

Carreés des lys

Etienne PLACE
cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON
www.carredeslys.fr

TARIF 2023 – à compter du 08/04/2023

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service
Les plats sont à récupérer froid au laboratoire sur rendez vous

Adresse :
43 Rue de Laplatte (derrière Gamm vert)
42600 Montbrison
04-77-58-16-08 – contact@carredeslys.fr

PIECES APERITIVES

Tarif à partir de 500 pièces et plus → 1.40€ TTC la pièce (froide, chaude, sucrées)
Au choix dans liste au dos

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

COMPLEMENT APERITIF

- Plateau de chiffonnade de charcuterie → 29.15€
- 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie
- Plateau de fromage → 29.15€
- 40 bouchées de fromages secs variés
- Plateau de tarte chaude (60 bouchées) → 33€
- Quiche - Pizza - Tarte à l'oignon
- Verrine saladette → 1.40€

Salade de saison en verrine (70g)

PIECES APERTIVES FROIDES

- Saumon fumé Granny : Saumon fumé maison, tartinade fromage frais et 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 compression de comté et jambon cru : Mille-feuille de Comté vieux et jambon cru Parma
- Club sandwich : Jambon rôti., fromage frais, roquette et pignons de pins
- Dôme pommes et foie gras : pain d'épice, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Cuillère saumon betterave : saumon mariné betterave et wakamé
- Verrine homardine : Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Cuillère bœuf tête de Moine : Tartare de bœuf local moutarde à l'ancienne, câpres, cornichon, fleur de tête de moine
- 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 et pignon de pins
- Verrine houmous de lentilles et chorizo : Houmous de lentilles, chorizo ibérique et pickles de légumes
- Wrap chèvre : Chèvre de la ferme Bory, noisettes et Coppa.

PIECES APERTIVES CHAUDES

- Mini burger : Sausisse façon catalane, Comté et confit échalotte
- Verrine raviole de Romans : Sauce crème aux cèpes
- Crème brûlée foie gras : Garnie de pommes caramélisées
- Bouchée escargot : Dans sa brioche au beurre d'herbes.
- Vol au vent saint jacques : Fondue de poireaux et saint jacques snackée
- Mini cassolette assortie : - Soufflé de saumon et beurre blanc oseille /- Gambas légumes d'été

PIECES SUCREES

- mini entremets au choix :

- « Passion » mousse mangue passion, biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Poire tatin » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Intense » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès
- « Coconut » : mousse coco biscuit amande
- « Citron » biscuit madeleine, crémeux citron

- gourmandises au choix :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta du moment / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel
- « Choux praliné » noisette crème vanille
- « macarons » parfums assortis