

MET SENS

TRAITEUR

LA CARTE À

EMPORTER

Printemps-Été

2024



La Maison Metsens vous propose son renouveau estival au travers de 2 expériences gastronomiques et éco-responsables déclinées selon les suivantes:

1 – Coffrets repas: 100 % biodégradable

2 - Bocaux: zéro déchet

Les contenants seront récupérés le jour même ou le lendemain de la livraison.

Cette proposition a pour objectif de soutenir le développement d'une alimentation durable. Elle peut aussi s'inscrire dans la démarche RSE de notre entreprise.

Consignes :

Lors de la restitution, 2 € HT/bocal manquant et 5 € HT/kit couvert en inox manquant seront facturés



COFFRETS REPAS

28,00 € HT – 30,80 € TTC

Commande minimum de 5 coffrets repas: 1 choix possible

De 10 à 20 coffrets: possibilité de mixer 2 variétés



Au-delà de 21 coffrets: possibilité de mixer 2 à 3 variétés

- Fromage, pain et couverts inclus -

CÉSAR

  Caponata d'aubergines, roquette, parmesan

 Barigoule d'artichauts/épeautre

 Chia au lait de coco, chocolat blanc vegan,
 framboise

MONTICELLI


  Tian de légumes, caviar d'aubergines

 Gambas, dahl de lentilles et amandes

Marquise chocolat noir grand cru Valrhona,
abricot moelleux, pistache

VASARELY

 Tartine végétale copeau truffe

 Vitelo tonato
Fine tranche de rôti de veau, crème de thon, câpres et
oignons, pomme de terre vapeur

Gros cookies café pastis

CEZANNE

 Espadon, fenouil confit, citron olive

Poulet tomate raison basilic fragola

 Tartelette fraise/vanille



Sans-gluten



Végan (sur demande)



Végétarien



Commande minimum de 5 formules: 1 choix possible
De 10 à 20 formules: possibilité de mixer 2 variétés
Au-delà de 21 coffrets: possibilité de mixer 2 à 3 variétés

A choisir: 1 entrée, 1 plat et 1 dessert
- Fromage, pain et couverts inclus -



Sans-gluten









Vegan (sur demande)






Végétarien






ENTRÉES AU CHOIX

-   Caponata d'aubergines, roquette, parmesan
-  Tartine végétale copeau truffe
-   Tian de légumes, caviar d'aubergines
-  Espadon, fenouil confit, citron olive

PLATS AU CHOIX

-  Barigoule d'artichauts/épeautre
- Vitelo tonato
-  Fine tranche de rôti de veau, crème de thon, câpres et oignons, pomme de terre vapeur
-  Gambas, dahl de lentilles et amandes
- Poulet tomate raison basilic fragola

DESSERTS AU CHOIX

-  Chia au lait de coco, chocolat blanc vegan,
-  framboise
- Gros cookies café pastis
- Marquise chocolat noir grand cru Valrhona, abricot moelleux, pistache
-  Tartelette fraise/vanille

Fromage l'affiné du jour

SUR LE POUCE 16,00 € HT – 17,60 € TTC

Commande minimum de 5 formules: 1 choix possible

De 10 à 20 formules: possibilité de mixer 2 variétés

Au-delà de 20 formules: possibilité de mixer 2 à 3 variétés

A choisir: 1 entrée, 1 sandwich et 1 dessert
couverts inclus



Sans-gluten



Vegan (sur demande)



Végétarien



SALADES AU CHOIX

 Caponata d'Aubergine, Parmesan et roquette


 Espadon, fenouil confit citron olive

 Salade épeautre, barigoule artichaut

SANDWICHES



 Focaccia, fenouil confit, épinard, Parmesan

 ½ wrap's chou vert, cream cheese veggie et algues

Pain viennois poulet caesar

DESSERTS

 Tartelette fraise vanille

 Chia au lait de coco, chocolat blanc vegan,
 framboise

Marquise chocolat noir grand cru Valrhona,
abricot moelleux, pistache

METSSENS

TRAITEUR



Véhicule
100% électrique

**Dans un souci de démarche qualité et environnementale, le
délai de commande est de 72 heures.**

Passé ce délai, nous vous proposons la sélection du chef

Pour commander :

04 96 21 84 14 ou contact@metsens.fr

metsens.fr

