

Carré des Lys

2018

## CARTE MARIAGE

Pour préparer ensemble votre journée coup de cœur le Carré des Lys, spécialiste du mariage, vous propose les formules suivantes.

Mais nous restons à votre disposition pour discuter de votre projet afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes et de votre budget.  
(Tarifs valables pour un minimum de 80 convives)

Le tarif est entendu TTC pour un taux de TVA de 10% si la TVA était augmenté ou réduite d'ici à la prestation le tarif TTC sera recalculé.

# COCKTAIL APÉRITIF

Ces formules sont donnés à titre d'exemple nous pouvons créer un buffet selon vos attentes... (Prix par convive)

## LES BUFFETS:

- BUFFET DE 9 PIÈCES FROIDES (panachées selon vos envies) : 12,50€
- BUFFET DE 10 PIÈCES (7 pièces froides et 3 pièces chaudes) : 13.00€
- BUFFET DE 12 PIÈCES (8 pièces froides, 4 pièces chaudes) : 14€
- BUFFET DE 7 PIÈCES FROIDES ET 1 ATELIER AU CHOIX : 14€
- BUFFET DE 9 PIÈCES ET 1 ATELIER AU CHOIX (6 pièces froides et 3 pièces chaudes) : 16.00€
- BUFFET DE 9 PIÈCES ET 2 ATELIER AU CHOIX (6 pièces froides et 3 pièces chaudes) : 20€

Les ateliers gourmands en supplément d'un buffet (tarif sur devis)

**LES ATELIERS GOURMANDS:** certains ateliers de par le matériel nécessaire ne sont disponibles que sur une réception par week-end

- **PLANCHA :**  
*3 pièces par convive Assortiment de mini brochettes :  
St Jacques pesto, Merlu tomate confite, Magret caramel, Bœuf à la provençale, poulet aux dattes*
- **ITALIE :**  
Risotto en meule de parmesan et sa rissole de volaille au pesto servit en cassolette et focaccia gourmande à partager
- **LE BBQ PARTY :**  
dans un véritable barbecue à l'américaine, déclinaison de ribs, chicken wings, pork shoulders, etc... sauce et condiment assuré.
- **ATELIER BURGER :**  
à la plancha notre chef concoctera «3 type de burger un boeuf bacon, un volaille tomate et Manchego , un saumon guacamole
- **BAR DE LA MER :**  
*1 huître, 1 grosse crevette décortiquée, 1 bulot, découpe d'un saumon gravlax, pain, beurre, aïoli, vinaigre à l'échalote.*
- **BAR À ANTIPASTI :**  
*découpe d'un jambon cru, chorizo culard, burrata fondante, plateau d'antipasti (involtini, poivron farci, tomate confite, tapenade et gressini)*
- **BAR AUTOUR DU FOIE GRAS :**  
escalope poêlée devant vos convives et *découpe de 2 terrines de foie gras (nature et façon nougat), pain, confiture et chutney*
- **CANDY BAR ET GLACES :**  
*ours en guimauve, brochette de fruit, macaron, meringue, confiserie, glace en mini cônes (4 parfums)*
- **BAR À SOUPE EN PÉRIODE HIVERNALE :**  
*assortiment de 4 soupes hivernales à définir ensemble*

D'autres ateliers sont réalisables selon vos envies et idées...

## LES TARIFS INCLUENT :

- la verrerie au choix selon vos boissons
- le nappage et la décoration du buffet
- vasque à champagne et glace si nécessaire
- livraison, installation et service du buffet compris (2h30 environ)

(Tarif valable pour une prestation complète incluant un cocktail + repas)

Les tarifs pour un apéritif seul seront établis sur devis

# COCKTAIL APÉRITIF

Exemples de pièces froides :

- Toasts variés :

Jambon cru, caviar d'aubergine / œuf de caille, tomate cerise / saumon fumé, mousseline de chou-fleur.

- Navettes gourmandes :

Parfait de foie blond ou rilette de saumon.

- Tartelette betterave et chiffonnade de magret fumé :

Mousse de betterave au balsamique et magret de canard fumé maison.

- Mini cône gourmand :

Salade de poulet coriandre et curry, citron caviar

- Chouquettes salées :

Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru.

- Tartelette fromagère :

Tartare de légumes et fromage frais.

- Club sandwich :

Filet de poulet mariné au « savora » et œuf mimosa.

- Tatin de pommes et foie gras :

Tarte fine, compotée de pomme et ganache de foie gras.

- Finger de daurade:

Tartare de daurade et guacamole et ginger.

- Cuillère foie gras et jambon cru :

Allumette de foie gras enroulé de jambon cru.

- Mille feuilles saumon :

Saumon fumé maison, mozzarella di bufala et tapenade de légumes sur son pain au pesto

- Tartelette d'artichaut :

Mousse d'artichaut et copeaux de parmesan.

- 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.

- Sucette wrap :

Guacamole, jambon et tomate confite.

- Brochette Roma :

Tomate mozzarella et jambon cru.

- Brochette Antilles :

Crevette-ananas.

- Rissole d'agneau :

Noisette de gigot d'agneau mariné sur sa polenta au citron.

- Macaron sucré-salé :

Fourme de Montbrison / poivron rouge.

# COCKTAIL APÉRITIF

Exemples de pièces chaudes servies en passe canapé :

- Mini burger :  
Saucisse de Morteau comté.
- 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)
- Huitre PRAT :  
Huitre chaude fondue de poireaux au noailly prat

Selon vos envies et la saison, d'autres pièces peuvent être proposées



# MENU 39€

(Entrée froide ou chaude + plat + fromage + dessert)

En version 3 plats à 46€ (entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + dessert)

## ⋮ Mises en bouche apéritive

## ⋮ Entrées froides :

- Dans l'esprit d'un aioli le cabillaud juste poché et farandole de légumes, sorbet tomate
- Tarte fine de saumon gravlax, crème double à l'échalote et verdurette de saison vinaigrette gingembre et pignon torréfié.
- Géométrie de rillettes de canard maison, glaçage aux lentilles du Puy en habit d'été, cube de foie gras glacé au porto crostini céréale
- Fraicheur « tout Melon » en carpaccio, roquette parmesan – gaspacho billes de pastèque et verveine ciselée – en sorbet.

## ⋮ Entrées chaudes :

- Soufflé de cuisses de grenouilles sur une fondue d'épinard et de cuisses en persillade.
- Marmite velouté de racines à l'huile de noisette et « nuggets » de volaille de bresse en croute de cèpes, herbes de saison

## ⋮ Interlude givré :

Sorbet Citron- ribambulle / Sorbet pamplemousse procecco.

## ⋮ Plats :

- Paleron de veau, jus au romarin et ail doux
  - Tournedos de boeuf jus au vieilles côtes
  - Suprême de volaille crème aux cèpes ou à l'orientale
- Trois petites garnitures de saison

-Planche de fromage du vigneron : verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs.

## ⋮ Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- ⋮ « Verger » pain de gènes pistache, framboise
- ⋮ « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- ⋮ « Gariquette » 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
- ⋮ « Agrume » Mousse orange sanguine

**ET: - Trois gourmandises au choix:**

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

**ET: - Pièce montée de choux ou pyramide de macarons** (Supplément de 2€ par convive)

## ⋮ Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

## ⋮ Café, thé et infusion offert.

# MENU 45 €

(Entrée froide ou chaude + plat + fromage + dessert)

En version 3 plats à 50€ (entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + dessert)

• Mises en bouche apéritive

• Entrées froides :

- Trilogie marine : tartare de thon guacamole et salicorne, lollipop saumon aneth et tartine de rillette de haddock, crumble de chou.
- Allumette de foie gras fine gelée mangue passion, tuile cacao et biscuit moelleux pain d'épices, en saison servit avec un carpaccio de melon
- Comme une salade de gambas et saint jacques salsa et pana cotta noix de coco et fenouil, huile passion

• Entrées chaudes :

- Cassolette de Saint Jacques et gambas, nage de légumes au safran local.
- Marmite de champignons des bois à la crème et grillade de filets de cailles.
- Cassolette d'escargot, raviole, fenouil et crème à l'ail doux.

• Interlude givré :

Sorbet citron-ribambulle / Sorbet pamplemousse et procecco.

Plats :

- Carré de porcelet serpolet, échine et tomate confite
  - Pavé de longe de veau tatin aux cèpes, jus pistaché.
  - Tournedos de magret canard, échalote confite jus de canard au xérès.
  - Carré d'agneau rosé ail en chemise et fondant à l'aubergine
- Trois petites garnitures de saison.

-Planche de fromage du vigneron : verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs.

• Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Verger » pain de gènes pistache, framboise
- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Agrume » Mousse orange sanguine

**ET: - Trois gourmandises au choix:**

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

**ET: -Pièce montée de chou ou pyramide de macarons (Inclus)**

• Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

• Café, thé et infusion offerts

# MENU 50 €

(Entrée froide ou chaude + plat + fromage + dessert)

• Mises en bouche apéritive

• Entrées :

Comme un éclair :

- Cabillaud et homard, guacamole et pétales de légumes, vinaigrette fruit de la passion.

Trilogie de foie gras :

- Crème brûlée, foie gras et pomme rôtie.
- « Nuggets » de foie gras en poudre de châtaigne, « ketchup » de figue.
- Allumette de foie gras en miroir de caviar.

• Interlude givré :

Sorbet citron-ribambulle / Sorbet pamplemousse et procecco.

• Plats :

- Filet de veau, jus perlé à l'huile de noisette du *Moulin des Masson*, morille farcie.
- Filet de bœuf « charolais » de la *maison Gonin* à Renaison, réduction de vin rouge et Siphon SAVORA.
- Un demi pigeon de la vallée de la Vocance, farci au foie gras, caramélisé dans son jus miel et épices douces.
- Pavé de turbo contisé à la truffe melanosporum et jus de veau combava.

-Planche de fromage du vigneron : verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs.

• Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Verger » pain de gènes pistache, framboise
- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariguette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Agrume » Mousse orange sanguine

**ET:** - Trois gourmandises au choix:

- « 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 ...

**ET:** -Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Inclus)

• Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

• Café, thé et infusion offerts

• MIGANRDISE SUR TABLE

# FORMULE 58 €

Menu avec buffet d'apéritif faisant office d'entrée (cocktail : 20€ + menu 38€)

## • Buffet d'apéritif

(15 pièces par convives)  
6 pièces froides  
3 pièces chaudes

## • 2 animations au choix :

(Plancha / bar à soupe / bar de la mer / bar à foie gras / découpe de saumon...)

## • Puis a table....

- Paleron de veau, jus au romarin et ail doux
- Tournedos de boeuf jus au vieilles côtes
- Suprême de volaille crème aux cèpes ou à l'orientale
- Carré de porcelet serpolet, échine et tomate confite
- Pavé de longe de veau tatin aux cèpes, jus pistaché.
- Tournedos de magret canard, échalote confite jus de canard au xérès
- Carré d'agneau rosé ail en chemise et fondant à l'aubergine

Trois petites garnitures de saison.

- Planche de fromage du vigneron : verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs.

## • Buffet de desserts :

### - Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Verger » pain de gênes pistache, framboise
- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Piémont » biscuit noisette, crémeux abricot mousse vanille
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » génoise verveine, pâte de fruit myrtille
- « Zeste » biscuit financier crémeux d'agrumes ...

### **ET:** - Trois gourmandises au choix:

« Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes ...

« Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

**ET:** - Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (inclus)

## • Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (Forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

(Possibilité de buffet selon vos envies à partir de 50€ (16€ cocktail – 34€ menu) sur demande.)



# MENU ENFANT

## Menu Enfant 12€

- Petite charcuterie ou feuilleté au jambon.
- Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties.
- Fromage et dessert

• Options :

**Soupe à l'oignon :** 3.50€ la part pour un minimum de 30 parts (croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis)  
Déposé dans la cuisine au départ des équipes.

## BRUNCH DU LENDEMAIN

(13€ par convive)

Le brunch du lendemain est déposé dans le frigo de la salle, le pain est à la charge du client et il n'y a pas de vaisselle ni de service inclus.

• 3 salades au choix parmi :

« Piémontaise » pomme de terre, cervelas, jambon, tomate

« Franche comtoise » choux, comté et pomme fruit

« Coleslaw » chou, carotte

« Taboulé » garni de légumes frais et fruits secs

Pomme de terre et hareng

Riz, surimi et maïs

« Perles marines » perles, crevettes, écrevisses, saumon fumé

« Mexicaine » boulgour, poivrons, chorizo et épices du soleil

-assortiment de crudités-

« Lentilles » saucisse de Morteau, échalotes et persil

« Tagliatelles » aux 2 saumons

« Romaine » tomate, mozzarella, olive, basilic, poivrons

• Viande froide : Rôti de porc /Cuisses de poulet

• Charcuterie : Terrine maison /Jambon cru /Saucisson

• Plateau de fromage

• Tarte pour compléter les restes de dessert

⋮ Pour votre repas de mariage nos menus comprennent :

- Vaisselle et verrerie.
- Nappage et serviettes in-tissé inclus.
- Possibilité de nappage et serviette tissus sur devis.
- Fontaine à champagne (hors boisson).
- Service inclus (1 serveuse pour 25 convives environ) nous ne facturons pas de supplément de frais de service.
- Pain : 1 Michon/convive et pain en corbeille sur table.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon (toutes vos boissons eaux et vins devront être en bouteille).

⋮ Organisation :

La veille : livraison de la vaisselle et de notre matériel dans votre salle de réception, la mise en place de la salle est à la charge du client.

Mise en place possible par nos équipes le vendredi ou samedi sur devis.

Le jour J : nous assurons votre prestation jusqu'au service du dessert. La vaisselle reste sur table pour ne pas couper votre soirée. Deux serveurs peuvent rester jusqu'à la fin de la soirée il vous sera facturé 30€ de l'heure par salarié.

Le lundi suivant : LE CLIENT rapporte au magasin à Montbrison toute la vaisselle restante sale.  
(Nous pouvons venir récupérer la vaisselle le dimanche dans votre salle pour un supplément de 150€)

L'acompte, de 1000€, est versé à la signature du contrat et encaissable à partir de septembre 2016.

Second acompte de 30% du montant total versé début 2017.

Un dernier acompte est demandé lors de la confirmation du nombre de convives, 30 jours avant la prestation.

La somme restante due sera acquittée le mardi suivant la prestation.

Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèces ou CB.

Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (incluse la proposition de prix), et parapher chaque page du dit document.

Aucune boisson ni nourriture extérieures, ne seront servies sans accord préalable.

Tous les tarifs sont indiqués TTC au taux de TVA en vigueur le 01/10/2016 de 10% et 5,5% en cas de hausse du taux nous la répercuterons sur le prix de votre réception. (Les tarifs indiqués sont valables pour l'année 2017, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)

Une seule journée de dégustation est organisée en février pour découvrir tous nos plats. (Valable uniquement pour tous les contrats mariage signés avant cette date.)

Nous restons à votre disposition pour plus de renseignements ou pour vous rencontrer afin d'établir un devis personnalisé.

Présence possible d'allergène, merci de nous préciser à la commande vos allergies ou prendre contact avec nous pour plus d'informations.

Déplacement possible sur toute la région, merci de nous consulter pour les frais de déplacement éventuels.

---

Le carré des lys