Mets Délices

Traiteur

NOS FORMULES

MARIAGE

Mets Délices

Traiteur







“ 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. ”



Mets Délices
Traiteur

FORMULE

ARUM

APÉRITIF COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



Vitello tonnato croustillant

LES BOUCHÉES FROIDES

Perle de volaille artichaut
et moelleux de poivron

Nêm 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

* * *

Bruschettas, mozzarella di buffala,
& chiffonnade de jambon de pays



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

Mets Délices
Traiteur



Croque-Monsieur au jambon truffé

FORMULE
ARUM

DINER
ASSIS



Suprême de volaille d'Ardèche rôti à la sarriette

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

Lasagne de courgettes
Brousse de brebis
Tomate à la marjolaine
Plat végétarien

LES FROMAGES

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



Pavé dans l'Amour

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

Mets Délices
Traiteur



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. ”

Mets Délices
Traiteur

FORMULE PIVOINE

APÉRITIF COCKTAIL

Durée : 2h00 - 2h30



Nêm 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

Nêm 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

* * *

Bruschettas, 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.)

Mets Délices
Traiteur



Baby pomme de terre saumon

FORMULE

PIVOINE

DINER
ASSIS



Houmous petit pois et fèves au romarin

LES MISES EN BOUCHES AU CHOIX

Gaspacho de betteraves
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
Canneloni de courgette et artichaut

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
Sorbet hibiscus

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

Tarte Tatin
Fruits frais
Île flottante
Paris-Brest
Tarte aux fraises
Tarte mangue-coco
Tarte au citron meringuée
Mousse au chocolat
Entremet aux fruits rouges
Royal au chocolat Valrhona

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION

Mets Délices
Traiteur



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. ”



Mets Délices
Traiteur

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

Nêm 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.)

Mets Délices
Traiteur



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)

Epaule de porcelet, sauce barbecue
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
Plat végétarien

LE FROMAGE

Ardoise de Picodon et Saint-Marcellin
Noisettes et pain de campagne

LES DESSERTS AU CHOIX

CHOIX 1
Service en centre de table

Traditionnel Tiramisu

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

Carré chocolat
Tarte aux fruits de saison
Moeulleux citron yuzu
Tarte aux framboise pistache
Choux abricot menthe
Traditionnel Tiramisu

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION



Mets Délices
Traiteur



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. ”



Mets Délices
Traiteur

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

Nêm 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



Sphère de foie gras et cerise Amarena

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

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

Mets Délices
Traiteur



Lingot de foie gras grué cacao

FORMULE LYS

DINER ASSIS



Tarte de crevette snackées
Crème d'avocat au cumin
Vinaigrette iodée

LES ENTRÉES AU CHOIX

Ceviche de lieu jaune
Leche de tigre

Tarte de crevette snackées
Crème d'avocat au cumin
Vinaigrette iodée

Millefeuille de foie gras mangue
et compotée de figues

LES FROMAGES AU CHOIX

Assiettes de 3 fromages affinées
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 PLATS AU CHOIX

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

Médaillon de veau sauce morilles
Finger de polenta
Asperges vertes

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

Cannelloni d'aubergine
Brocolis et chou-fleur frais
Plat végétarien

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
Sorbet hibiscus

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

Tarte Tatin
Fruits frais
Île flottante
Paris-Brest
Tarte aux fraises
Tarte mangue-coco
Tarte au citron meringuée
Mousse au chocolat
Entremet aux fruits rouges
Royal au chocolat Valrhona

BUFFET DE CAFÉ, THÉ, INFUSION

Mets Délices
Traiteur



Pavlova pêche, sorbet Hibiscus

À-CÔTÉS

LES FORMULES ENFANTS

CHOIX 1
Plat chaud
Service à table

Suprême de volaille, jus simple
Écrasé de pomme de terre
Choux à la vanille

Prix TTC : **17,00€*** *par enfant*

CHOIX 2
Box froide type
«pique nique»

Petit pain «César»
Tomates cerises
Pom'potes
Sachet de bonbons individuel

Prix TTC : **15,00€*** *par enfant*

LES FORMULES PRESTATAIRES

PLATEAU FROID

1 entrée + 1 viande et garnitures froides + 1 fromage afiné + 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 pétillante
(Bouteilles en verre)
Jus de fruits artisanaux, sodas
(Coca cola et Tonic)

Prix TTC : ***6,00€**** *par personne*

CHOIX 2

(Prévu pour le repas uniquement)

Eau minérale plate et pétillante
(Bouteilles en verre)

Prix TTC : ***3,50€**** *par personne*

À-CÔTÉS

EN CAS DE FIN DE SOIRÉE

PIÉCES FROIDES

Tourte pain fougasse garnie au poulet curry — 46,50 €
56 mini sandwichs

Tourte pain de seigle au fromage frais — 38,00 €
56 mini sandwichs

Tourte pain de seigle garnie à la Charcuterie — 38,00 €
56 mini sandwichs

PIÉCES CHAUDES

Tarte à la tomate — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

Quiche Lorraine — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

Pizza jambon, tomate, fromage et champignons — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

PLATEAUX

Plateau de charcuterie : — 49,50€
25 tranches de Jambon Serrano, 50 tranches de saucisson du producteur, 25 tranches de jambon blanc, 25 tranches de jambonnette

Plateau de fromages affinés pour 15 pers. : — 46,50€
(4 variétés - 3 morceux pré-découpés / pers)
Brie de Meaux, fromages de chèvre affinés, Saint Nectaire, comté..., fruits secs

MINI PIÈCES CHAUDES

Mini burger — 3,20 € / pièce

Panzerotti — 1,50 € / pièce
(Pâte à pizza, mozarella, tomate)

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.

LES SALADES

Salade de pomme de terre, poisson fumé	21,00€ le kg
Salade de tomates multicolores et billes de mozzarella	21,00€ le kg
Salade de pois chiches, tomates confites, pesto, oignon	21,00€ le kg
Salade de ravioles de Royan à l'huile d'olive et chorizo	23,00€ le kg

PLATS DE BUFFET

Tarte à la tomate — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

Quiche Lorraine — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

Pizza jambon, tomate, fromage et champignons — 30,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux

Navettes aux légumes — 37,50€ le plateau
Le plateau de 25 pièces

Navettes au saumon fumé — 39,50€ le plateau
Le plateau de 25 pièces

PLATS DE BUFFET
(suite)

Plateau de charcuterie : — 49,50€
25 tranches de Jambon Serrano, 50 tranches de saucisson du producteur, 25 tranches de jambon blanc, 25 tranches de jambonnette

Plateau de fromages affinés pour 15 pers. : — 46,50€
(4 variétés - 3 morceux pré-découpés / pers)
Brie de Meaux, fromages de chèvre affinés, Saint Nectaire, comté..., fruits secs

COMPOSEZ VOTRE BUFFET SELON VOS GOÛTS

LES SUCRÉS

Tarte aux fruits — 34,00€ le plateau
Le plateau de 60 morceaux
(Pomme ou abricot selon la saison)

Panna Cotta de fruits rouges — 30,00€ le pot d'1 litre

Assortiment de mignardises — 59,90€ le plateau
Le plateau de 36 pièces
(Assortiment pouvant varier selon la saison)
Carré chocolat, Moelleux citron yuzu, Tarte framboise pistache, Tarte fruits rouges, Choux abricot menthe, Dôme café chocolat

KIT VAISSELLE

Kit vaisselle complet jetable et biodégradable — 2,50€ par pers.
2 assiettes, couverts, serviette, gobelet

À-CÔTÉS

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, hors saison estivale

dans **un espace dédié, spécial et privatisé.**

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 couple*

INFORMATIONS UTILES

NOS SERVICES COMPRENNENT :

• La visite technique sur place, la veille de votre réception
• La verrerie « Lehmann » et la vaisselle « Guy Degrenne » (assiettes et 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 diner

• 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 diner, 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 partir de 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 déduit 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