

CARTE DES BOISSONS Prix €HT

Les vins rouges	75 cl
Côte du Rhône - La Ferme de Gicon	7.50
Vin du Pays de l'Aude - Capucine	8.95
Moulin à Vent - Les Thorins	10.90
Chiroubles naturel - En Cercillon	12.10
Saint Nicolas de Bourgueil	13.10
Saint Joseph - Cuvée Elegantia	15.90

Les vins blancs	75 cl
Vin du Pays d'Oc - Petit Pont	7.50
Viognier l'Authentique	8.50
Saint Véran - Les Rochettes	9.15
Mâcon Fuissé - Domaine Romanin	11.75

Les vins rosés	75 cl
Côte de Provence rosé - Château Bastidière	9.90

Les vins festifs	75 cl
Champagne, Crémant de Bourgogne...	Nous consulter.
Et toute une gamme de crus, de vins naturels, de contenants...	

	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 5,5 % est appliquée à tous les produits, exceptés les vins et les services, dont la TVA est à 19,6 %.



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

www.ouiaff.com - 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

Une multitude d'ingrédients sains pour éveiller vos papilles !

ENTRÉE Tartelette légère aux radis et sa salade d'accompagnement
PLAT Roulé de dinde à la moutarde à l'ancienne / Mille-feuille de légumes en terrine / Emincé de pommes de terre
FROMAGE Fromage blanc & coulis de fruits
DESSERT Gâteau aux noix et au miel sur fruits de saison

16 €HT - 16,88 €TTC



le Rose Vitalité

Un menu très équilibré avec un poisson fin à découvrir...

ENTRÉE Salade gourmande au gré de la saison
PLAT Coeur de merlu sauce au curry sur feuilletage / Fondue de poireaux / Gâteau de riz à la tomate
FROMAGE Fromage blanc & coulis de fruits
DESSERT Coussins aux pruneaux et fruits frais

16 €HT - 16,88 €TTC



le Violet Tonique

Découvrez un plat Auvergnat étonnant et dévorez le rôti de veau farci avant de terminer par un dessert de saison !

ENTRÉE Pounti du Cantal et salade de légumes confits
PLAT Rôti de veau farci aux champignons et sauce aux échalotes / Tatin de légumes / Champignons revenus aux herbes
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Cake maison aux fruits secs et duo de crèmes

20 €HT - 21,10 €TTC



le Bleu des Mers

Des saveurs très marquées aux tonalités d'automne, le tout relevé par le taboulé libanais.

ENTRÉE Pain de caviar d'aubergine et génoise aux légumes
PLAT Pavé de saumon juste grillé, sauce au miel / Boulgour façon taboulé libanais / Tomate rôtie aux herbes
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Tarte aux poires et à la châtaigne et crème anglaise

20 €HT - 21,10 €TTC



le Vert Végétal

Un menu 100% végétarien avec un plat principal qui vous conquerra !

ENTRÉE Salade de haricots plats et radis, sauce à l'huile de noix
PLAT Rôti végétal sauce relevée à la tomate / Petites crêpes de légumes / Poêlée de tomates
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Tartelette aux fruits frais sur fond de frangipane

17 €HT - 17,94 €TTC



le Rouge Gourmand

Les 3 plats jouent de contrastes aussi bien visuellement qu'à votre palais !

ENTRÉE Tartelette de jambon croustillant à la crème de tomate et cake au saumon fumé
PLAT Dos de thon albacore mariné et cuit à point / Duo de tartes poireaux & poivrons / Légumes en chips
FROMAGE Assiette de l'affineur
DESSERT Bouchon aux deux chocolats, macaron et autres gourmandises

25 €HT - 26,38 €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 - 17,94 €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@metsetmerveilles.com
 Via le site : www.metsetmerveilles.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.