

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

TARIF 2020

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service

Les plats sont à récupérer froid au laboratoire suivant horaires d'ouverture

Nouvelle adresse :

43 Rue de Laplatte (derrière Gamm vert)

42600 Montbrison

04-77-58-16-08

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h et samedi de 9h30 à 11h45

Tarif pour 500 pièces et plus → 1,20€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

En dessous de 500 pièces plateau de pièces panaché : Assortiment de 48 pièces panachées selon notre marché → 58,00€ le plateau

*Le Carré des lys 43 rue Laplatte 42600 MONTBRISON
Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr*

TARIF 2020

PIECES APERITIVES FROIDES

- Toasts variés :
 - Œuf de caille, tomate cerise
 - Saumon fumé, mousseline de petit pois, verveine de nos régions
- Navette gourmande :
Parfait de foie blond
- Roll de crêpes saumon
Rillettes de saumon, crêpes et œufs de saumon
- Chouquette salée :
Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru
- Tartelette gambas :
Gambas, fromage frais citronné
- Moelleux piquillos
Moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte
- Blinis cèpes magret noisette
Crème fouettée cèpes, magret de canard fumé sur son blinis
- Club sandwich :
Filet de poulet mariné au « savora » et oeuf mimosa.
- Tatin de pommes et foie gras :
Tarte fine, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Finger de saumon:
Saumon, crème échalotte
- Cuillère Thon :
Rissolle de thon sésame et wakamé
- Verrine homardine :
Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Bol quacamole crevette
Guacamole maison, crevette marinée et sablé
- Verrine de thon :
Mousse de thon et tartare de tomate.
- Verrine pana gaspacho :
Pana cotta de gaspacho, mousse fromage frais au pesto et tomate confite
- Trompe l'œil St Jacques :
Carpaccio de Saint Jacques, ganache coco fenouil.
- Wrap chèvre
Chèvre, noisettes et Coppa.
- Brochette Roma :
Tomate mozzarella et jambon cru.
- Moelleux sardine chorizo :
Rillettes de sardines et chorizo ibérico, moelleux olive
- Sablé Volaille :
Crème fouettée moutarde et volaille Espelette

TARIF 2020

PIECES APERITIVES CHAUDES

- Mini burger :
Saucisse de Morteau fourme
- Verrine raviole de Royan :
Sauce crème aux cèpes
- Crème brûlée foie gras :
Garnie de pommes caramélisées
- Bouchée escargot :
Dans sa brioche au beurre d'herbes.
- Mini cassolette assortie :
 - St Jacques céleri rissolé
 - Soufflé de grenouilles, crème d'ail
 - Gambas légumes d'été
- Vol au vent Saint Jacques
Saint Jacques crème de poireaux

COMPLEMENT APERITIF

- Plateau de chiffonnade de charcuterie → 26.50€
- 60 bouchées de chiffonnades de charcuterie
- Plateau de fromage → 26.50€
- 40 bouchées de fromages variés
- Plateau de tarte chaude (60 bouchées) → 30€
 - Quiche
 - Pizza
 - Tarte à l'oignon
- Verrine saladette → 1.20€
- Salade de saison en verrine (70g)

PIECES SUCREES

- Parfums de mini entremets :

- « Passion » mousse mangue passion et biscuit joconde
- « Feilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Financier framboise » glaçage passion abricot.
- « Stratiatella » : mousse noix de coco et copeaux de chocolat.

- Gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise ...

- Choux ou macarons

Le Carré des lys 43 rue Laplatte 42600 MONTBRISON
Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr