

Carre des lys

Etienne PLACE  
cuisinier - traiteur  
créateur de réception

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

## Carte traiteur hiver 2022 / 2023

(valable à partir du 18 novembre 2022 – hors période des fêtes du  
16 au 31 décembre)

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 :** du mardi au vendredi de 9h à 13h

Samedi matin 9h30 – 11h30

N'hésitez pas à demander notre cartes des fêtes pour vos commandes du 16  
au 31 décembre

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 → **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 → **8€** / la part
- Éclair st jacques et gambas rôti, guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion → **8€** / la part
- Trompe l'œil « tomate » mousseline de saumon, cœur gambas citron, glaçage crustacé et piquillos → **8€** / la part
- Pâté en croûte du moment → **6€** / la part
- Pressé : de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic → **6€** / la part

### Entrées chaudes :

- Cassolette fondue de poireaux, St Jacques, gambas et pétales de chorizo → **11€** la part
- Crème brûlée potimarron châtaigne (**végétarien**) → **6€** la part
- Marmite de champignons, grillade de filets de caille → **8€** 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 lentilles → **8€** la part (possible à l'unité)

### Viandes :

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

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

Risotto crémeux	Endive braisée au beurre noisette
Gratin dauphinois	Flan potimarron châtaigne
Moelleux de pomme de terre cœur champignons	Risotto de lentilles
Moelleux de pomme de terre cœur fourme	Légumes d'hiver rôti

### 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 :

- 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 de Bresse aux légumes de saison et semoule → **12€ la part**
- Chili con carne complet ( riz, guacamole, véritable cheddar et crème double) → **14€ la part**