



Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Carte Cocktail Apéritif

Printemps / Eté 2026

Tarifs TTC à compter du 1/04/26.

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)

Pièces apéritives froides, chaudes & pièces sucrées :

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes
Liste des pièces donnée à titre d'exemple page 3 et 4*

- **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)

Autres plateaux apéritifs :

- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie • **30€ le plateau**
- Boite de fromage : 40 bouchées de fromages secs variés • **30€ le plateau**
- Plateau de tarte chaude (60 bouchées) : Quiche / Pizza • **33€ le plateau**
- Verrine de saladette de saison (70g) : 8 verrines • **12€ le plateau** / 16 verrines • **24€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

Plateaux lunch froid :

- Plateau Lunch n° 1 (8 minis club sandwichs tomates séchées et fromage frais + 8 quarts de baggels au carpaccio daurade et crudités) : 16 pièces • **48€ le plateau**
- Plateau Lunch n°2 (9 minis pains Mauricette poulet curry et 9 minis pains Mauricette crevette et tapenade de légumes) : 18 pièces • **45€ le plateau**
- Plateau Lunch n° 3 (5 fingers focaccia végétarienne et 5 tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomate séchée) : 10 pièces • **35€ le plateau**
- Plateau Lunch n°4 (6 tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché, noisette, 3 madeleines pesto, 3 madeleines curry et 6 tartelettes tapenade de légumes fromage frais Espelette) : 18 pièces • **36€ le plateau**

Plateaux lunch chaud :

- Plateau Lunch n°5 (6 minis burgers bœuf fourme et 6 minis croque-monsieur) : 12 pièces • **30€ le plateau**
- Plateau Lunch n°6 (6 minis hot-dogs et 6 minis clubs râpée Pulled beef) : 12 pièces • **30€ le plateau**

Plateaux à thème :

- Plateau Antipastis (burrata, houmous, tapenade d'olives, tapenade de tomates, accompagné de blinis, madeleine au curry et pesto, olives / artichauts et pain grillé) • **29€ le plateau**
- Plateau Rivière (rillette de carpe, crème à l'échalote & truite gravlax, accompagné de blinis et pain grillé) • **32€ le plateau**
- Plateau Terre (12 demi-parts de pâté en croûte, accompagné d'olives et cornichons) • **24€ le plateau**
- Pissaladière : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- 🌱 Focaccia végétarienne : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- Focaccia au jambon : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- Focaccia aux fromages : 33 belles bouchées • **36€ le plateau**

Plateaux sucrés :

- Plateau Sucré n°1 (8 tartes citron meringués + 8 croustillants au chocolat) : 16 pièces • **38€ le plateau**
- Plateau Sucré n°2 (8 tartes sablé breton aux fruits rouges et 8 parts de flan pâtissier) : 16 pièces • **36€ le plateau**
- Plateau Sucré n°3 (8 framboisiers et 8 royal chocolat) : 16 pièces • **38€ le plateau**



contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08
www.carredeslys.fr
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

Détail des pièces cocktail salées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

PIECES APERITIVES FROIDES

Navette gourmande : parfait de foie blond et magret de canard fumé

Roll de crêpes saumon : rillettes de saumon, crêpes et chantilly citron

Chouquette salée : mousse de fourme de Montbrison, chou, et chiffonnade de jambon cru

Tartelette gambas : Gambas, fromage frais citronné

Moelleux piquillos : moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte

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

Moelleux & tomate : moelleux citron, aneth, tapenade de tomates et olive noir

Verrine homardine : mousse de homard, confit de légumes aux écrevisses

Cuillère de thon : mi-cuit de thon et wakamé

Involtini magret fumé et potimarron : roll de magret de canard et purée de potimarron, pain de campagne

Agneau truffé : Polenta truffé et rissole d'agneau mariné

Tartelette de saumon : Tartare de saumon et crème à l'échalote

Paris Brest salé : crème de panais et noisette, daurade citronnée

Cuillère bœuf tête de moine : tartare de bœuf local, moutarde à l'ancienne, câpres, cornichon, fleur de tête de moine

Wrap coppa : coppa, chèvre, noisette et thym

Finger pomme foie gras : crackers, compotée de pommes, ganache foie gras et opaline cacao framboise

Mini club-sandwich : jambon rôti aux herbes, roquette, tapenade confite et pignon de pin

Verrine pana gaspacho : pana cotta tomate, mousse de fromage frais au pesto et tomate confite

Tartelette végétarienne : mousse de chèvre, tapenade de légumes et piment d'Espelette

Carotte : carotte, crémeux de carotte au vinaigre de kalamansi

PIECES APERITIVES CHAUDES

Cassiolette raviole de Romans : Sauce crème aux cèpes

Croque-monsieur : Jambon aux herbes et fourme d'Yssingeaux

Escargot et lentilles : pignatelli de lentilles et escargot persillés

Burger : saucisse fumé, Comté et confit d'oignons

Vol au vent saint-jacques : Fondue de poireaux et saint-jacques snackée

Cassiolette Gambas : gambas en tempura et légumes d'été

Cassiolette de saumon : Soufflé de saumon et beurre blanc

Panier pommes de terre : risotto pommes de terre et fourme fondue

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

Détail des pièces sucrées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.

*Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

MINI ENTREMETS

Caraïbes : Dacquoise amande coco, confit exotique, mousse exotique

Pistache fruits rouges : Biscuit amande – pistache, confit de baies, mousse fruits rouges

Feuillantine : biscuit joconde, croustillant praliné et mousse chocolat noir

Tout café : biscuit Emmanuelle chocolat, crème brûlée café, chantilly chocolat lait, tuile grué

Choco Framboise : Brownie, confit framboise, bavaroise chocolat au lait

Tatin pomme : Sablé breton, Pomme de Genilac confite, chantilly vanille

Mojito : biscuit menthe, mousse citron/citron vert et confit de menthe

Mi-cahuète : Dacquoise cacahuète/noisette, bavaroise chocolat au lait et caramel

Fraise verveine : biscuit Emanuelle, confit fraise verveine, bavaroise chocolat blanc, verveine.

GOURMANDISES

Verrine chocolat : mousse chocolat

Tartelette vanille : sablé breton, crème brûlée vanille et confit passion

Tartelette aux fruits : sablé breton aux fruits frais

Verrine tiramisu : tiramisu café

Verrine pana cotta : pana cotta vanille, confit de fruits rouge

Tartelette noix de pécan : pâte sablée cacao, noix de pécan et caramel coulant

Tartelette praline : pâte sablée, crème à la praline

Verrine exotique : compotée exotique, crème brulée exotique

Tartelette citron : pâte sablée, crème citron et meringue

Chou Paris Brest : Pâte à choux, chantilly chocolat lait praliné, praliné à l'ancienne

Macarons : assortiment de macarons



contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison