formule pour 6 personnes - 258,00€

Formule pour 10 personnes - 430,00€



L'équipe de Mets Délices Traiteur vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année

Pour toutes vos commandes nous restons disponible par mail ou par téléphone :

contact@metsdelices.fr

04.75.33.05.21



Mets Délices

____ Traiteur ____