

Carré des Lys



Cuisinier Traiteur
Etienne Place

FÊTES 2025

Valable du 19 au 31 décembre

Apéritifs

Entrées froides*

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

Raviolis 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€

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€

Médaillon de langouste

vinaigrette d'agrumes,

saladette 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€

*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



Plats chauds complets

EN BOCAL INDIVIDUEL

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

25.00€

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,
pépites de foie gras, écrasé de pommes de terre,
noisettes & romarin

19.00€

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

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

19.00€

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

20.00€

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

19.00€

✓ Pignatelli aux lentilles,
Tatin de panais, butternut & châtaignes

13.00€



Plats chauds à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Pavé de veau juste rosé,
jus aux châtaignes

10.00€

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

10.00€

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

10.00€

Dos de cabillaud Skrei,
sauce champagne

12.00€

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

12.00€

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

140.00€

la pièce
de 6 parts

Garnitures à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Poêlée de légumes et
gratin dauphinois

4.50€

Pommes dauphines maison et
tatin de panais butternut & châtaigne

5.50€

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

8.50€

Poêlée de champignons :
morilles, cèpes, girolles, paris
[50 gr pour agrémenter une viande]

90.00€

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-médaillon de langouste

EN BARQUETTE - PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM DE 6.

Informations pratiques

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