

# Carré des Lys

## VOS PLATS CUISINÉS DE FIN D'ANNÉE 2022



Étienne PLACE

CUISINIER - TRAITEUR

Créateur de réception

### POUR COMMANDER

uniquement :

Tél. : 04.77.58.16.08

contact@carredeslys.fr

### RÉCUPÉRER

#### VOS COMMANDES

Les 17, 24 et le 31 décembre  
de 9 h 00 à 16 h 00

### Carré des Lys

43 Rue Laplatte

42600 Montbrison

(Zone des Granges,  
derrière Gamm Vert)

Les autres jours sur rendez-vous

Fermé le 25 décembre

et du 1er au 4 janvier 2023 inclus

### POUR MIEUX VOUS SERVIR

Quantités limitées, vente  
jusqu'à épuisement des stocks.  
Des produits de substitution vous  
seront proposés le cas échéant.

Merci de nous préciser toute allergie  
ou régime lors de la commande

Lors de la récupération de la com-  
mande prévoir un chèque de caution  
(2 € par bocal)

### ENTRÉES FROIDES | En assiette individuelle

Compression terrine de foie gras et bœuf séché «Espelette» 9.00 €

chutney ananas et pain de banane

Panna cotta d'asperges, St-Jacques, gambas juste snackée 9.00 €

et poulpe en marinade d'herbes folles, pétales de légumes  
façon pickles (déclinaison végétarienne possible 7.00 €)

Pâté en croûte de porcelet de la ferme Chazal 8.00 €

l'épaule confite au fumoir, les longues rosées et le lard façon potée en feuille de chou,  
condiment potimarron et miel de Mr Gandrey

Tarte fine saumon gravlax, carpaccio d'avocat et gel passion 8.00 €

### ENTRÉES CHAUDES | En bocal individuel

Raviole de Romans, escalope de foie gras crème aux cèpes 9.00 €

Noix de St Jacques et Gambas gnocchis de butternut aux noisettes 9.00 €

### ENTRÉES CHAUDES | En assiette individuelle

Douzaine d'escargots en coquilles au beurre d'herbes 7.00 €

### PLATS CHAUDS | En bocal individuel

Langouste et noix de St Jacques aux morilles, risotto crémeux 23.00 €

Loup de la maison Robert rôti aux aiguilles de romarin, 19.00 €  
blanquette de légumes d'hiver et amandine

La salers de Bourchanin confite au jus, pépites de foie gras 18.00 €  
et de potimarron braisées, pâtes fraîches au thym de la maison Cornant

Le veau fondant, crème aux morilles, 18.00 €  
écrasé de pomme de terre et pétales de racines colorés

Le chapon de la Thoranche façon blanquette à la truffe mélanosporum 19.00 €  
soufflé de panais et riz 3 saveurs

Le cerf de chez Berthet façon carbonade à la bière de Montbrison, 18.00 €  
risotto de pomme de terre et soufflé citrouille châtaigne

Risotto de lentilles, pépites de légume rôtis et falafel (végétarien) 13.00 €

### PLAT CHAUD EN BARQUETTE | Minimum 6 parts - Prix à la part

Fondant de veau jus aux châtaignes 9.50 €

Cuisse de canard, jus miel poivre doux et porto blanc 9.50 €

Pavé d'omble chevalier façon meunière, sauce champagne 9.50 €

### GARNITURES

Soufflé de potimarron à la châtaigne et gratin dauphinois 4.50 €

Pommes dauphines maison et poêlée de légumes 5.00 €

Poêlée de champignons (morilles, cèpes, girolles, paris)  
au poids 90€ le kg (50 g. pour agrémenter une viande)

### MENU ENFANT

Feuilleté fromage 4.00 €

Aiguillette de volaille et écrasé de pomme de terre 7.00 €

Tous nos foies gras et viandes sont d'origine française

Toutes nos prestations sur [www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)



## Plateaux Apéritif Festif

### Plateau apéritif froid festif :

Grand : 71.00 € les 48 pièces  
Petit : 37.00 € les 24 pièces

### Plateau apéritif chaud festif

Grand : 51.00 € les 36 pièces  
Petit : 26.00 € les 18 pièces

## Le coin des épicuriens

### Saumon fumé maison

tranché et sous vide  
38.00 € les 500 g.  
22.00 € les 250 g.

### Saumon gravlax maison

tranché et sous vide  
38.00 € les 500 g.  
22.00 € les 250 g.

### Huitres de la maison Robert

Marenne Oléron N°3  
14.40 € la douzaine

### Demie queue de langouste froide

mayonnaise maison 18.00 € pièce

### Caviar Beluga

30 g. ( Bulgarie)  
130.00 € la boîte

### Caviar français Baeri

30 g.  
55.00 € la boîte

### Terrine de foie gras de canard maison

sous vide en bloc  
55.00 € les 500 g.  
30.00 € les 250 g.

### Truffes

selon cours et disponibilité  
(nous consulter)

### Chiffonnade de jambon cru Parma

24 mois  
55.00 €/kg

## Viande crue à préparer par vos soins

### Côte de Bœuf salers de Bourchanin maturée

38.00 € /kg

### Pavé de bœuf cru

(filet/faux filet /rumsteak)  
28.00 €/kg

### Chapon entier prêt à cuire

assaisonné avec lard de la ferme  
Chazal (environ 6 parts)  
45.00 €/pièce

### Chapon entier pré-cuit

assaisonné avec lard de la ferme  
Chazal (environ 6 parts)  
72.00 €/pièce

## Sauces en bocaux Environ 8 parts

### Crème aux cèpes

(pour volaille, veau, bœuf)  
18.00 € les 50 cl

### Jus au thym

(pour bœuf et veau)  
18.00 € les 50 cl

### Morilles à la crème

(pour volaille, veau et poisson)  
24.00 € les 50 cl

### Sauce champagne

(pour poisson)  
18.00 € les 50 cl

### Sauce écrevisses

(pour volaille et poisson)  
18.00 € les 50 cl



Toutes nos prestations sur [www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)