

Carré des lys

Etienne PLACE

cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON

www.carredeslys.fr

Carte traiteur 2020

Commande de 20 parts minimum

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service

Les plats sont à récupérer froid au laboratoire suivant horaires d'ouverture

Nouvelle adresse :

43 Rue de Laplatte (derrière Gamm vert)

42600 Montbrison

04-77-58-16-08

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 16h et samedi de 9h30 à 11h45

Carte traiteur 2020

Commande de 20 parts minimum

Mises en bouche :

- Plateau apéritif froid : 48 pièces → **58€** / 24 pièces → **32€**
- Plateau apéritif chaud : 36 pièces **45€**
- Plateau de quiche /pizza : 60 bouchées **30€** / 30 bouchées **16€**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie (60 bouchées) **26.50€** /30 bouchées **16€**
- Plateau de fromage (40 bouchées) **26.50€** / (20 bouchées) **16€**

Salades variées à la part 3.80 € (minimum de 20 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
- Adour : pomme de terre rissolée, lardons, gésier, tomate, magret fumé
- Indienne : choux, épices, pomme
- tagliatelles de légumes : courgette, poivrons, carotte, vinaigrette citron et herbes fraîches

Entrées froides (minimum de 20 parts) :

- terrine de foie gras maison 7.10€
- saumon fumé maison (à la coupe 65€/kg)
- pressé de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic 3.80€

Entrées chaudes (minimum de 20 parts) :

- cassolette d'escargots aux légumes de saison et crémeux d'ail doux 7.10€
- crème brûlée foie gras aux fruits rôtis 6.10€

Carte traiteur 2020

Commande de 20 parts minimum

Poissons et plaisirs de la mer (minimum de 20 parts) :

- cassolette de saint jacques gambas, petits légumes et beurre blanc 9.90€
- poissons du marché (dos de cabillaud ou merlu ou lieu) sauce safrané 8.20€

Viandes (minimum de 20 parts) :

- Fondant de veau confit aux aromates jus au thym 7€
- Fondant de veau, crème aux cèpes 8€
- Suprême de volaille à la forestière (jus réduit et champignon forestier poêlé) 9€
- Suprême de volaille sauce romarin 7€
- Jambon rôti aux herbes : Tranche de jambon rôti aux herbes 6.50€
- Gigotine de pintade (cuisse retournée sur l'os) sauce crustacés garnie de queue d'écrevisse 9.50€

Légumes et garnitures :

- trilogie de garnitures selon le marché 3.80 € la part

Les plats garnis minimum de 20 parts :

Paëlla : riz cuisiné au safran garni de fruit de mer, St jacques, queue de crevettes, moules entières, une cuisse de poulet et un morceau de poisson. 10.50€

Poulet basquaise : une cuisse de poulet préparée dans sa sauce à base de légumes frais et tomate, accompagné de riz. 8.90€

Poulet au curry : préparé avec ananas et lait de coco accompagné de riz créole et de légumes du moment 8.90€

Couscous : couscous cuisiné à base de légumes frais garni de viande d'agneau et bœuf, une cuisse de poulet et une merguez, accompagné de semoule au raisin. 12€

Lasagnes au bœuf : lasagnes maison 8.50€

Tajine de poulet au citron confit : poulet préparé avec des légumes assaisonné d'épices orientales et de citron confit. Accompagné de semoule au Safran. 9.50€

Tartifourme en plat unique 7.00€

Tartifourme et jambon chaud 10.00€

Fromage (minimum de 20 parts) :

Plateau de 3 fromages secs découpés et une verrine de fromage blanc 2.30€

Carte traiteur 2020

Commande de 20 parts minimum

Sucré :

Plateau assortiment mini entremets, mini verrine, choux, macarons... :

- 24 pièces sucrées → 32€ le plateau

- 48 pièces sucrées → 58€ le plateau

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

**Le Carré des lys - 43 rue laplatte - 42600 MONTBRISON
Tél : 04-77-58-16-08 contact@carredeslys.fr**