

Carré des lys

Cuisinier – Traiteur



Carte traiteur 2015

Mises en bouche :

- plateau apéritif froid 48 pièces **46€** (pour 6 personnes)
(24 toasts + 12 verrines + 6 navettes + 6 tartelettes)
- plateau apéritif chaud 30 pièces **34€** (pour 6 personnes)
(6 bouchées escargots + 6 cassolettes de saison + 6 bouchées saint jacques + 12 beignets de crevettes)
- plateau de quiche /pizza (60 bouchées) **24€**

Salades variées à la part 3.50 € (minimum de 6 parts) :

- piémontaise : pomme de terre, cervelas, jambon, tomate
- franche comtoise : choux, comté et pomme fruit
- coleslaw : choux, 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

Côté charcuterie terre et mer à la part (minimum de 6 parts) :

- terrine de foie gras maison, chutney d'oignons 6.50€ (sur commande 10 jours avant)
- terrine de saumon aux saint jacques et grosses crevettes 3.80€
- saumon fumé maison 4.80€
- pressé de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic 3.50€

Entrées froides tendance à la part (minimum de 6 parts) :

- parfait de rillettes de saumon et saumon fumé 5.80€
- comme un entremet d'asperge et carpaccio de saint jacques marinées 5.80€
- mille-feuilles de parfait de foie blond maison, salsa de poire et fruits rouges 5.20€

Feuilletés individuels (minimum de 6 parts)

- paris : jambon champignons 2.80€
- comtois : jambon comté 2.80€
- montbrisonnais : poire aux épices douces, lard et fourme de Montbrison 3.90€
- bourguignon : escargots persillés et moelleux de potimarron 3.90€
- pêcheur : fruits de mer et gambas 3.90 €
- fusion : pied de porc et saint jacques aux lentilles 3.90€
- sucré/salé : pomme aux épices douces et escalopes de foie gras 3.90€

Entrées chaudes (minimum de 6 parts) :

- cassolette d'escargots aux légumes de saison et crémeux d'ail doux 6.50€
- crème brûlée foie gras aux fruits rôtis 5.50€
- quenelle maison sauce tomate 3€ les 2
- soufflé de foie de volaille 2.50€ pièce

Poissons et plaisirs de la mer (minimum de 6 parts) :

- cassolette de saint jacques et rattes au beurre à l'orange 6.30€
- coquille saint jacques laquée au porto et fondue de poireau 6.30€
- cassolette de risotto aux cèpes et saint jacques rôties au lard 6.30€
- dos de sandre crème au Noially Prat 6.30€
- soufflé de grenouille, crumble persillade et fondue d'épinard 6.30€
- filets de sole tête bêche laqués de pesto d'oseille, brouillade de légumes 7.80€
- dos de saumon snacké, jus de veau citronné et noisette 6.30€
- médaillon de lotte à l'américaine 8.20€

Viandes (minimum de 6 parts) :

- mignon de porc à la Forézienne rôti au lard et fourme de Montbrison 5.60€
- magret de canard jus mangue et porto blanc 8.20€
- pavé de veau crème au cèpes ou jus au thym 7.50€
- selle d'agneau façon crumble aux herbes jus au serpolet 8.80€
- pavé de cerf façon chasseur tomate estragon 8.60€
- tournedos de bœuf façon Deburgo : sauce crème basilic et ail 9.20€
- suprême de volaille façon dodine à la forestière 6.20€
- suprême de pintade aux écrevisses 7.20€

Légumes et garnitures 3.50 € les 2 pour garnir vos plats :

- soufflé de légumes
- embeurré de pomme terre cœur coulant des sous bois
- timbale de fèves artichaut au beurre d'herbes
- gratin de courge façon crumble
- pomme dauphine
- flan de carotte au cumin
- aumônière aux petits légumes
- gratin dauphinois
- mille-feuilles de pomme de terre, poivrons et tomates confites
- pomme darphin (rapée)
- tomate farcie aux petits légumes
- flan de courgette et pesto

Les plats garnis minimum de 6 parts :

Paëlla : riz cuisiné au safran garni de fruit de mer, crevettes, moules entières, une cuisse de poulet et un morceau de poisson. 6.60€

Poulet basquaise : une cuisse de poulet préparée dans sa sauce à base de légumes frais et tomate, accompagné de riz. 6.40€

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. 7.50€

Couscous : 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. 7.90€

Rôti de porc : rôti de porc fermier, jus au thym, accompagné de deux garnitures au choix. 6.40€

Rôti de veau sauce aux cèpes : roti de veau fermier, crème aux cèpes, accompagné de deux garnitures au choix. 8.10€

Blanquette de veau au citron : blanquette de veau cuisinée dans une sauce aromatisée au citron, accompagnée de deux garnitures au choix. 7.70€

Suprême de volaille à la forestière/ou sauce romarin : suprême de volaille farci aux champignons sauce aux cèpes/ou sauce romarin, accompagné de deux garnitures au choix. 7.70€

Pavé de saumon sauce oseille : pavé de saumon cuit vapeur sauce à l'oseille fraîche, accompagné de deux garnitures au choix. 8.20€

Jambon rôti aux herbes : Tranche de jambon rôti aux herbes accompagné de deux garnitures au choix. 6.20€

Bœuf bourguignon : bœuf bourguignon garni de lardons et champignons, accompagné de deux garnitures au choix. 7.10€

<u>Suprême de pintade aux écrevisses</u> : suprême de pintade sauce crustacés garnie de queue d'écrevisse, accompagné de deux garnitures au choix.	9.10€
<u>Lasagnes au bœuf</u> : lasagnes maison	5.80€
<u>Moules préparées garnies</u> (nous consulter)	tarif selon la saison
<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.	6.40€
<u>Paleron de bœuf</u> confit , jus aux vieilles côtes et deux garnitures au choix	8.30€
<u>Pavé de veau</u> rosé, crème aux cèpes ou jus au thym. Accompagné de deux garnitures au choix.	12.30€
<u>Tartifourme</u> en plat unique	5.80€
<u>Tartifourme</u> et jambon chaud	7.80€

Sucré (minimum de 6 parts):

- tarte bretonne aux fruits de saison 1.90€ la part
- les entremets : 1.20€ la pièce
 - fraisier, feuilletine chocolat, framboisier, mangue passion etc ... 2.60€ la part
- les minis : 1.20€ la pièce
 - feuilletine chocolat, framboisier, fraisier, chocolat lait et cœur caramel, mangue passion
- choux croustillants divers parfums : 1.10€ pièce
- verrines sucrées : mousse chocolat, pana-cotta, île flottante, salade de fruits
 - mini verrine 0.90€ / grande verrine 1.90€
- arbre de brochettes de fruits : 1.20€ la brochette (mini 50 brochettes)
- fontaine chocolat (80cm) + brochettes de fruits, guimauve maison, 120€ de location + 1.50€ la part

Commande une semaine à l'avance. Sous réserve de disponibilité des produits selon la saison et le volume demandé.

**Le Carré des lys 6 rue Simon Boyer 42600 MONTBRISON
 tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr**