

Carré des Lys

2019

CARTE MARIAGE

Pour préparer ensemble votre journée coup de cœur le Carré des Lys, spécialiste du mariage, vous propose les formules suivantes.

Mais nous restons à votre disposition pour discuter de votre projet afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes et de votre budget.
(Tarifs valables pour un minimum de 80 convives)

Le tarif est entendu TTC pour un taux de TVA de 10% si la TVA était augmentée ou réduite d'ici à la prestation le tarif TTC sera recalculé.

COCKTAIL APÉRITIF

Ces formules sont donnés à titre d'exemple nous pouvons créer un buffet selon vos attentes... (Prix par convive)

LES BUFFETS:

- BUFFET DE 9 PIÈCES (panachées selon vos envies) : 13.00€
- BUFFET DE 10 PIÈCES (pièces froides / chaudes) : 13.50€
- BUFFET DE 12 PIÈCES (pièces froides / chaudes) : 14€
- BUFFET DE 10 PIÈCES (7 pièces froides / chaudes + un atelier au choix) : 14€
- BUFFET DE 12 PIÈCES (9 pièces froides / chaudes + 1 atelier au choix) : 16.00€
- BUFFET DE 15 PIÈCES (6 pièces froides et 3 pièces chaudes + 2 atelier au choix) : 20€

LES ATELIERS GOURMANDS: certains ateliers, de par le matériel nécessaire, ne sont disponibles que sur une réception par week-end.

Un atelier est équivalent à 3 pièces par convive

- PLANCHA :

Assortiment de 3 bouchées cuites devant vos convives :

St Jacques pesto, Merlu tomate confite, Magret caramel, Bœuf à la provençale, poulet aux olives

- ITALIE :

Risotto en meule de parmesan et sa rissole de volaille au pesto servi en cassolette et focaccia gourmande à partager

- LE BBQ PARTY :

dans un véritable barbecue à l'américaine, déclinaison de ribs, chicken wings, pork shoulders, etc... sauce et condiments assurés.

- ATELIER BURGER :

à la plancha notre chef concoctera «3 types de burger un boeuf bacon, un volaille tomate et Manchego, un saumon guacamole

- BAR DE LA MER :

1 huître, 1 grosse crevette décortiquée, 1 bulot, découpe d'un saumon gravlax, pain, beurre, aioli, vinaigre à l'échalote.

- BAR À ANTIPASTI :

découpe d'un jambon cru, chorizo culard, burrata fondante, plateau d'antipasti (involtini, poivron farci, tomate confite, tapenade et gressini)

- BAR AUTOUR DU FOIE GRAS :

escalope poêlée devant vos convives et découpe de 2 terrines de foie gras (nature et façon nougat), pain, confiture et chutney

- CANDY BAR ET GLACES :

ours en quinauве, brochette de fruit, macaron, meringue, confiserie, glace en mini cônes (4 parfums)

- BAR À SOUPE EN PÉRIODE HIVERNALE :

assortiment de 4 soupes hivernales à définir ensemble

D'autres ateliers sont réalisables selon vos envies et idées...

LES TARIFS INCLUENT :

- la verrerie au choix selon vos boissons
- le nappage et la décoration du buffet
- vasque à champagne et glace si nécessaire
- livraison, installation et service du buffet compris (2h30 environ)

(Tarif valable pour une prestation complète incluant un cocktail + repas)

Les tarifs pour un apéritif seul seront établis sur devis

PIECES APERITIVES FROIDES

- Toasts variés :
 - Jambon cru, caviar d'aubergine
 - Œuf de caille, tomate cerise
 - Saumon fumé, mousseline de petit pois, verveine de nos régions
- Navettes gourmandes :
 - Parfait de foie blond
 - Rillettes de truite
- Tartelette betterave et chiffonnade de magret fumé :
 - Mousse de betterave au balsamique et magret de canard fumé maison.
- Chouquettes salées :
 - Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru.
- Tartelette gambas :
 - Tarte gambas et fromage frais citronné
- Club sandwich :
 - Filet de poulet mariné au « savora » et œuf mimosa.
- Tatin de pommes et foie gras :
 - Tarte fine, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Finger de saumon:
 - Tartare de saumon crème échalotte
- Cuillère agneau :
 - Rissolle d'agneau mousse de pomme de terre à l'ail
- Mille feuille saumon :
 - Saumon fumé maison, mozzarella di bufala et tapenade de légumes sur son pain au pesto
- Verrine homardine :
 - Mousse de homard et salade d'écrevisses.
- Verrine de thon :
 - Mousse de thon au tartare de tomate.
- Verrine tomate ricotta :
 - Pana cotta de tomate émulsion ricotta olive
- Coquille ceviche de st jacques :
 - Noix de saint jacques mariné et tartare de fruits et légumes.
- Wrap
 - jambon cru, crème de foie blond, figue et pistache.
- Brochette Roma :
 - Tomate mozzarella et jambon cru.
- Brochette Antilles :
 - Crevette-ananas.
- Macaron sucré-salé :
 - Fourme de Montbrison
 - Poivrons
 - Foie Gras
- Sushi
 - Dans l'esprit d'un sushi, cube de riz et thon mariné au sésame
- Blinis de choux-fleurs
 - Mousse de choux fleurs, aneth et œuf de truites
- Cône poulet curry :
 - Salade de poulet coriandre et curry, citron caviar
- Cône agneau caviar
 - Rissolle de gigot en panure d'herbe et caviar d'aubergine
- Sablé sardine
 - Rillettes de sardine et chorizo ibérique
- Sablé Lapereau
 - Rillettes de lapereau, marmelade de poivrons acidulé
- Sablé Volaille
 - Crème fouettée moutarde et volaille Espelette

PIECES APERITIVES CHAUDES

- Mini burger :

Saucisse de Morteau comté.

Saucisse blanche et échalotte confite

- Verrine raviole de Royan :

Sauce crème aux cèpes.

- Crème brûlée foie gras :

Garni de poires caramélisées

- Bouchée escargots :

Dans sa brioche au beurre d'herbes.

- Mini cassolette assortie :

- Volaille forestière

- Moelleux de merlu crème aux moules

- Gambas aux petits légumes

- Vol au vent st jacques

- Saint Jacques crème de poireaux



MENU 39€

(Entrée froide ou chaude + plat + fromage + dessert)

En version 3 plats à 46€ (entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + dessert)

• Mise en bouche apéritive

• Entrées froides :

- Dans l'esprit d'un aïoli le cabillaud juste poché et farandole de légumes, sorbet tomate
- Pressé de rouget en feuilletine de courgette aux petits légumes, pesto et verdurette de saison
- Tarte fine de volaille en deux cuissons, tapenade de légumes d'été, chutney de poivrons
- Fraicheur « tout Melon » en carpaccio, roquette parmesan – gaspacho billes de pastèque et verveine ciselée – en sorbet.

• Entrées chaudes :

- Soufflé de cuisses de grenouilles sur une fondue d'épinard et cuisses en persillade.
- Marmite velouté de racines à l'huile de noisette et « nuggets » de volaille de bresse en croute de cèpes, herbes de saison

• Interlude givré :

Sorbet Citron- ribambulle / Sorbet pamplemousse procecco.

• Plats :

- Le plat de Côte de veau juste cuit roulé aux aromates, bouillon de cuisson lié au beurre noisette ou crème aux cèpes
 - Fondant de côte de bœuf longuement confit, sauce hypocras ou jus xérés ou crème aux cèpes
 - Filet de volaille crème aux cèpes ou sauce orientale
 - Poirine de canette sur l'os, jus en infusion au foin de nos campagnes.
- Trois garnitures de saison

- Planche de fromages du vigneron :

- verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs. (Inclus)
- ou

- dégustation autour de la fourme de Montbrison : en glace, blanche, original, chaude dans son muffin de pomme de terre (Supplément 1€ 50 par convive)

• Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariguetta » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel coulant cacahuète
- « Financier » Biscuit amande, framboise et coulis passion abricot
- « Straciatella » Mousse coco, copeaux chocolat et coulis passion

ET: - Trois gourmandises au choix:

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes / crémeux marron passion ...
- « Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

ET: - Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)

• Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

• Café, thé et infusion offerts.

MENU 45 €

(Entrée froide ou chaude + plat + fromage + dessert)

En version 3 plats à 50€ (entrée froide + entrée chaude + plat + fromage + dessert)

• Mise en bouche apéritive

• Entrées froides :

- Comme un éclair de cabillaud et langouste, guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion
- Sucette de foie gras façon espelette, macaron orange, madeleine mangue et cannelé banane
- Comme une salade de gambas et saint jacques salsa et pana cotta noix de coco et fenouil, huile passion

• Entrées chaudes :

- Cassolette de Saint Jacques et gambas, nage de légumes au safran local.
- Marmite de champignons des bois à la crème et grillade de filets de cailles.
- Cassolette d'escargots, raviole, fenouil et crème à l'ail doux.

• Interlude givré :

- Sorbet citron-ribambulle / Sorbet pamplemousse et procecco.

Plats :

- Carré de porcelet rôti & sa noisette au serpolet et herbes fraîches, jus rotissoire
 - Paleron de veau façon tatin aux cèpes, jus pistaché.
 - Filet de canette, fruits rotis jus au vieux balsamique.
 - Carré d'agneau rosé jus aillé et fondant d'épaule à l'aubergine
- Trois garnitures de saison.

Planche de fromages du vigneron :

- verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs. (Inclus)

ou

- dégustation autour de la fourme de Montbrison : en glace, blanche, original, chaude dans son muffin de pomme de terre (Supplément 1€ 50 par convive)

• Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel coulant cacahuète
- « Financier » Biscuit amande, framboise et coulis passion abricot
- « Straciatella » Mousse coco, copeaux chocolat et coulis passion

ET: - Trois gourmandises au choix:

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes / crémeux marron passion ...
- « Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

ET: -Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Inclus)

• Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

• Café, thé et infusion offert

MENU 33 €

(plat + fromage + dessert)

Après un cocktail de 15 pièces...

- Mise en bouche apéritive

- Plats :

- Le plat de Côte de veau juste cuit roulé aux aromates, bouillon de cuisson lié au beurre noisette ou crème aux cèpes
 - Fondant de côte de bœuf longuement confit, sauce hypocras ou jus xérès ou crème aux cèpes
 - Filet de volaille crème aux cèpes ou sauce orientale
 - Poirine de canette sur l'os, jus en infusion au foin de nos campagnes.
- Trois belles garnitures de saison

- Planche de fromages du vigneron :

- verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs. (Inclus)

ou

- dégustation autour de la fourme de Montbrison : en glace, blanche, original, chaude dans son muffin de pomme de terre (Supplément 1€ 50 par convive)

- Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joyeux
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel coulant cacahuète
- « Financier » Biscuit amande, framboise et coulis passion abricot
- « Straciatella » Mousse coco, copeaux chocolat et coulis passion

- ET: - Trois gourmandises au choix:**

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes / crémeux marron passion ...
- « Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

- ET: - Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)**

- Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

- Café, thé et infusion offert

MENU 38 €

(plat + fromage + dessert)

Après un cocktail de 15 pièces...

• Mise en bouche apéritive

• Plats :

- Carré de porcelet rôti & sa noisette au serpolet et herbes fraîches, jus rotissoire
 - Paleron de veau façon tatin aux cèpes, jus pistaché.
 - Filet de canette, fruits rotis jus au vieux balsamique.
 - Carré d'agneau rosé jus aillé et fondant d'épaule à l'aubergine
- Trois belles garnitures de saison

- Planche de fromages du vigneron :

- verrine fromage blanc et assortiment de trois fromages secs. (Inclus)

ou

- dégustation autour de la fourme de Montbrison : en glace, blanche, original, chaudes dans son muffin de pomme de terre (Supplément 1€ 50 par convive)

• Buffet de desserts :

- Trois parfums de mini entremets au choix :

- « Fantastique » biscuit noisette caramel et banane passion
- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel coulant cacahuète
- « Financier » Biscuit amande, framboise et coulis passion abricot
- « Straciatella » Mousse coco, copeaux chocolat et coulis passion

ET: - Trois gourmandises au choix:

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta mangue passion / tiramisu café / pomme normande / douceur fruits rouges spéculos / îles flottantes / crémeux marron passion ...
- « Tartelette » bretonne aux fruits frais / citron meringué / noix caramel / choco framboise ...

ET: - Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Inclus)

• Option buffet de dessert :

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (forfait 120€ + 0.50€ par convive)
- Pièce montée artistique et wedding cake (sur devis)

• Café, thé et infusion offert

Options

Menu Enfant 12€

- Petite charcuterie ou feuilleté au jambon.
- Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties.
- Fromage et dessert

Soupe à l'oignon : 3.50€ la part pour un minimum de 30 parts (croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis)
A votre disposition dans la cuisine au départ des équipes.

BRUNCH DU LENDEMAIN

(13€ par convive)

Le brunch du lendemain est déposé dans le frigo de la salle, le pain est à la charge du client et il n'y a pas de vaisselle ni de service inclus.

- 3 salades au choix parmi :

- « Piémontaise » pomme de terre, cervelas, jambon, tomate
 - « Franche comtoise » chou, comté et pomme fruit
 - « Coleslaw » chou, carotte
 - « Taboulé » garni de légumes frais et fruits secs
- Pomme de terre et hareng
Riz, surimi et maïs
- « Perles marines » perles, crevettes, écrevisses, saumon fumé
 - « Mexicaine » boulgour, poivrons, chorizo et épices du soleil
- assortiment de crudités-
- « Lentilles » saucisse de Morteau, échalotes et persil
 - « Tagliatelles » aux 2 saumons
 - « Romaine » tomate, mozzarella, olive, basilic, poivrons

- Viande froide : Rôti de porc /Cuisses de poulet

- Charcuterie : Terrine maison /Jambon cru /Saucisson

- Plateau de fromages

- Tarte pour compléter les restes de dessert

• Pour votre repas de mariage nos menus comprennent :

- Vaisselle et verrerie.
- Nappage et serviettes in-tissé inclus.
- Possibilité de nappage et serviette tissus sur devis.
- Fontaine à champagne (hors boisson).
- Service inclus (1 serveuse pour 25 à 30 convives environ) nous ne facturons pas de supplément de frais de service.
- Pain : 1 Michon/convive et pain en corbeille sur table.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon (toutes vos boissons eaux et vins devront être en bouteille).

• Organisation :

La veille : livraison de la vaisselle et de notre matériel dans votre salle de réception, la mise en place de la salle est à la charge du client.

Mise en place possible par nos équipes le vendredi ou samedi sur devis.

Le jour J : nous assurons votre prestation jusqu'au service du dessert. La vaisselle reste sur table pour ne pas couper votre soirée. Deux serveurs peuvent rester jusqu'à la fin de la soirée il vous sera facturé 30€ de l'heure par salarié.

Le lundi suivant : LE CLIENT rapporte au magasin à Montbrison toute la vaisselle restante sale.
(Nous pouvons venir récupérer la vaisselle le dimanche dans votre salle → tarif sur devis)

L'acompte, de 1000€, est versé à la signature du contrat et encaissable à partir de septembre 2018.

Second acompte de 30% du montant total versé début 2019.

Un dernier acompte est demandé lors de la confirmation du nombre de convives, 30 jours avant la prestation.

La somme restante due sera acquittée le mardi suivant la prestation.

Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèces ou CB.

Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (incluse la proposition de prix), et parapher chaque page du dit document.

Aucune boisson ni nourriture extérieures, ne seront servies sans accord préalable.

Tous les tarifs sont indiqués TTC au taux de TVA en vigueur le 01/03/2018 de 10% en cas de hausse du taux nous le répercuterons sur le prix de votre réception. (Les tarifs indiqués sont valables pour l'année 2019, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)

Une seule journée de dégustation est organisée en début 2019 pour découvrir tous nos plats. (Valable uniquement pour tous les contrats mariage signés avant cette date.)

Nous restons à votre disposition pour plus de renseignements ou pour vous rencontrer afin d'établir un devis personnalisé.

Présence possible d'allergène, merci de nous préciser à la commande vos allergies ou prendre contact avec nous pour plus d'informations.

Déplacement possible sur toute la région, merci de nous consulter pour les frais de déplacement éventuels.

Le carré des lys

-Conditions tarifaires

- Tarifs valables pour une prestation complète incluant un cocktail + repas
- Tarifs valables pour un minimum de 100 convives au cocktail et de 80 adultes au repas → en dessous de ce nombre le tarif sera établi sur devis
- Les tarifs pour un apéritif ou un repas seul seront établis sur devis.