



**LA CARTE À
EMPORTER
Automne 2021**





La Maison Metsens vous propose son renouveau estival au travers de 3 expériences gastronomiques et éco-responsables déclinées selon les suivantes:

1 – Coffrets repas: 100 % biodégradable

2 – Bocaux: zéro déchet

Les contenants seront récupérées 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

3 – Tentation bowl: 100 % biodégradable



COFFRETS REPAS

22,00 € HT - 24,20 € TTC

Commande minimum de 5 plateaux repas.

Au-delà de 10 plateaux, possibilité de mixer 2 à 3 variétés

- Fromage, pain et couverts inclus -



Sans-gluten



Vegan (sur demande)



Végétarien

CÉSAR



- Houmous de pois chiche et brocolis, tuile croustillante au sésame noir
- potimarron confit, poêlée de champignons des bois, jeune pousse et éclats de Noisettes
- Râpé de pomme, mousse mascarpone, sablé breton

MONTICELLI

- Gravadlax de saumon, salade de lentille beluga et aneth
- Suprême de poulet label fermier, purée de patate douce au gingembre et citron vert

Secret vanille, dés de caramel

VASARELY



- Salade de quinoa bio, pomme et cranberry, marbré de poulet, purée d'avocat
- Emincé de bœuf, crème de raifort, fenouil confit
- Joconde au thé matcha, gelée de mangue et mousse yuzu

CEZANNE

- Dôme d'aubergines, thon fumé, biscuit herbe/citron
- Dos de cabillaud label MSC vapeur, légume niçois, vinaigrette anchois

Finger marquise chocolat éclats de noisette





Bocaux

19,00 € HT - 20,90 € TTC

Commande minimum de 5 formules

Au-delà de 10 formules, 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

- 🚫 • Gravadlax de saumon, salade de lentille beluga et aneth
- 🚫 • Salade de quinoa bio, pomme et cranberry, marbré de poulet, purée d'avocats
- Dôme d'aubergines, thon fumé, biscuit herbe-citron
- 🌱 • Houmous de pois chiche et brocolis, tuile croustillante au sésame noir.

PLATS AU CHOIX

- 🚫 • Suprême de poulet label fermier, purée de patate douce au gingembre et citron vert
- 🚫 • Dos de cabillaud label MSC vapeur, Légumes niçois, vinaigrette anchois
- 🚫 • Émincé de bœuf, crème de raifort, fenouil confit
- 🌱 • Potimarron confit, poêlée de champignons des bois, jeune pousse et éclats de noisettes

DESSERTS AU CHOIX

- Royal praliné chocolat éclat de noisette
- Secret Vanille, Dés de Caramel
- 🚫 • Joconde au thé matcha, gelée de mangue et mousse Yuzu
- 🌱 • Râpé de pomme, mousse mascarpone, sablé breton.

Fromage l'affiné du jour



Tentation bowl

12,00 € HT - 13,20 € TTC

A choisir: 1 salade et 1 dessert

Commande minimum de 5 formules

Au-delà de 10 formules, possibilité de mixer 2 à 3 variétés

Livré dans un sac kraft, kits couverts biodégradables, serviettes, 1 pain



Sans-gluten



Vegan (sur demande)



Végétarien



SALADES

- Gravavlax de saumon, salade de lentille beluga et aneth
- Salade de quinoa bio, pomme et cranberry, marbré de poulet, purée d'avocats
- Dôme d'aubergines, thon fumé, biscuit herbe-citron
- Houmous de pois chiche et brocolis, tuile croustillante au sésame noir

DESSERTS

- Royal praliné chocolat éclat de noisette
- Secret vanille, dés de caramel
- Joconde au thé matcha, gelée de mangue et mousse yuzu
- Râpé de pomme, mousse mascarpone, sablé breton



Véhicule 100%
électrique

Délai de commande:

24 h avant la livraison

Pour commander :

04 96 21 84 14 ou contact@metsens.fr