



Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

FÊTES 2025

Valable du 19 au 31 décembre

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 poêlée, crème aux cèpes	11.00€
Noix de saint-jacques & gambas snackées, lasagne de poireaux	11.00€

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Vol au vent : ris de veau, aiguillette de chapon et morilles	13.00€
Douzaine d'escargots en coquille, au beurre d'herbes	9.00€
6 escargots en coquille au beurre d'herbes	5.00€

*Origine du foie gras : France

Dans une démarche responsable, nous sélectionnons nos viandes au plus près de chez nous, favorisant les producteurs locaux et les élevages d'origine France.

Présence d'allergènes : nous consulter

Entrées froides

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Opéra de foie gras*, pomme de Genilac en texture, sablé breton, gelée au cidre, pomme crue et cuite	10.00€
Le foie gras* originel, financier aux graines de courge et chutney de potimarron	10.00€
L'oreiller « Forézien » : cerf de chez Berthet, cochon de la ferme Chazal, bœuf Salers de Bourchanin, pigeon, chapon de chez Juju, canard de la ferme de la Condelière, lamelles de cèpes, fine gelée verveine, condiment de poire	9.00€
Finger de truite & saint-jacques Dubarry, cake citron, crémeux de chou-fleur, vinaigrette au yuzu	9.00€
Le saumon en médaillon, fine gelée aux herbes folles, mayonnaise citronnée	9.00€
Médaille de langouste vinaigrette d'agrumes, salade de petit épeautre, agrumes, baies de goji	13.00€
Comme un flan Parisien, potimarron, ganache chèvre frais, pétales et pickles de légumes, amandes grillées, vinaigrette citron	9.00€

Menu enfant

Feuilleté au fromage	4.00€
Emincé de chapon & écrasé de pommes de terre en petit bocal individuel	7.00€



Plats chauds complets

EN BOCAL INDIVIDUEL

Langouste & noix de saint-jacques
aux morilles, 25.00€
risotto crémeux

Dos de maigre Label Rouge de Corse, 20.00€
crème bouillabaisse, linguines à l'encre de seiche, pétales
de légumes

Parmentier d'effiloché de canard de la ferme
de la Condelière, 19.00€
pépites de foie gras, écrasé de pommes de terre,
noisettes & romarin

Fondant de veau, crème aux morilles, 21.00€
pommes de terre fondantes et flan de potimarron

Cerf de chez Berthet 19.00€
gentiment braisé,
marmite de lentilles vertes & butternuts rôties

Fondant de chapon de chez Juju, 20.00€
poêlée de cèpes, jus de rôti crémé &
gnocchis de pommes de terre

Salers de Bourchanin, 19.00€
jus vieilles côtes
pépites de foie gras, linguines artisanales et pétales de
racines colorées

🌿 Pignatelli aux lentilles, 13.00€
Tatin de panais, butternut & châtaignes

Plats chauds à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Pavé de veau juste rosé, 10.00€
jus aux châtaignes

Roulé de bœuf aux pleurotes braisé, 10.00€
(bœuf salers de Bourchanin)

Filet de chapon rôti, sauce suprême, 10.00€
supplément sauce morilles (en bocal à part) + 4€

Dos de cabillaud Skrei, 12.00€
sauce champagne

Demi magret de canard, 12.00€
sauce vierge de grenade et condiment d'hiver
[en poche, sous vide]

Filet de bœuf maturé en croûte 140.00€
cèpes et foie gras, la pièce
jus à l'huile de noisette du Moulin des Massons de 6 parts
[Quantité limitée]

Garnitures à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Poêlée de légumes et 4.50€
gratin dauphinois

Pommes dauphines maison et 5.50€
tatin de panais butternut & châtaigne

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

Poêlée de champignons : 90.00€
morilles, cèpes, girolles, paris
[50 gr pour agrémenter une viande]
Le kilo.

Le coin des épicuriens

Terrine de foie gras* de canard maison
sous vide en bloc

55.00€ / 500g / env. 6/8 portions
30.00€ / 250g / env. 3/4 portions

Saumon fumé maison des îles Féroé
tranché et sous vide

38.00€ / 500g / env. 12 tranches
* 22.00€ / 250g / env. 6 tranches

Saumon gravlax maison des îles Féroé
tranché et sous vide

* 38.00€ / 500g / env. 12 tranches
22.00€ / 250g / env 6 tranches

2 petits filets de truite d'Ardèche en gravlax
entier et sous vide

38.00€ / 500g

Pâté en croûte en bloc
(cochon, veau, foie gras & pistache)

24.50€ / 750g / env. 6-8 portions

Buffet festif 32.00€

3 pièces apéritives festives froides & 2 pièces apéritives 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, lasagnes de poireaux

Plateau Terre

Foie gras originel sur pain d'épice
Chiffonade de jambon cru Parma 24 mois truffé
Allumette d'oreiller Forézien

&

Plateau Mer

Truite gravlax sur blinis
Crevette et aïoli maison
Mini-médailillon de langouste *

EN BARQUETTE - PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 6.

Informations pratiques

IPNS ! Imprimer par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique

Carte valable du 19 au 31 décembre 2025.
Horaire et lieu de récupération fixés à la commande.
Fermé le 25 décembre 2025 et le 1er Janvier 2026.

Retrait de commande :

Carré des Lys - 43 Rue Laplatte, 42600 Montbrison
(Zone des Granges, derrière Gamm Vert)

04.77.58.16.08 - contact@carredeslys.fr
www.carredeslys.fr