

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

Carte traiteur 2017

Mises en bouche :

- Plateau apéritif froid 48 pièces **55€** (pour 6 personnes)
(Assortiment de pièces apéritifs raffiné : verrine, canapé, tartelette, navette, choux, etc..)
- Plateau apéritif chaud 36 pièces **44€** (pour 6 personnes)
(6 bouchées escargots + 6 burger mini Morteau + 6 burger poissons + 6 beignet de crevette + 6 bouchées foie gras)
- Plateau de quiche /pizza (60 bouchées) **30€**
- Pain surprise (40 bouchées minis club sandwich) **35€**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie (60 bouchées) **25€**
- Plateau de fromage (40 bouchées) **25€**

Salades variées à la part 3.80 € (minimum de 6 parts) :

- piémontaise : pomme de terre, cervelas, jambon, tomate
- franche comtoise : choux, comté et pomme fruit
- coleslaw : choux, 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
- Adour : pomme de terre rissolée, lardons, gésier, tomate, magret fumé
- Indienne : choux, épices, pomme

Entrées froides (minimum de 6 parts) :

- terrine de foie gras maison 7.10€ (sur commande 10 jours avant)
- dôme de saumon, mousseline de citron aneth 4.20€
- saumon fumé maison (à la coupe 65€/kg)
- pressé de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic 3.80€
- terrine de poisson de saison 3.80€
- parfait de rillettes de saumon et saumon fumé 6.40€
- comme un entremet d'asperge et carpaccio de saint jacques marinées 6.40€

Feuilletés individuels (minimum de 6 parts)

- paris : jambon champignons 3.10€
- comtois : jambon comté 3.10€
- montbrisonnais : poire aux épices douces, lard et fourme de Montbrison 4.30€
- bourguignon : escargots persillés et moelleux de potimarron 4.30€
- pêcheur : fruits de mer et gambas 4.30 €
- sucré/salé : pomme aux épices douces et escalopes de foie gras 4.30€

Entrées chaudes (minimum de 6 parts) :

- cassolette d'escargots aux légumes de saison et crémeux d'ail doux 7.10€
- crème brûlée foie gras aux fruits rôtis 6.10€

Poissons et plaisirs de la mer (minimum de 6 parts) :

- coquille saint jacques laquée au porto et fondue de poireau 9.90€
- cassolette de risotto aux cèpes et saint jacques rôties au lard 9.90€
- dos de sandre crème au Noially Prat 9.90€
- soufflé de grenouille, crumble persillade et fondue d'épinard 6.90€
- dos de saumon snacké, jus de veau citronné et noisette 12€
- médaillon de lotte à l'américaine 12€

Viandes (minimum de 6 parts) :

- mignon de porc à la Forézienne rôti au lard et fourme de Montbrison 7.50€
- magret de canard jus mangue et porto blanc 9.00€
- selle d'agneau façon crumble aux herbes jus au serpolet 11€
- Rôti de porc fermier, jus au thym 6.90€
- Fondant de veau sauce aux cèpes ou jus au thym : paleron de veau gentiment braisé 8.60€
- Plat de côte de veau : poitrine de veau gentiment confit, jus au beurre de noisette 7.50€
- Blanquette de veau au citron : blanquette de veau cuisinée dans une sauce aromatisée au citron 7.50€

- Suprême de volaille à la forestière/ou sauce romarin : suprême de volaille farci aux champignons sauce aux cèpes/ou sauce romarin 7.50€
- Paleron de bœuf confit, jus aux vieilles côtes 8.50€
- Pavé de veau rosé, crème aux cèpes ou jus au thym 13.00€
- Jambon rôti aux herbes : Tranche de jambon rôti aux herbes 6.50€
- Bœuf bourguignon : bœuf bourguignon garni de lardons et champignons 7.50€
- Suprême de pintade aux écrevisses : suprême de pintade sauce crustacés garnie de queue d'écrevisse 9.50€

Légumes et garnitures 3.80 € les 2 pour garnir vos plats :

- soufflé de légumes
- embeurré de pomme terre cœur coulant des sous-bois
- timbale de légume de saison au beurre d'herbe
- flan de légumes de saison
- gratin dauphinois
- mille-feuilles de pomme de terre, poivrons et tomates confites
- pomme darphin (râpée)
- tomate farcie aux petits légumes
- flan de courgette et pesto.
- Risotto (cèpes, fèves, légumes)

Les plats garnis minimum de 6 parts :

<u>Paëlla</u> : riz cuisiné au safran garni de fruit de mer, crevettes, moules entières, une cuisse de poulet et un morceau de poisson.	9.50€
<u>Poulet basquaise</u> : une cuisse de poulet préparée dans sa sauce à base de légumes frais et tomate, accompagné de riz.	8.90€
<u>Poulet au curry</u> : préparé avec ananas et lait de coco accompagné de riz créole et de légumes du moment	8.90€
<u>Choucroute</u> : Chou cuisiné à l'alsacienne, pommes de terre, une tranche de cervelas, une saucisse de francfort, une tranche de saucisson cuit, une tranche de jambonneau, 1/2 tranche de lard fumé.	9.90€
<u>Couscous</u> : couscous cuisiné à base de légumes frais garni de viande d'agneau et bœuf, une cuisse de poulet et une merguez, accompagné de semoule au raisin.	10.40€
<u>Lasagnes au bœuf</u> : lasagnes maison	8.50€
<u>Tajine de poulet au citron confit</u> : poulet préparé avec des légumes assaisonné d'épices orientales et de citron confit. Accompagné de semoule au Safran.	9.50€
<u>Tartifourme</u> en plat unique	7.00€
<u>Tartifourme</u> et jambon chaud	10.00€

Sucré (minimum de 6 parts) :

Plateau de 3 fromages secs découpés et une verrine de fromage blanc 2.30€

Assortiment de 4 minis desserts 3.90€ (possibilité de remplacer 1 mini par un gros gâteau pour anniversaire par exemple.)

- 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 ...

Entremet en grand gâteaux 2 parfums à définir ensemble 2.60€ la part

(Framboisier, feuilletine, forêt noire, croustillant chocolat, fraisier (en saison), multi fruit, ou parfum d'entremet de la carte, nous consulter)

Commande une semaine à l'avance. Sous réserve de disponibilité des produits selon la saison et le volume demandé.

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

Le Carré des lys 6 rue Simon Boyer 42600 MONTBRISON

Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr