

Carré des Lys

## CARTE MARIAGE

2021

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.

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.

Les tarifs tiennent compte du nombre de convives adultes

**Mariage hors saison bénéficiez de 5% de remise  
sur le traiteur de votre mariage**

(offre valable pour les mariages entre le 15 septembre et le 1<sup>er</sup> juin)

# COCKTAIL APÉRITIF

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

|   | En dessous de 100 | De 100 à 119 | De 120 à 179 | De 180 à 250 | + de 250 |
|---|-------------------|--------------|--------------|--------------|----------|
| - BUFFET DE 9 PIÈCES<br>froides et chaudes sans atelier                     | Sur devis         | 17€          | 15€          | 14.50€       | 13.50€   |
| - BUFFET DE 10 PIÈCES<br>(7 pièces froides / chaudes + 1 atelier au choix)  | Sur devis         | 20€          | 18€          | 15.50€       | 14.50€   |
| - BUFFET DE 12 PIÈCES<br>(9 pièces froides / chaudes + 1 atelier au choix)  | Sur devis         | 22€          | 20€          | 17€          | 16€      |
| - BUFFET DE 12 PIÈCES<br>(6 pièces froides / chaudes + 2 ateliers au choix) | Sur devis         | 23€          | 21€          | 18€          | 17€      |
| - BUFFET DE 15 PIÈCES<br>(9 pièces froides / chaudes + 2 ateliers au choix) | Sur devis         | 25€          | 23€          | 21€          | 20€      |

## LE TARIF DU COCKTAIL INCLUT:

- 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

## LES ATELIERS CULINAIRES SONT REALISES PAR UN CUISINIER DEVANT VOS CONVIVES

( Certains ateliers, de par le matériel nécessaire, ne sont disponibles que sur une seule réception par week-end.)

Un atelier équivaut à 3 pièces par convive ; il inclut un mobilier et une décoration dans son thème.

### - LA PLANCHA TERRE ET MER

*Assortiment de 3 bouchées cuites devant vos convives : St Jacques pesto, Gambas, Magret, Boeuf à la provençale, Volaille*

### - ITALIE :

*Risotto en meule de parmesan et sa rissole de volaille au pesto servis en cassolette ; soupes froides, olives et huiles parfumées*

### - LE BBQ PARTY :

*Dans un véritable barbecue à l'américaine : déclinaison de Ribs, Chickens wings, Pork shoulders, Agneau confit, Bavette de boeuf ; sauces et condiments assurés. (80gr de viande par convive)*

### - BURGER PARTY :

*A la plancha notre chef concoctera 3 types de burger : un bœuf bacon, un volaille fourme, un saumon guacamole*

### - MER:

*1 huître, 1 grosse crevette décortiquée, 1 bulot, 1 toast découpé d'un saumon gravlax ; pain, beurre, aïoli, vinaigre à l'échalote*

### - ANTIPASTI : (sur la trancheuse ou jambon sur griffe selon disponibilité)

*Découpe d'un jambon cru, chorizo cular, burrata fondante, plateau d'antipasti (involtini, poivron farci, tomate confite, tapenade et gressins)*

### - ASIE :

*Dans un esprit zen : une bouchée sushi, une bouchée rouleau de printemps, un bol wok poulpe petits légumes soja réalisé devant vos convives*

### - 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*

### - FOREZ :

*Découpe de charcuterie de la maison Chazal (sac Bardin, terrine de campagne, jambon vieux cuit), Fourme de Montbrison fondue sur râpée forézienne*

## LES BANCS DU « MARCHÉ »

Dans l'esprit d'un marché, ces produits bruts sont en libre-service pour vos convives.

Un banc équivaut à 2 pièces par convive.

- **LES HUITRES ET CREVETTES**

*1 huitre et 1 queue de crevette ; pain, beurre, aïoli, vinaigre à l'échalote.*

- **SAUMON FUME ET GRAVLAX**

*1 toast de saumon fumé et 1 toast de saumon gravlax ; pain, beurre, condiments.*

- **CHARCUTERIE D'ICI ET D'AILLEURS**

*Chiffonades de charcuteries ; cornichons, pain, beurre.*

- **FROMAGER**

*Sélection de 5 fromages selon le marché ; pains spéciaux, confitures et fruits secs.*

- **FOCACCIA**

*Pain italien garni à la façon d'une pizza (3 parfums différents)*

- **TARTINADE**

*Tapenade, Anchoïade, Tarama, Rillettes de thon, Crème de Roquefort ; pain, légumes tempura.*

- **HOT DOG**

*Véritable hot dog de Central Park sur ses oignons confits ; pain bretzel et sauce américaine. (1 grosse pièce équivalent 2 bouchées)*

- **FRAICHEUR D'ETE (DISPONIBILITE SELON LA SAISON)**

*Melon, pastèque et tomates cerises à piquer ; verrine de gaspacho*

- **BAR À SOUPE EN PÉRIODE HIVERNALE :**

*Assortiment de 2 soupes hivernales*

## PIECES APERITIVES FROIDES

- Toasts variés :
  - Œuf de caille, tomate cerise
  - Saumon fumé, mousseline de petit pois, verveine de nos régions
- Navette gourmande :  
Parfait de foie blond
- Roll de crêpes saumon  
Rillettes de saumon, crêpes et œufs de saumon
- Chouquette salée :  
Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru
- Tartelette gambas :  
Gambas, fromage frais citronné
- Moelleux piquillos  
Moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte
- Blinis cèpes magret noisette  
Crème fouettée cèpes, magret de canard fumé sur son blinis
- Club sandwich :  
Filet de poulet mariné au « savora » et oeuf mimosa.
- Tatin de pommes et foie gras :  
Tarte fine, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Finger de saumon:  
Saumon, crème échalotte
- Cuillère Thon :  
Rissolle de thon sésame et wakamé
- Verrine homardine :  
Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Bol quacamole crevette  
Guacamole maison, crevette marinée et sablé
- Verrine de thon :  
Mousse de thon et tartare de tomate.
- Verrine pana gaspacho :  
Pana cotta de gaspacho, mousse fromage frais au pesto et tomate confite
- Trompe l'œil St Jacques :  
Carpaccio de Saint Jacques, ganache coco fenouil.
- Wrap chèvre  
Chèvre, noisettes et Coppa.
- Brochette Roma :  
Tomate mozzarella et jambon cru.
- Moelleux sardine chorizo :  
Rillettes de sardines et chorizo ibérico, moelleux olive
- Sablé Volaille :  
Crème fouettée moutarde et volaille Espelette
- Cône poulet curry :  
Salade de poulet coriandre et curry

## PIECES APERITIVES CHAUDES

- Mini burger :

Saucisse de Morteau fourme

- Verrine raviole de Royan :

Sauce crème aux cèpes

- Crème brûlée foie gras :

Garnie de pommes caramélisées

- Bouchée escargot :

Dans sa brioche au beurre d'herbes.

- Mini cassolette assortie :

- St Jacques céleri rissolé

- Soufflé de grenouilles, crème d'ail

- Gambas légumes d'été

- Vol au vent Saint Jacques

Saint Jacques crème de poireaux



# MENU 1

(Entrée froide ou chaude + plat + dessert)

## • Entrées froides :

- Dans l'esprit d'un aïoli, le cabillaud juste poché et farandole de légumes, sorbet tomate
- Roll de saumon, condiment fromage blanc façon tzatziki, pétales d'amandine au safran
- Volaille Espelette façon pâté en croûte, « conserve » de légumes d'été à l'huile d'olive
- Marbré de rillettes de canette et foie gras, salsa poire framboise, pain de banane
- Fraicheur « tout Melon » en carpaccio, roquette parmesan – gaspacho billes de pastèque et verveine ciselée – en sorbet (en saison uniquement)

## • Entrées chaudes :

- Soufflé de cuisses de grenouilles sur une fondue d'épinards et cuisses en persillade.
- Marmite de champignons des bois à la crème et grillades de filets de cailles

## • Plats :

- Le bas carré de veau cuisson aux aromates, jus au serpolet
- Suprême de volaille crème aux cèpes
- La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit
- Gigotine de pintade sur l'os, jus écrevisse / jus des sous-bois / jus à l'huile de noisette

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 4 pièces par convive (2 mini entremets + 2 gourmandises)

## - Trois Parfums de mini entremets au choix :

- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Rocher » Financier chocolat mandarine, coque chocolat au lait
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

## ET: - Trois gourmandises au choix :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise ...

Café, thé et infusion offerts.

## OPTIONS:

- Mise en bouche apéritive : (Supplément de 1.60€ par convive)
- Interlude givré : (Supplément de 1€ par convive)  
Sorbet 3 agrumes - Ribambulle
- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 2€ par convive)  
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)

# MENU 2

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

## • Entrées froides :

- Comme un éclair de cabillaud et langouste, guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion
- Géométrie de foie gras originel, nougat d'abricot et muffins
- Trilogie de la mer : St Jacques et petits légumes, thon, tapenade de pois maraîchers citronnés et gambas façon ail et artichaut

## • Entrées chaudes :

- Cassolette de Saint Jacques et gambas, nage de légumes au safran local et salade
- Cassolette d'escargots, raviole, fenouil et crème à l'ail doux et salade

## • Plats :

- Dos de sandre snacké aux graines de sarrasin
- Faux filet de veau jus noisette
- Filet de canette juste rosé, jus sichuan
- Souris d'agneau gentiment braisée au thym

Garnitures de saison

## Planche de fromages du vigneron :

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

## Buffet de desserts : 4 pièces par convive (2 mini entremets + 2 gourmandises)

### - Trois Parfums de mini entremets au choix :

- « Gariguet » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joyeux
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Rocher » Financier chocolat mandarine, coque chocolat au lait
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

### ET: - Trois gourmandises au choix :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de gine
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise ...

## Café, thé et infusions offerts

## OPTIONS:

- Mise en bouche apéritive : (Supplément de 1.60€ par convive)
- Interlude givré : (Supplément de 1€ par convive)  
Sorbets 3 agrumes - Ribambulle
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)



# MENU 3

(Plat + dessert)

## Après un cocktail de 15 pièces...

### Plats :

- Le bas carré de veau cuisson aux aromates, jus au serpolet
- Suprême de volaille crème aux cèpes
- La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit
- Gigotine de pintade sur l'os, jus écrevisse / jus des sous-bois / jus à l'huile de noisette

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 4 pièces par convive (2 mini entremets + 2 gourmandises)

### Trois Parfums de mini entremets au choix :

- « Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Rocher » Financier chocolat mandarine, coque chocolat au lait
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

### ET: - Trois gourmandises au choix :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise ...

### Café, thé et infusion offerts.

## OPTIONS :

- Mise en bouche apéritive : (Supplément de 1.60€ par convive )
- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 2€ par convive)  
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)

# MENU 4

(Plat + fromage + dessert)

## Après un cocktail de 15 pièces...

### • Plats :

- Dos de sandre snacké aux graines de sarrasin
- Faux filet de veau jus noisette
- Filet de canette juste rosé, jus sichuan
- Souris d'agneau gentiment braisée au thym

Garnitures de saison

### Planche de fromages du vigneron :

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

Buffet de desserts : 4 pièces par convive (2 mini entremets + 2 gourmandises)

### - Trois Parfums de mini entremets au choix :

- « Gariquette » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Rocher » Financier chocolat mandarine, coque chocolat au lait
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

### **ET: - Trois gourmandises au choix :**

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise ...

### • Café, thé et infusions offerts

## OPTIONS:

- Mise en bouche apéritive : (Supplément de 1.60€ par convive)
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 2€ par convive)

# OPTIONS

## Menu Enfant 12€

- Petite charcuterie ou feuilleté au fromage.
- 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.

### FORMULE BUFFET FROID 13€ par convive

- 3 salades au choix
- Viande froide : Rôti de porc /Cuisses de poulet
- Charcuterie : Terrine maison /Jambon cru /Saucisson
- Plateau de fromages
- Tarte pour compléter les restes de dessert

### FORMULE PLANCHA 13€ par convive + location plancha 50€ (offerte si +50 convives)

- 3 salades au choix
- Viande à faire griller sur la plancha  
Godiveaux, merguez, bavette de bœuf 80g, « sot l'y laisse » de volaille
- Plateau de fromages
- Tarte pour compléter les restes de dessert

### FORMULE BOCAUX 13€ par convive + location étuve 50€ (offerte si +50 convives)

- Bocal plat chaud au choix :  
Par exemple :
  - Saumon, risotto et fèves
  - Tagliatelles Bolognaise
  - Poulet, écrasé de pomme de terre, brunoise de saison
- Plateau de fromages
- Tarte pour compléter les restes de dessert

# MENUS

|  | En dessous de 100 | De 100 à 119 adultes | De 120 à 149 adultes | + de 150 adultes |
|--|-------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| - Menu 1   | Sur devis         | 41€                  | 40€                  | 39€              |
| - Menu 2   | Sur devis         | 50€                  | 48€                  | 46€              |
| - Menu 3 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces) | Sur devis         | 36€                  | 34€                  | 33€              |
| - Menu 4 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces) | Sur devis         | 40€                  | 38€                  | 36€              |

## POUR VOTRE REPAS DE MARIAGE NOS TARIFS COMPRENNENT:

- Vaisselle et verrerie.
- Nappage blanc et serviettes in-tissé inclus.
- Option nappage et serviette tissus +1.50€ / convive
- 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 35€ 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 lundi ou le dimanche dans votre salle → tarif sur devis)

## Conditions tarifaires

- Tarifs valables pour une prestation complète incluant un cocktail + repas
- Tarifs valables pour un minimum de 100 convives au cocktail et de 100 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.
- Le déplacement est inclus dans un périmètre de 60km environ, plus éloigné nous consulter

Cuisinier - Traiteur - 43 rue de Laplatte - 42600 Montbrison  
Tél : 04-77-58-16-08 - mail : contact@carredeslys.fr - www.carredeslys.fr

L'acompte, de 1000€, est versé à la signature du contrat et encaissable à partir de septembre 2020.

Second acompte de 30% du montant total versé début 2021.

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 extérieur, ne seront servies sans accord préalable.

Tous les tarifs sont indiqués TTC au taux de TVA en vigueur le 01/03/2020 de 10% en cas de hausse du taux nous la répercuterons sur le prix de votre réception. (Les tarifs indiqués sont valables pour l'année 2021, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)

Une seule journée de dégustation est organisée en début 2021 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'allergènes, 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.