

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

Tarif pour 500 pièces et plus → 1.10€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

En dessous de 500 pièces plateau de pièces panaché : Assortiment de 48 pièces panachées selon notre marché → 55€ le plateau

PIECES APERITIVES FROIDES

- Toasts variés :
 - Jambon cru, caviar d'Aubergine
 - Œuf de caille, tomate cerise
 - Saumon fumé, mousseline de petit pois, verveine de nos régions
- Navettes gourmandes :
 - Parfait de foie blond
 - Rillettes de saumon.
- Tartelette betterave et chiffonnade de magret fumé :
 - Mousse de betterave au balsamique et magret de canard fumé maison.
- Chouquettes salées :
 - Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru.
- Tartelette gambas :
 - Tarte gambas et fromage frais citronné
- Club sandwich :
 - Filet de poulet mariné au « savora » et œuf mimosa.

*Le Carré des lys 6 rue Simon Boyer 42600 MONTBRISON
Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr*

- Tatin de pommes et foie gras :
- Tarte fine, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Finger de saumon:
- Tartare de saumon crème échalotte
- Cuillère agneau :
- Rissolle d'agneau mousse de pomme de terre à l'ail
- Mille feuilles saumon :
- Saumon fumé maison, mozzarella di bufala et tapenade de légumes sur son pain au pesto
- Verrine homardine :
- Mousse de homard et saladette d'écrevisses.
- Verrine de thon :
- Mousse de thon au tartare de tomate.
- Verrine tomate ricotta :
- Pana cotta de tomate émulsion ricotta olive
- Coquille ceviche de st jacques :
- Noix de saint jacques mariné et tartare de fruits et légumes.
- Wrap
- jambon cru, crème de foie gras, figue et pistache.
- Brochette Roma :
- Tomate mozzarella et jambon cru.
- Brochette Antilles :
- Crevette-ananas.
- Macaron sucré-salé :
- Fourme de Montbrison / poivron rouge
- Foie Gras / orange
- Blinis de choux-fleurs
- Mousse de choux fleurs, aneth et œuf de truites
- Sablé sardine
-Rillettes de sardine et chorizo ibérique
- Sablé Lapereau
-Rillettes de lapereau, marmelade de poivrons acidulé
- Sablé Volaille
-Crème fouettée moutarde et volaille Espelette

PIECES APERITIVES CHAUDES

(Pièces chaudes servies en passe canapé)

- Mini burger :
Saucisse de Morteau comté.
Saucisse blanche et échalotte confite
- Verrine raviole de Royan :
Sauce crème aux cèpes.
- Crème brûlée foie gras :
Garni de poires caramélisées
- Bouchée escargots :
Dans sa brioche au beurre d'herbes.
- Mini cassolette assortie :
- Volaille forestière
- moelleux de merlu crème aux moules
- gambas aux petits légumes
- Vol au vent st jacques
- Saint Jacques crème de poireaux

Le Carré des lys 6 rue Simon Boyer 42600 MONTBRISON
Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr

COMPLEMENT APERITIF

- Plateau de chiffonnade de charcuterie → 25€
 - 60 bouchées de chiffonnades de charcuterie
- Plateau de fromage → 25€
 - 40 bouchées de frommage variés
- Plateau de tarte chaude → 30€
 - Quiche
 - Pizza
 - Tarte à l'oignons
- Pain surprise → 35€
 - 40 bouchées de mini club sandwich
- Verrine saladette → 1.20€
 - Salade de saison en verrine (70g)

PIECES SUCREES

- Parfums de mini entremets :

- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariguette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel coulant cacahuète
- « Financier » Biscuit amande, framboise et coulis passion abricot
- « Straciatella » Mousse coco, copeaux chocolat et coulis passion

- Gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes / crémeux marron passion ...
- « Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

- Choux ou macarons