



LA CARTE DÉJ'

Automne-Hiver 2025

METSENS
TRAITEUR

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 2 € HT/kit couvert en inox manquant seront facturés.



METSSENS
TRAITEUR

COFFRETS REPAS- TARIF: 28,00 € HT - 30,80 € TTC - HORS FRAIS DE LIVRAISON

Commande minimum de 5 coffrets repas: 1 choix possible entre 5 et 10 coffrets

De 11 à 30 coffrets: possibilité de mixer 2 variétés

Au-delà de 31 coffrets: possibilité de mixer 2 à 3 variétés

Inclus : Fromage, pain et couverts



 Sans-gluten

 Végan (sur demande)

 Végétarien

CÉSAR

 Fraicheur de lentilles corail, brocolis, mendiants de fruits aux herbes, vinaigrette balsamique blanc

 Quartier de betteraves aux épices, pointe de fromage de chèvre, figue rôtie, pignon de pain torréfié

 Dôme de perle du Japon au lait de coco curry et chocolat végétan, confit de fruit rouge de saison.

MONTICELLI

 Croquant de choux rouge à la rose, raisin gold, fourme d'Ambert et croutons dorés.

 Kimchi de légumes et haddock fumé, vinaigrette wafu

Tarte crémeux chocolat blanc et noix de cajou caramélisé

VASARELY

 Haricots verts croquants, pomme granny, noix, graine de courges, faisselle et poivre Timut

 Emincé de poulet grillé, noisette, mousseline de butternut, crumble de pain d'épices et vinaigrette au miel

Tartelette myrtille et mousse à la rose

CEZANNE

 Champignon de saison confit au fromage blanc, noix concassée, poivrade d'artichauts en barigoule.

 Effeuilé de veau au zaatar, panais et pleurote aux herbes, émulsion au vinaigre rouge, échalotte et ciboulette

 Dôme poire chocolat sur son sablé



METSSENS
TRAITEUR

FORMULE BOCAUX REPAS- TARIF: 22,00 € HT - 24,20 € TTC -
HORS FRAIS DE LIVRAISON

Commande minimum de 5 formules boccux repas: 1 choix possible entre 5 et 10 formules

De 11 à 30 formules boccux : possibilité de mixer 2 variétés

Au-delà de 31 formules boccux : possibilité de mixer 2 à 3 variétés

A choisir : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Inclus : Fromage, pain et couverts



Sans-gluten



Vegan (sur demande)



Végétarien

ENTRÉES AU CHOIX

🌱 Champignon de saison confit au fromage blanc,
🚫 noix concassée, poivrade d'artichauts en barigoule.

🚫 Haricots verts croquants, pomme granny, noix,
graine de courges, faisselle et poivre Timut

🌱 Fraicheur de lentilles corail, brocolis, mendiants de
fruits aux herbes, vinaigrette balsamique blanc

🚫 Croquant de choux rouge à la rose, raisin gold,
fourme d'Ambert et croutons dorés.

PLATS AU CHOIX

🌱 Quartier de betteraves aux épices, pointe de
🚫 fromage de chèvre, figue rôtie, pignon de pain
torréfié

🚫 Kimchi de légumes et haddock fumé, vinaigrette
wafu

🚫 Emincé de poulet grillé, noisette, mousseline de
butternut, crumble de pain d'épices et vinaigrette au
miel

🚫 Effeuillé de veau au zaatar, panais et pleurote aux
herbes, émulsion au vinaigre rouge, échalotte et
ciboulette



DESSERTS AU CHOIX

🌱 Dôme de perle du Japon au lait de coco curry et
🚫 chocolat végétan, confit de fruit rouge de saison.

Tarte crémeux chocolat blanc et noix de cajou
caramélisé



Tartelette myrtille et mousse à la rose

Dôme poire chocolat sur son sablé

FROMAGE INDIVIDUEL L'AFFINÉ DU JOUR

FORMULE SUR LE POUCE - TARIF: 16,00 € HT - 17,60 € TTC
HORS FRAIS DE LIVRAISON

Commande minimum de 5 formules sur le pouce : 1 choix possible entre 5 et 10 formules

De 11 à 30 formules: possibilité de mixer 2 variétés de composantes du menu

Au-delà de 31 formules: possibilité de mixer 2 à 3 variétés de composantes du menu

A choisir : 1 Salade, 1 sandwich et 1 dessert par formule

Kits couverts complets inclus

 Sans-gluten

 Vegan
(sur demande)

 Végétarien

METSSENS
TRAITEUR



SALADES AU CHOIX

 Champignon de saison confit au fromage
 blanc, noix concassée, poivrade d'artichauts
en barigoule.

 Haricots verts croquants, pomme granny,
noix, graine de courges, faisselle et poivre

 Timut

 Fraicheur de lentilles corail, brocolis,
mendiants de fruits aux herbes, vinaigrette
balsamique blanc

SANDWICHES AU CHOIX

 Le focaccia au pesto Rosso et fenouil confit

Le pain bagna au thon « ou » **végétarien** 

Bretzel César

Le bagel au bresaola et moutarde miel

 Le club duo de choux kimchi et Cranberry
 (À la demande sans gluten)

DESSERTS AU CHOIX

 Fruits frais



Cookies 3 chocolats

Tarte crémeux chocolat blanc et noix de cajou
caramélisé

Tartelette myrtille et mousse à la rose

BOX A PARTAGER - HORS FRAIS DE LIVRAISON

BOX A PARTAGER - IDEAL 10 PERSONNES

Tapenade d'olive noire et verte, assortiment de biscuits

34,80 €HT soit 36,70 € TTC

Tapenade d'olive noire 100 gr et verte 100 gr, biscuit curry, biscuit olive et noix de cajou 130 gr de chaque

Anchoïade et légumes croquants

39,50 €HT soit 43,45 € TTC

Carotte, concombre, céleri, radis et fenouil (200 gr de chaque produit), gressin et chips de légumes

Box de charcuteries assorties

44,20 €HT soit 46,60 € TTC

Jambon cru San Daniel, saucisson sec d'Auvergne, bressaola, coppa (120 gr de chaque), cornichon, beurre et 1 kg de pain tranché

Box de fromages et confiture

58,50 €HT soit 61,70 € TTC

Comté 14 mois, taleggio, Saint Nectaire, tomme de Savoie (220 gr de chaque), confiture cerise piment, noix et 1 kg de pain tranché



METSENS

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@mitsens.fr

mitsens.fr

