

Carré des lys

Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception

Carte Traiteur

Hiver 2024-2025

Valable à partir du 1^{er} novembre 2024

hors période de fêtes du 20/12 au 3/01.

(Sur cette période, n'hésitez pas à nous demander notre carte des fêtes)

Commande minimum de 6 parts du même plat :

*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 disponibilité à la commande

•
Les plats sont à récupérer froids au laboratoire suivant nos horaires d'ouverture
(Ouvert du lundi au vendredi et samedi matin)

•
Et retrouvez sur le site www.boloko.fr tous nos plats en bocaux.

Mises en bouche :

- Plateau apéritif froid : 48 pièces • **76€ le plateau** / 24 pièces • **41€ le plateau**
- Plateau apéritif chaud : 36 pièces • **56€ le plateau** / 18 pièces • **31€ le plateau**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées • **30€** / 30 bouchées • **18€**
- Plateau de fromages : 40 bouchées • **30€** / 20 bouchées • **18€**
- Plateau de tarte chaude quiche /pizza : 60 bouchées • **33€ le plateau** / 30 bouchées • **20€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

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 pochée thaï, tapenade de patate douce • **8.40€ la part**
- **Version végété** : Eclair végétal, pétales de légumes croquants et vinaigrette de saison • **6.30€ la part**
- Pressé de pommes de terre à la fourme de Montbrison et jambon cru, sauce fromage blanc • **6.30€ la part**
- Pâté en croûte du moment • **6.30€ la part**

Entrées chaudes :

- Crème brûlée potimarron châtaigne (**Végétarien**) • **6.30€ la part**
- Crème brulée foie gras et pomme rôtie • **8.40€ la part**
- Cassolette crumble de poireaux, St Jacques, Gambas snackée • **11.50€ la part**

Poissons :

- Dos de bar (ou poisson du marché) • **9 € la part**- sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané / sauce champagne
- Pavé de saumon, crème de ciboulette • **9 € la part**
- **Plat Végétarien** : Brochette de falafel de pois chiches • **8 € la part (possible à l'unité)**

Viandes :

- Pressé de volaille aux pleurotes sauce au choix • **9.50€ la part** jus réduit, sauce écrevisses/ crème aux cèpes
- Fondant de veau sauce au choix • **9.50€ la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix • **9.50€ la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Gigotine de pintade jus au Porto • **9.45€ la part**
- Mignon de porc jus rôtissoire • **9.45 € la part**
- Pavé de veau, cuit au feu de bois, jus noisette • **11.50 € la part**

Légumes et garnitures • **4.80€ la part** : 1 légume + 1 féculent au choix

Risotto crémeux

Gratin dauphinois

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

Moelleux de pomme de terre cœur fourme

Soufflé panais et noisettes torréfiées

Poêlée de légumes d'hiver rôtis au beurre noisette

Risotto de lentilles de la Ferme des Bornes

En supplément :

- Poêlée de champignons forestiers • **4.50 € la part de 50g environ**
Pour agrémenter votre sauce ou vos garnitures

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**
- Marmite de bœuf mijoté au Côtes du forez, lardons de la ferme Chazal 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 (bœuf riz, guacamole, véritable cheddar et crème double) • **14 € la part**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison