

carre des lys

Etienne PLACE
cuisinier - traiteur
créateur de réception

MONTBRISON
www.carredeslys.fr

Carte traiteur Janvier / Février / Mars 2021

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 48h à l'avance et selon le marché

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 jeudi de 9h à 13h

le vendredi de 9h à 18h

le samedi matin de 9h30 à 11h45

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 → **60€** / 24 pièces → **35€**
- Plateau apéritif chaud : 36 pièces → **45€** / 18 pièces → **26€**
- Plateau de quiche /pizza : 60 bouchées → **30€** / 30 bouchées → **16€**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées → **26.50€** / 30 bouchées → **16€**
- Plateau de fromages : 40 bouchées → **26.50€** / 20 bouchées → **16€**

Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de banane → **7€ / la part**
- Éclair guacamole, saumon gravlax et carpaccio de St-Jacques, vinaigrette passion huile d'olive → **7€ / la part**

Entrées chaudes :

- Cassolette St Jacques et gambas, fondue de poireau → **7€ / la part**
- Douzaine d'escargots en coquilles au beurre d'herbes → **7€ / la part**
- Marmite de champignons à la crème (girolle, cèpes, paris) et grillade de filet de caille → **7€ / la part**

Feuilletés individuels : (feuilletage pur beurre maison)

- Montbrisonnais : poire aux épices douces, Fourme de Montbrison et lard vieux cuit → **6€ / la pièce**
- Escargot : ½ douzaine d'escargots, conserve de légumes d'été, ail doux et tomate confite → **6€ / la pièce**
- Langoustine : queue de langoustine, moelleux de panais et crème de têtes de crustacés → **6€ / la pièce**
- Comté : béchamel fromage et dés de Comté fondant → **4€ / la pièce**

Poissons : (en barquette minimum 6 parts)

- Dos de flétan sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané → **8€ la part**
- Ballotine de saumon sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané → **8€ la part**
- Demi-queue de langouste à l'armoricaine → **19€ la part**

Viandes : (en barquette minimum 6 parts)

- Fondant de veau sauce au choix → **8€ / la part** jus au thym / crème aux cèpes / morille (supp 3€)
- Bœuf gendarme braisé sauce au choix → **8€ / la part** jus au thym / jus vieilles côtes / morille (supp 3€)
- Poirine (cuisse) de pintade sauce au choix → **8€ / la part** sauce écrevisses / crème aux cèpes
- Mignon de porc à la forezienne (jambon cru et Fourme de Montbrison) → **8€ la part**
- Jambon rôti aux herbes, jus rôti → **6€ la part**

Légumes et garnitures : (en barquette minimum 6 parts)

→ choisir 2 garnitures pour une part → 4.80 € la part

- Moelleux de pomme de terre cœur coulant des sous-bois
- Pommes dauphines maison
- Risotto aux fèves
- Flan d'asperge verte
- Poêlée de légumes d'hiver et gourmandises des sous-bois

Les plats complets :

- Paëlla : riz cuisiné au safran garni de coqueaux, coques, moules, St Jacques, gambas, râble de lapin et poisson blanc → **14€ la part**
- Cassoulet : haricots tarbais cuisinés et ½ cuisse de canard confite, saucisse et poitrine de la Ferme Chazal, gésier confit → **13€ la part**
- Tajine de poulet d'hiver : poulet fermier, épices à tajine, légumes d'hiver, semoule aux raisins secs → **11€ la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison → **9€ la part**
- Tartifourme (fourme de Montbrison) et jambon chaud → **11€ la part**
- Tripes à ma façon : tripes cuisinées aux oignons, aromates et moutarde à l'ancienne, servies avec une cuillère de crème fraîche aux fines herbes et pomme vapeur → **9€ la part**