

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur  
créateur de réception

MONTBRISON

[www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)

TARIF 2022 – à compter du 01/06/22

**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 → 1.40€ TTC la pièce (froide, chaude, sucrées)

En dessous de 500 pièces → plateau de 48 pièces panachées : 71.50€ TTC

*Le Carré des lys 43 rue Laplatte 42600 MONTBRISON*

*Tél : 04-77-58-16-08 [contact@carredeslys.fr](mailto:contact@carredeslys.fr)*

## PIECES APERITIVES FROIDES

- Saumon fumé Granny :  
Saumon fumé maison, tartinade philadelphia pomme granny
- Navette gourmande :  
Parfait de foie blond et magret de canard fumé
- Roll de crêpes saumon  
Rillettes de saumon, crêpes et œufs de saumon de fontaine bio français
- 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, salers séchée, noisette  
Blinis, crème fouettée, cèpes et boeuf local séché
- Club sandwich :  
Jambon rôti, tapenade de tomate et pignons de pins.torréfiés
- Dôme pommes et foie gras :  
pain d'épice, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Cuillère Thon :  
Rissole de thon sésame et wakamé
- Verrine homardine :  
Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Cuillère bœuf tête de Moine:  
Tartare de bœuf local, fleur de tête de moine, poire
- Verrine pana gaspacho :  
Pana cotta de gaspacho, mousse fromage frais au pesto et tomate confite
- Trompe l'œil St Jacques :  
Carpaccio de Saint Jacques, bavaroise asperge.
- Wrap chèvre  
Chèvre, noisettes et Coppa.
- Brochette Roma :  
Tomate mozzarella et jambon cru.
- Verrine céleri poulet chorizo :  
Crème céleri et saladette poulet chorizo

## PIECES APERITIVES CHAUDES

- **Mini burger :**  
Saucisse de canard aux pistaches et Comté
- **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 risotto de pomme de terre Amandine
  - Soufflé de grenouilles, crème d'ail
  - Gambas légumes d'été

## PIECES SUCREES

### - Parfums de mini entremets au choix :

- « **Passion** » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « **Feuilletine** » croustillant chocolat noir
- « **Mi cahuète** » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « **Citron** » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « **choc framboise** » : mousse chocolat et crémeux framboise

### - gourmandises au choix :

- « **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 crème légère cœur praliné

## COMPLEMENT APERITIF

- **Plateau de chiffonnade de charcuterie → 29.15€**  
- 60 bouchées de chiffonnades de charcuterie
- **Plateau de fromage → 29.15€**  
- 40 bouchées de fromages variés
- **Plateau de tarte chaude (60 bouchées) → 33€**  
- Quiche  
- Pizza  
- Tarte à l'oignon
- **Verrine saladette → 1.40€**  
- Salade de saison en verrine (70g)