

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 sur rendez vous

Nouvelle adresse :

43 Rue de Laplatte (derrière Gamm vert)

42600 Montbrison

04-77-58-16-08

Tarif à partir de 500 pièces et plus → 1,30€ la pièce (froide, chaude)

En dessous de 500 pièces voir carte traiteur de saison

TARIF 2021

PIECES APERITIVES FROIDES

Le Carré des lys 43 rue Laplatte 42600 MONTBRISON

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

- 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 :
Rissole de thon sésame et wakamé
- Verrine homardine :
Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- 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 2021

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

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 → 1.30€

- Salade de saison en verrine (70g)