

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

TARIF TTC 2022

Tarif valable à partir de 80 personnes, prix à la part.

Plats chauds cuisinés

Tarif valable à partir de 80 personnes, prix à la part.

Forfait de livraison chaud en container inclus pour une conservation et un service dans des conditions optimales. (Nous consulter pour le périmètre de livraison)

Paëlla : riz cuisiné au safran garni de fruit de mer, crevettes, moules entières, 1/2 cuisse de poulet et un morceau de poisson. 10.20€

Poulet basquaise : une cuisse de poulet préparée dans sa sauce à base de légumes frais et tomate, accompagné de riz. 9.50€

Poulet au curry : préparé avec ananas et lait de coco accompagné de riz créole et de légumes du moment 9.50€

Choucroute : Chou cuisiné à l'alsacienne, pommes de terre, une tranche de cervelas, une saucisse de francfort, une tranche de saucisson cuit, une tranche de jambonneau, 1/2 tranche de lard fumé. 11.80€

<u>Couscous</u> : couscous cuisiné à base de légumes frais garni de viande d'agneau et boeuf, une cuisse de poulet et une merguez, accompagné de semoule au raisin.	11.20€
<u>Rôti de porc</u> : rôti de porc fermier, jus au thym, accompagné de deux garnitures au choix.	9.50 €
<u>Souris d'agneau</u> : souris d'agneau confite dans son jus, accompagné de deux garnitures au choix.	13.90€
<u>Fondant de veau sauce aux cèpes ou jus au thym</u> : paleron de veau gentiment braisé, accompagné de deux garnitures au choix.	10.20€
<u>Blanquette de veau au citron</u> : blanquette de veau cuisinée dans une sauce aromatisée au citron, accompagnée de deux garnitures au choix.	9.50€
<u>Suprême de volaille à la forestière/ou sauce romarin</u> : suprême de volaille farci aux champignons sauce aux cèpes/ou sauce romarin, accompagné de deux garnitures au choix.	10.20€
<u>Pavé de saumonconfit au pesto</u> : pavé de saumon cuit au pesto, accompagné de deux garnitures au choix.	14.00€
<u>Dos de Merlu</u> : pavé de merlu et sa sauce citronné accompagné de deux garnitures au choix	11.20€
<u>Jambon rôti aux herbes</u> : Tranche de jambon rôti aux herbes accompagné de deux garnitures au choix.	9.10€
<u>Bœuf bourguignon</u> : bœuf bourguignon garni de lardons et champignons, accompagné de deux garnitures au choix.	10.20€
<u>Gigotine de pintade aux écrevisses ou aux cèpes</u> : gigotine de pintade sauce crustacés garnie de queue d'écrevisse, accompagné de deux garnitures au choix.	11.20€
<u>Lasagnes au bœuf</u> : lasagnes maison	8.00€
<u>Tajine de poulet au citron confit</u> : poulet préparé avec des légumes assaisonné d'épices orientales et de citron confit. Accompagné de semoule au Safran.	9.50€
<u>Paleron de charolais confit</u> , jus aux vieilles côtes et deux garnitures au choix	10.20€
<u>Tartifourme ou Tartiflette ou Croziflette</u>	8.10€
<u>Tartifourme</u> et jambon chaud ou <u>Tartiflette</u> et jambon chaud ou <u>Croziflette</u> et jambon chaud	10.70€

Garnitures au choix :

Gratin dauphinois

Pommes de terre boulangères, cuites au jus de viande

Flan de légumes (selon la saison)

Tomate provençale (selon la saison)

Riz

Pâtes fraîches

Risotto (cèpes, fèves, légumes)

Poêlée de légumes du moment

D'autres plats et garnitures peuvent être fournis sur demande. N'hésitez pas à nous contacter

Plateau de 3 fromages secs découpés et une verrine de fromage blanc 3.10€

Assortiment de 4 minis desserts 5.60€
(Possibilité de remplacer 1 mini par un gros gâteau pour anniversaire par exemple.)
Nous consulter pour le choix

Entremet en grand gâteaux 2 parfums : à définir ensemble 3.50€
(Framboisier, forêt noire, croustillant chocolat, fraisier (en saison), multi fruit

Ne pas laisser de denrées alimentaires dans les containers après le service.

De même, ne pas prévoir de commander en plus pour le lendemain car les préparations sont prévues pour une consommation le jour même et non pour être conservées.

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