



Mets Délices

____ Traiteur ____

Carte des plats à emporter

du 17 octobre au 13 décembre 2026

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

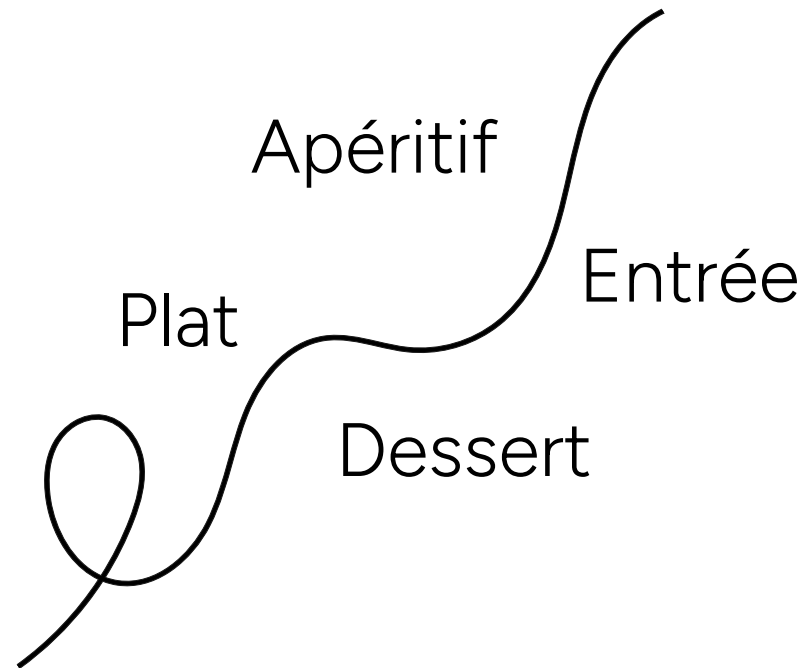


Mets Délices

____ 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 joignables 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 bouchées froides

30 pièces 54,00 €

Baby seiche en bouillabaisse, Croustillant d'oeuf de caille
mayo herbacé, Pressée de boeuf aux carottes croustille
aux cumins, Sphère de foie gras et cerise Amarena,
Magret de canard mi fumé chutney pomme

PLATEAU COCKTAIL – CHAUD **

Plateau de bouchées chaudes
À faire réchauffer

Accras de morue sauce aigre douce, Vol au vent ris de
veau, Panzerottis mozzarella tomate, Cromesquis façon
petit farci , Mini bagels pastrami new-yorkais

Le plateau de 50 pièces 63,00 €

Le plateau de 25 pièces 35,50 €

LES VERRINES XL*

Verrine de la terre 6,00 €

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

Verrine de la mer 6,00 €

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

LES ARDOISES APERO *

L'ardoise Apéro XL 51,50 €

Copeau de jambon Bellota, Chiffonnades de
mortadelle de Bologne, Mini pâté en croute tradition,
Rillettes de saumon citronné, Légumes croquants et crème
aux herbes, pain de campagne

PAIN SURPRISE *

Tourte Pain Fougasse

Poulet curry des îles 56 sandwiches - 46,50 €

Tourte Pain Seigle

Saumon fumé 56 sandwiches - 44,00 €

Fromage persillé.....56 sandwiches - 38,00 €

Charcuterie.....56 sandwiches - 38,00 €

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 !

ENTRÉE



-Entrées chaudes**-

Feuilleté de rouget et petits légumes.....19,00 €

Flan aux cèpes, coulis de
tomate 18,00 €

Tatin de pommes et foie gras de canard,
sauce Porto 18,00 €

LES ENTRÉES

-Entrées froides**-

Foie gras de canard mi cuit
(selon arrivage)

Terrine de 500 g cuit sous vide 70,00 €

Perle de saumon, sauce oseille.....18,00 €

Millefeuille foie gras de canard.....18,00 €

Pain d'épices et compotée de figues

-Minimum 10 pers.-

Homard à la Parisienne revisité.....35,50 €

SALADE À PARTAGER*

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

Salade de belles pâtes, tomates confites
Pesto et champignons de Paris.....21,00 € le kg

Salade de pois gourmand aux lardons grillés
Tomates confites, coriandre..... 22,50 € le kg



À EMPORTER

PLAT

LES PLATS CHAUDS *

- Poisson -

Pavé de bar farci aux champignons 23,00 €

Médailon de lotte à l'américaine 23,00 €

- Viande -

Pigeon farci en feillantine 23,00 €

Pintade farcie aux raisins 23,00 €

Mignon de veau sauce morilles 23,00 €

Joue de boeuf confite..... 21,00 €

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 3 pers. - Soit 11,00 € la part

Brandade de Cabillaud gourmand 33,00 €

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

Gratin dauphinois aux cèpes 60,00 €

Plat à partager pour 10 pers. – Soit 6,00 € la part

Écrasé de pomme de terre à la truffe.....40,00 €

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

- Plat enfant -

Suprême de volaille fermière et gratin
dauphinois.....12,00 €

*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

Dôme café chocolat lait, Tarte poire vanille,
Tarte au citron meringuée, Choux chocolat
praliné, Tarte pistache framboise, Carré
mousse caramélia sauce caramel

Le plateau de 36 pièces 59,90 €

Le plateau de 25 pièces 42,00 €



DESSERTS À PARTAGER *

Saint Honoré Griotte Pistache

Feuilletage maison, croustillant praliné, ganache montée pistache, crémeux griotte

- Pour 6 personnes.....36,00 €
- Pour 8 personnes.....48,00 €
- Pour 10 personnes.....60,00 €
- Pour 12 personnes.....72,00 €

Royal Chocolat Valrhona

Dacquoise amande, praliné amande noisette, mousse au chocolat Valrhona

- Pour 6 personnes.....39,00 €
- Pour 8 personnes.....52,00 €
- Pour 10 personnes.....65,00 €
- Pour 12 personnes.....78,00 €

Entremet Cacahuète Caramel Beurre salé

Biscuit cuillère, crémeux chocolat lait, praliné cacahuète, crémeux caramel beurre salé

- Pour 6 personnes.....36,00 €
- Pour 8 personnes.....48,00 €
- Pour 10 personnes.....60,00 €
- Pour 12 personnes.....72,00 €

Tarte Marron Poire

Pâte sablée, crémeux marron, confit de poire

- Pour 6 personnes.....36,00 €
- Pour 8 personnes.....48,00 €
- Pour 10 personnes.....60,00 €
- Pour 12 personnes.....72,00 €