

CARTE DES BOISSONS

Prix €HT

Les vins rouges	75 cl	
Côte du Rhône - La Ferme de Gicon	8.00 €	
Vin du Pays d'Oc - Les Jamelles (Syrah)	9.20 €	
Moulin à Vent - Les Thorins	11.90 €	
Saint Nicolas de Bourgueil - M. Dupin	13.60 €	
Chiroubles naturel - En Cercillon	14.20 €	
Saint Joseph - Cuvée Elegantia	17.50 €	
Les vins blancs	75 cl	
Vin du Pays d'Oc - Les Clochetons (Sauvignon)	7.50 €	
Viognier l'Authentique	9.20 €	
Saint Véran - Les Rochettes	10.60 €	
Mâcon Fuissé - Domaine Romanin	12.40 €	
Les vins rosés	75 cl	
Terre de Passion (bio)	9.00 €	
Côte de Provence rosé - Château Bastidière	12 €	
Les vins festifs	75 cl	
Champagne, Crémant de Bourgogne...		
Et toute une gamme de crus, de vins naturels, de contenants...		Nous consulter
Les bières		
Assortiment de bières artisanales en bouteilles ou en fûts.		Nous consulter
Les eaux	50 cl	1,5 litre
Eau de source	1.00 €	1.50 €
Eau minérale (Evian)	1.20 €	1.75 €
Eau gazeuse (Vals 1,25 l, Badoit 1 l)		1.75 €
	50 cl	1,5 litre
Coca-Cola, Orangina	2.00 €	3.50 €
	25 cl	1 litre
Jus d'orange, pomme, pamplemousse	1.50 €	3.00 €
Thermos café (1 litre)		12.00 €
Thermos thé (1 litre)		ordinaire : 10.00 € - aromatisé : 11.00 €

Les prix indiqués sont HT. La TVA à 7% est appliquée à tous les produits, exceptés les boissons alcoolisées et les services (TVA à 19.6%) et les boissons non alcoolisées bouchées (TVA à 5.5%).



T. 04 37 49 04 54 - 06 13 36 39 72 - F. 04 37 49 04 54
contact@metsetmerveilles.com - www.metsetmerveilles.com

www.culart.com - Photos : Y. Ricard - Tous droits réservés - Photos et suggestions de présentation non contractuelles - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CONCEPT
ALIMENTAIRE
ÉQUILIBRÉ
DE QUALITÉ



PLATEAUX REPAS
COCKTAILS / BUFFETS
COLLATIONS DE
RÉUNIONS
PETITS DÉJEUNERS



le Jaune Fraîcheur

Un pâte croûte maison allégé, entouré de produits du soleil, un menu ressourçant !

ENTRÉE Salade de pâtes fraîches aux légumes
PLAT Volaille et bœuf préparés en croûte
 Légumes d'été en ratatouille
FROMAGE Fromage blanc et coulis de fruits
DESSERT Carpaccio de fruits du moment et sablés à l'anis

16,50 €HT - 17,66 €TTC



le Rose Vitalité

La croûte de noisette embellit le merlu, Le gâteau de semoule adoucit le menu

ENTRÉE Légumes croquants en salade de basilic et mozzarella
PLAT Filet de merlu en croûte de noisettes / Flan d'aubergines et coulis de tomate / Lit de céréales et légumineuses
FROMAGE Fromage blanc et coulis de fruits
DESSERT Gâteau de semoule et tartare de fruits rouges

16,50 €HT - 17,66 €TTC



le Violet Tonique

Un menu très riche en saveurs traditionnelles, tellement réconfortant et rassérénant ...

ENTRÉE Tarte tatin aux oignons nouveaux et crème de chorizo
PLAT Emincé de gigot d'agneau sauce gribiche / Corolle de petits pois & croustillant de lardons / Pomme de terre aux herbes, cuite au four
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Barrettes de tartellettes aux fruits et crèmes

20 €HT - 21,40 €TTC



le Bleu des Mers

Découvrez des produits de la mer mis en valeur par leur assaisonnement et sauces ...

ENTRÉE Salade de crevettes à la coriandre et pangrattato
PLAT Aile de raie farcie aux pommes et coulis de framboise
 Râpé de courgettes / Polenta dorée à la pomme
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Eclairs au parfum de fruits et réglisse, fruits de saison confits

20 €HT - 21,40 €TTC



le Vert Végétal

Pas besoin d'être végétarien pour apprécier ces buns moelleux et goûteux à la fois !

ENTRÉE Omelette fourrée à la tapenade et fraîcheur de salade
PLAT Buns au tofu façon hamburger
 Légumes en écrasé
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Tartellette aux céréales soufflées garnie d'une crème exotique

17 €HT - 18,19 €TTC



le Rouge Gourmand

Madeleines, Mousseline, Melon, Marquise, que des Mmmhhh en bouche !

ENTRÉE Madeleines aux saveurs salées en quatuor
PLAT Mousseline de St Jacques aux écrevisses, sauce safranée
 Haricots verts frais aux échalotes
 Duo de quinoa aux poivrons
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Piques de rochers coco & melon autour d'une marquise

26 €HT - 27,82 €TTC

le Plateau du Marché

Ce menu est annoncé sur notre site internet et envoyé par mailing

Un menu hebdomadaire réalisé par le chef au gré de son marché.



ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
 Viande ou poisson selon les semaines

FROMAGE - DESSERT

17 €HT - 18,19 €TTC

Du lundi au vendredi, de 8h à 19h
 T. 06 13 36 39 72 / 04 37 49 04 54
 F. 04 37 49 04 54

contact@metsetmerveille.com
 Via le site : www.metsetmerveille.com

Pour l'enregistrement de vos commandes :

- date et heure de livraison
- nombre et types de plateaux
- adresse complète de livraison (bât. étage, code...), téléphone / fax
- adresse de facturation
- coordonnées d'une personne sur place

Pour commander

Pour le règlement : à réception de facture.

Livraison gratuite sur l'agglomération lyonnaise selon secteurs.

Délais de livraison : en raison des aléas de circulation, nous assurons les livraisons dans un créneau d'une heure. Nos plateaux repas sont réalisés avec des produits frais, en conséquence d'éventuelles ruptures peuvent survenir.