

Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Book carte cocktail
apéritif et lunch

Printemps / Eté 2025



Plateau de pièces cocktail froides

24 pièces ou 48 pièces



Composition du plateau selon le marché, photos données à titre d'exemple
Photographies non contractuelles

Plateau de pièces cocktail chaudes

18 pièces ou 36 pièces



Composition du plateau selon le marché, photos données à titre d'exemple
Photographies non contractuelles

Plateau de pièces cocktail sucrées

24 pièces ou 48 pièces



Composition du plateau selon le marché, photos données à titre d'exemple
Photographies non contractuelles

Plateau de chiffonnade de charcuterie

60 bouchées



Plateau de fromage

40 bouchées



Verrine de saladette de saison

8 verrines ou 16 verrines



Composition du plateau selon le marché, photos données à titre d'exemple
Photographies non contractuelles

Plateau Lunch n° 1 froid : 16 pièces

8 minis club-sandwich tomates séchées et fromage frais
8 quarts de baggels au carpaccio de daurade et crudités



Plateau Lunch n° 2 froid: 18 pièces

9 minis pains Mauricette poulet curry
9 minis pains Mauricette crevette et tapenade de légumes



Plateau Lunch n° 3 froid: 10 pièces

5 fingers focaccia végétarienne
5 tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomates séchées



Plateau Lunch n° 4 froid: 18 pièces

6 tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché, noix
6 madeleines pesto
6 tartelettes tapenade de légumes fromage frais Espelette



Plateau Lunch n° 5 chaud: 12 pièces

6 minis burgers boeuf fourme
6 minis croque-monsieur



Plateau Lunch n° 6 chaud: 12 pieces

6 minis hot-dogs
6 minis club-sandwich râpée Pulled beef



Plateau Antipasti

Burrata, houmous, tapenade d'olives, tapenade de tomates, accompagné de blinis, madeleines au curry, madeleines au pesto, olives, artichaut et pain grillé



Plateau Rivière

Rillettes de carpe, crème à l'échalote & truite gravlax, accompagné de blinis et pain grillé



Plateau Terre : 12 pièces

12 demi-parts de pâté en croûte,
accompagnées d'olives et cornichons



Pissaladière

33 belles bouchées



Focaccia

33 belles bouchées

Végétarienne



Jambon



Fromages



Plateau Lunch sucré n°1 : 12 pièces

6 fingers citron meringué
6 croustillant au chocolat



Plateau Lunch sucré n°2 : 14 pièces

6 tartes sablé breton aux fruits rouges et 8 parts de flan pâtissier



Plateau Lunch sucré n°3 : 12 pièces

4 mini-gaufres façon tartelette citron meringuée,
4 mini-gaufres façon tartelette au chocolat
4 mini-gaufres façon tartelette aux fruits frais



Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

CARRÉ DES LYS - Cuisinier & Traiteur
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

CONTACTEZ-NOUS
contact@carredeslys.fr
04 77 58 16 08

