

# Mets Delys

Vous propose des spécialités raffinées pour  
cette fin d'année

## 2024

Les bûches et les desserts : 4,5€ / Pers

### *Le Saint-Honoré*

Pâte feuilletée caramélisée, crème chantilly et choux garnis.

### *La bûche Poire Caramel*

Une mousse de poire, accompagnée d'un biscuit aux noisettes, d'un confit de poires et de caramel au beurre salé, le tout agrémenté de cacahuètes grillées.

### *La bûche Mangue, Citron vert, Coco et Banane*

Une mousse de mangue, passion et banane agrémentée de zestes de citrons verts, accompagnée d'un biscuit façon rocher coco au rhum.

### *La bûche chocolat, orange et poivre de Jamaïque*

Une mousse de chocolat et ses zestes d'oranges confits, biscuit noisette, râpé de poivre de Jamaïque et confit de mandarine au cointreau



Mets Delys Chef Cuisinier Traiteur

13 Rue du Béal

38 400 Saint Martin d'Hères

04 56 17 81 31      06 33 62 69 67

[metsdelys@gmail.com](mailto:metsdelys@gmail.com)

*Tous nos tarifs affichés sont toutes taxes comprises*

*Ne pas jeter sur la voie publique*

## Les incontournables

### *Foie gras en terrine origine sud ouest*

*250 grammes	27€
*500 grammes	45€
*1 kilo	85€

### *Les huîtres fines de clair n°3*

*La demi douzaine	6€
*La douzaine	11€
*Vinaigre échalotes, citron	2,5€

### *Saumon mariné gravlax*

*250 grammes	20€
*500 grammes	30€

## Nos terrines

### *Persillé de lapin au champagne et romarin*

*250 grammes	15€
*500 grammes	27€

### *Terrine de canard à l'orange et noisettes grillées*

*250 grammes	16€
*500 grammes	30€

### *Terrine de saumon à l'aneth et citron chemisée aux poireaux*

*250 grammes	14€
*500 grammes	25€

## Plateau cocktail dégustation

4 pièces / pers	7,50€
6 pièces / pers	11€
8 pièces / pers	15€
10 pièces / pers	18€

### *A choisir entre :*

- \* Navette de crudités, mousse de fromage blanc aux herbes
- \* Carpaccio de homard sur un tartare de légumes et crème citronnée
- \* Velouté de petits pois, menthe, chantilly mascarpone et piment d'Espelette
- \* Crémeux de patates douces au lait d'amande et amandes grillées
- \* Toast au foie gras et son chutney de figues
- \* Gougères au Comté
- \* Brochette de poulet façon "mojito"
- \* Tartare d'avocat oignons nouveaux, tomates confites coriandre et citron vert
- \* Financier aux noix de Grenoble et sa mousse au bleu du Vercors

## Nos plats

* Ravioli potimarron et châtaigne sur velouté de cresson épinard (vg)	14,5€
* Caille farcie aux morilles et sa sauce au vin de noix	19€
* Poulet fermier aux châtaignes et sa sauce au vin jaune	18€
* Saucisson brioché en habit vert et panais confits, sauce porto (4/p)	19€
* Gigot d'agneau de 7 heures en croûte (pour 10 personnes)	140€
* Souris d'agneau confite (environ 300g)	19€
* Filet de truite de chez Murgat et sa sauce verveine zestes d'orange	15€

## Nos accompagnements

- \* Purée de patates douces
- \* Gratin dauphinois
- \* Pommes amandines en duchesse
- \* Flan de potimarron à la châtaigne
- \* Poêlé de champiloon et haricots verts