

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

TARIF 2022 – à compter du 07/11/22

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

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

PIECES APERITIVES FROIDES

- Saumon fumé Granny :

Saumon fumé maison, tartinade philadelphia pomme Granny

- Chouquette salée :

Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de boeuf séché

- Tartelette gambas :

Gambas, fromage frais citronné

- Moelleux piquillos (végétarien)

Moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte

- Trompe l'œil St Jacques :

Carpaccio de Saint Jacques, bavaroise chou fleur.

- Cône lentilles du Puy (végétarien)

Houmous de lentilles verte du Puy, chips de Vitelotte, perles citron

- Cuillère Saumon « betterave »

Saumon gravlax en marinade de betterave, salade de Wakamé

- Blinis compression de Comté et jambon cru

Mille feuille de comté vieux, praliné noix et jambon cru Parma

- Roll de crêpe écrevisse

Tartinade de fromage frais ail et fines herbes, écrevisse, vinaigrette noisette

- Verrine de poulpe

Emincé de poulpe, confit de poivrons rouge coriandre et citron vert

- Miroir pain d'épices foie gras et mangue

Pain d'épices, allumette de terrine de foie gras, coulis de mangue et pistache

- Club sandwich automnal

Fromage fouetté aux cèpes, jambon rôti, roquette et pignons

- Verrine" pot au feu" et truffe

Pot au feu en gelée, crème mascarpone aux brisures de truffes melanosporum

- Tatin pomme foie gras

Sablé cacao, ganache foie gras et pomme rôtie

PIECES APERITIVES CHAUDES

- Mini burger :
Saucisse de volaille, Comté, confit d'échalotte
- Verrine raviole de Royan : (végétarien)
Sauce crème aux cèpes
- Bouchée escargot :
Dans sa brioche au beurre d'herbes
- Minis cassolettes assorties :
 - St Jacques, fondue de poireaux
 - Soufflé de grenouilles, crème d'ail
 - Gambas, ananas, vanille
 - Risotto à la fourme, poire et canette
 - Foie gras poêlé et butternut

PIECES SUCREES

- Parfums de mini entremets au choix :

- « Passion » mousse mangue passion et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Stratiatella » : mousse de noix de coco et copeaux de chocolat
- « Automnal » : Duo de crèmes pomme verte et caramel, noix torréfiés
- « Finger » : chocolat poire façon tatin
- « Chou praliné » : intérieur pâte à tartiner Nutoloire

- Gourmandises au choix :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / Crème de marron et compotée myrtille / 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 / Compotée mandarine et amande

-Choux ou macarons

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

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