

Carre des lys

Etienne PLACE  
cuisinier - traiteur  
créateur de réception

MONTBRISON

[www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)

## Carte traiteur été 2023

(valable à partir du 11 avril 2023)

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

**Horaires : lundi – mardi – jeudi – vendredi de 9h à 14h (fermé le mercredi)**

**Samedi matin 9h30 – 11h30**

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](http://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 → **26.00€**
- 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 → **8.40€** / la part
- Éclair st jacques et gambas rôtie, guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion → **8.40€** / la part
- **Version végétarien** : Eclair guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion → **6.00 €** / la part (possible à l'unité )
- Pâté en croûte du moment → **6.30€** / la part
- Pressé : de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic → **6.30€** / la part

### Entrées chaudes :

- Cassolette légumes d'été, St Jacques , gambas et pétales de chorizo → **11.50€** la part

### Poissons :

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

**Plat Végétarien** → Brochette de falafel de pois chiches → **8€** la part (possible à l'unité)

### Viandes :

- Suprême de poulet sauce au choix → **9.45€ / la part** sauce écrevisses/ crème aux cèpes
- Fondant de veau sauce au choix → **9.45€ / la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix → **9.45€ / la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Gigotine de canette jus au Porto → **9.45€ / la part**
- Jambon rôti aux herbes, jus rôtiroire → **8.40€ la part**
- Mignon de porc à la forézienne (jambon cru et Fourme de Montbrison) → **9.45€ la part**

### Légumes et garnitures : → **4.80€ la part (1 légume et 1 féculent au choix)**

Risotto crémeux

Gratin dauphinois

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

Moelleux de pomme de terre cœur fourme

Ratatouille Niçoise

Flan courgette Pesto

Risotto de lentilles de la Ferme des Bornes

Légumes d'été au beurre d'ail

### En supplément :

- Poêlée de champignons forestiers (cèpes, girolles, Paris) pour agrémenter votre sauce ou vos garnitures → **4.50 € / la part de 50g environ**

### Les plats complets :

- Paella : ½ cuisse de poulet, poisson, gambas, moules, fruits de mer → **14€ la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison → **10€ la part**
- Blanquette de veau et riz pilaf → **10€ la part**
- Bœuf bourguignon et penne → **10€ la part**
- Tartifourme et saucisson cuit → **10€ la part**
- Tajine de poulet aux légumes de saison et semoule → **12€ la part**
- Chili con carne complet (riz, guacamole, véritable cheddar et crème double) → **14€ la part**