

carre des lys

Etienne PLACE
cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON
www.carredeslys.fr

Carte traiteur été 2022 (valable à partir du 01 juin – fermeture en aout)

Commande minimum de 6 parts : nous ne pouvons pas nous permettre de fabriquer moins de 6 parts d'un plat, merci de votre compréhension

**Commande 1 semaine à l'avance et selon le marché
Sous conditions de dispo à la commande**

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

Nouvelle adresse :

43 Rue de Laplatte (derrière Gamm vert)

42600 Montbrison

04-77-58-16-08

Horaires : du mardi au vendredi de 9h à 13h

Samedi matin sur rendez-vous

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

Et retrouvez sur le site www.boloko.fr vos plats en bocaux



Mises en bouche :

- Plateau apéritif froid : 48 pièces → **71.5€** / 24 pièces → **38.50€**
- Plateau apéritif chaud : 36 pièces → **51.70€** / 18 pièces → **23.60€**
- Plateau de quiche /pizza : 60 bouchées → **33€** / 30 bouchées → **19.80€**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées → **29.15€** / 30 bouchées → **17.60€**
- Plateau de fromages : 40 bouchées → **29.15€** / 20 bouchées → **17.60€**

Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de banane à **8€** / la part
- Éclair st jacques et gambas rôtie, tapenade de petit pois citronnée à **8€** / la part
- Trompe l'œil « tomate » mousseline de saumon, cœur gambas citron, glaçage crustacé et piquillos à **8€** / la part

Poissons :

- Dos de flétan (ou poisson du marché) sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané à **9€** la part

Viandes :

- Fondant de veau sauce au choix → **9€ / la part** jus au thym / crème aux cèpes / morille (supp 3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix → **9€ / la part** jus au thym / jus vieilles côtes / morille (supp 3€)
- Poirine (cuisse) de canette sauce au choix → **9€ / la part** sauce écrevisses / crème aux cèpes
- Mignon de porc à la forézienne (jambon cru et Fourme de Montbrison) → **9€ la part**
- Jambon rôti aux herbes, jus rôtiroire → **8€ la part**

Légumes et garnitures :

Risotto crémeux et légumes d'été grillés → **4.80€ la part**

Les plats complets :

- Tajine de poulet : poulet fermier, épices à tajine, légumes de saison, semoule aux raisins secs → **12€ la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison → **10€ la part**