

Carré des lys



CARTE DES FÊTES

2024

*Etienne Place*

Cuisinier - Traiteur



## Apéritifs

### Plateau froid festif

- Grand 48 pièces 76.00 €
- Petit 24 pièces 41.00 €

### Plateau chaud festif

- Grand 36 pièces 56.00 €
- Petit 18 pièces 31.00 €

## Entrées chaudes

EN BOCAL INDIVIDUEL

Ravioles de Romans,  
escalope de foie gras  
crème aux cèpes 10.00 €

Noix de Saint Jacques,  
gambas, poulpe juste  
snackés,  
comme un risotto crémeux de  
légumes racines 10.00 €

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Douzaine d'escargots  
en coquille, au beurre  
d'herbes 7.00 €

## Menu enfant

Feuilleté au fromage 4.00 €

Aiguillettes de volaille et  
écrasé de pommes de terre  
en petit bocal individuel 7.00 €

## Entrées froides

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Opéra de foie gras et  
clémentine 10.00 €  
brioche façon pain perdu

Terrine de foie gras 10.00 €  
originel  
cannelé et chutney de pomme  
Granny

L'oreiller « Forézien » 9.00 €  
cerf de chez Berthet, cochon de  
la Ferme Chazal, bœuf Salers de  
Bourchanin, pigeon, chapon de la  
Thoranche, canard d'Epezy, lamelles  
de cèpes, fine gelée au vin de noix,  
chutney de citron au serpolet

Tulipe de truite gravlax 9.00 €  
cake, crème légère butternut et  
crémeux passion

Le saumon en médaillon 9.00 €  
fine gelée aux herbes folles,  
mayonnaise citronnée

Eclair tataki de thon, 10.00 €  
huile de noisette du  
Moulin des Massons  
tapenade de patate douce, pétales  
de légumes d'hiver, vinaigrette  
calamansi

Eclair en déclinaison 9.00 €  
végétarien, pétales de  
légumes



- Viande origine France -  
\* Truffe melanosporum  
Présence d'allergènes: nous consulter.

## Plats Chauds Complets

EN BOCAL INDIVIDUEL

Langouste et noix  
de Saint Jacques aux  
morilles, risotto crémeux 24.00 €

Omble chevalier, 19.00 €  
crèmeux de panais, pépites de  
potimarron et pesto d'oseille

Duo de canette : cuisse 21.00 €  
cuite au foin & suprême  
juste snacké  
blanquette de morilles aux légumes  
et pommes de terre vapeur

Comme un petit salé de 19.00 €  
veau aux cèpes  
lentilles et carotte sifflet

Cerf de chez Berthet aux 19.00 €  
agrumes  
moelleux de butternut et linguines  
artisanales

Cuisse de chapon de 19.00 €  
la Thoranche, sauce vin  
jaune, crêpe vonnassienne et  
topinambour glacé

Parmentier d'effiloché 17.00 €  
de boeuf cuit au fumoir,  
escalope de foie gras  
poêlée, petits légumes au jus et  
écrasé de pommes de terre

Falafel de lentilles, 13.00 €  
de butternut et racines rôties



## Plats Chauds à partager

EN BARQUETTE

MINIMUM 6 PARTS PRIX À LA PART

Grenadin de veau rosé, jus 9.50 €  
aux châtaignes

Bœuf Salers de Bourchanin 9.50 €  
gentiment braisé, crème aux  
cèpes

Filet de chapon rôti, 9.50 €  
sauce poulette  
Supplément sauce Morilles  
(en bocal à part) + 3€

Dos de flétan 11.00 €  
beurre blanc clémentine

Filet de boeuf maturé en 140.00 €  
croûte façon rossini : farce fine  
truffe\* & foie gras, bocal de sauce  
Périgueux (vin rouge et truffe)  
[Quantité limitée]

## Garnitures à partager

EN BARQUETTE

MINIMUM 6 PARTS PRIX À LA PART

Poêlée de légumes et 4.50 €  
gratin dauphinois

Pommes dauphines 5.00 €  
maison et millefeuille de  
butternut & panais

Risotto crémeux au 8.50 €  
parmesan et poêlée de  
marrons & champignons  
(morilles, cèpes, girolles, paris)

Poêlée de champignons : 90.00 €  
morilles, cèpes, girolles,  
paris  
LE KILO

[50 gr pour agrémenter une viande]

# Le coin des épicuriens

---

Terrine de foie gras de canard maison  
sous vide en bloc

55.00 € / 500 G  
30.00 € / 250 G

Saumon fumé maison  
tranché et sous vide

38.00 € / 500 G  
22.00 € / 250 G

Saumon gravlax maison  
tranché et sous vide

38.00 € / 500 G  
22.00 € / 250 G

## Buffet festif

A PARTAGER

32.00 € / PERS.

3 pièces festives froides

2 pièces festives chaudes

1 petit bocal festif chaud au choix :

Ravioles de Romans, escalope de foie gras et crème aux cèpes

ou Noix de Saint Jacques, gambas et poulpe juste snackés, risotto crémeux de légumes racines

Plateau Terre

&

Plateau Mer

Foie gras original sur pain de banane  
Chiffonade de jambon cru Parma 24 mois  
Allumette d'Oreiller Forézien

Truite gravlax sur pain viking  
Crevette et aïoli maison  
Mini-médaille de langouste

## INFORMATIONS PRATIQUES

---

Carte valable du 20 au 31 décembre 2024.

Horaire et lieu de récupération fixés à la commande.

Fermé le 25 décembre 2024 et du 1er au 7 janvier 2025 inclus.

**Deux lieux pour votre retrait de commande :**

- Team Pilotage 42 / PADDOCK 42 - Parc de l'Orme - Les sources  
42160 Andrézieux-Bouthéon
- Carré des Lys - 43 Rue Laplatte, 42600 Montbrison  
(Zone des Granges, derrière Gamm Vert)

Tél. : **04.77.58.16.08**

Mail : **contact@carredeslys.fr**

**www.carredeslys.fr**