

Carre des lys

Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception

Carte Cocktail Apéritif

Hiver 2024

Tarifs TTC à compter du 01/11/24.

Pièces apéritives froides, chaudes & pièces sucrées :

- **En dessous de 500 pièces commandées :**

Pièces salées froides :

- Plateau de 24 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **76€ le plateau**

Pièces salées chaudes :

- Plateau de 18 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **31€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **56€ le plateau**

Pièces sucrées :

- Plateau de 24 pièces sucrées panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces sucrées panachées selon le marché • **76€ le plateau**

- **A partir de 500 pièces et plus commandées :** 1.50€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

*Liste des pièces donnée à titre d'exemple au dos.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

Autres plateaux apéritifs :

- **Plateau de chiffonnade de charcuterie :** 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie • **30€ le plateau**
- **Plateau de fromage :** 40 bouchées de fromages secs variés • **30€ le plateau**
- **Plateau de tarte chaude (60 bouchées) :** Quiche / Pizza / Tarte à l'oignon • **33€ le plateau**
- **Verrine saladette :** Salade de saison en verrine (70g) • **1.50€ la verrine**

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.
Les plats sont à récupérer froid au laboratoire sur rendez-vous
(Ouvert du lundi au vendredi et le samedi matin)

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

PIECES APERITIVES FROIDES :

Finger de truite : tartare truite et crème Dubarry

Trompe l'œil St Jacques : Carpaccio de Saint Jacques façon cheese cake

Club sandwich : Pastrami de bœuf et coleslaw

Moelleux citron : Moelleux citron aneth, raifort et truite Gravlax

Tatin de pommes et foie gras : pomme caramélisée, ganache de foie gras.

Roll de crêpes aux deux saumons : Rillettes de saumon, crêpes et crémeux citron

Wrap Jambon : Jambon rôti aux herbes, tapenade de carottes et noisettes

Involtini magret fumé et potimarron : Roll magret fumé, potimarron et biscuit quinoa

Cuillère thon : Mi-cuit de thon et wakamé

Verrine écrevisse : Mousse d'écrevisse et confit de légumes

Cône hivernal : crémeux butternut et rissole de cerf

Verrine houmous : Houmous pois chiche et pickles de légumes

Cuillère volaille et truffe : sabayon de ratte, bonbon de volaille et lamelle de truffe Tuber aestivum

Blinis cèpes, bœuf et noisette : Crème fouettée aux cèpes, Salers séchée et noisette torréfiée

Tartelette daurade : daurade royale marinée, baie rose et huile d'olive du Moulin de la Restanque, condiment acidulé betterave

Chou salé : saladette de gambas, crème de panais et crumble noisette pistache

PIECES APERITIVES CHAUDES :

Mini-burger : Boudin blanc aux agrumes et Comté

Bouchée escargot : Dans sa brioche au beurre d'herbes

Verrine raviole de Romans : Crème infusion légumes d'hiver

Vol au vent St Jacques : Purée panais et St Jacques snackée

Mini cassolette grenouille : Soufflé grenouille et beurre blanc

Cassolette gambas : Crémeux de patate douce, éclats de châtaigne

Palet hivernal : pomme de terre Amandine et rissole de ris de veau

Crème brûlée foie gras : garnie de pommes caramélisées



contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

PIECES SUCREES

Mini entremets au choix :

- « Club agrumes » biscuits pain d'épice, confit d'agrumes et crémeux citron
- « Forêt noire » biscuit Emmanuel chocolat, croustillant praliné, confit de cerise et bavaroise chocolat au lait, chantilly mascarpone
- « Tout café » biscuits Emmanuel chocolat, insert crème brûlée café et chantilly chocolat lait café, tuile grué
- « Pommes vanille » biscuit pain de gènes, crumble, confit de pommes, chantilly mascarpone
- « Croustillant chocolat noir » croustillant praliné, mousse chocolat Weiss
- « Passion » mousse mangue passion et biscuit joconde
- « Tatin poire » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile grué

Gourmandises au choix :

- « Verrine compotée exotique » (ananas, mangue, passion et citron vert) crème brûlée mangue passion
- « Chou Paris Brest » chantilly chocolat au lait, cœur praliné à l'ancienne
- « Tartelette façon Snickers » cacahuète caramel au beurre salé et namelaka chocolat au lait
- « Tartelette vanille » crème brûlée vanille confit passion
- « Tarte Mont-Blanc » crème d'amande baies rouges, chantilly mascarpone et vermicelle aux marrons
- « Verrine mousse chocolat Weiss »
- « Verrine tiramisu »
- « Chou vanille pomme poire » chantilly vanille, confit pomme poire
- « Tartelette » sablé breton aux fruits frais / citron meringué / praline
- « Macarons » parfums assortis

