

# Carré des Lys

**Etienne PLACE**  
CUISINIER - TRAITEUR  
Créateur de réception



## POUR COMMANDER

Carré des Lys  
4 Rue Simon Boyer  
42600 Montbrison  
Tél : 04.77.58.16.08  
contact@carredeslys.fr

## RÉCUPÉRER VOS COMMANDES

Au magasin :  
4 rue Simon Boyer à Montbrison

Le magasin sera ouvert du :  
Mardi au Samedi  
de 9h00-12-00 / 14h00-18h00

Les lundis 24 et 31 Décembre  
de 9h00 à 11h30

## POUR MIEUX VOUS SERVIR

Quantités limitées, vente  
jusqu'à épuisement des stocks

Merci de nous préciser  
toute allergie ou régime  
lors de la commande

Lors de la récupération  
de la commande prévoir  
un chèque de caution  
(2€ par bocal)

## VOS PLATS CUISINÉS DE FIN D'ANNÉE PRÊTS À DEGUSTER

### Plateau apéritif froid festif - 48 pièces - 55 €

- Assortiment pièces apéritives salées froides festives (canapé, verrine, tartelette, choux, etc...)

### Plateau apéritif chaud festif - 36 pièces - 45 €

- Assortiment pièces apéritives salées chaudes festives (vol au vent, cassolette, mini burger, etc...)

### Les entrées froides en plateaux décorés

- Lingot de terrine de foie gras maison marbré au confit de cuisse de canard, chutney d'ananas coriandre, pain d'épice maison - 7 €
- Blinis roll de saumon gravlax maison et légumes d'hiver, crème zeste - 7 €

### Les entrées chaudes en petit bocal\*

- Petit pot d'escargots en confit de fenouil et risotto de pommes de terre persillées - 7€
- Petit pot de raviole de royan et escalope de foie gras - 7 €
- Petit pot patate douce, langoustine crevette et coquillage - 7 €

### Les poissons en bocaux individuels\*

- Langouste morille et saint Jacques, risotto crémeux - 18 €
- Grillade de Saint Jacques, légumes d'hiver façon pot au feu, jus crémé safran - 16€
- Sandre rôti sur la peau en croûte de céréales écrasé de pomme de terre, carottes et racines braisées - 13 €

### Les viandes en bocaux individuels\*

- Cuissot de cerf cuit 48 heures, bouchons de légumes croquants, jus lié au pignon de pin - 13€
- Chapon de la Thoranche braisé aux aromates, crémeux de butternut et palet de pommes de terre en infusion de truffe - 13€
- Paleron de veau gentiment braisé, fricassé de morille rissole de polenta - 15 €
- Effeillé de bœuf façon Rossini (escalope de foie gras) orechiette et méli-mélo de racines rôties au sel de Guérande - 13 €
- Demi pigeon d'Urfé, le filet rosé, la cuisse confite, cèpes bouchon, jus aux épices douces et moelleux de panais et amandine fondante - 18 €

### Plateau de mignardises sucrées / 4 mini par convives - 4.50 €

- 1 mini chou marron et crème fouettée
- 1 tartelette façon cheesecake aux fruits frais
- 1 mini bûchette chocolat
- 1 dôme passion blanc sommet (passion coco)

- Terrine de foie gras de canard maison 500 gr sous vide en bloc - 50 €

- Saumon fumé maison (label rouge) 500 gr sous vide tranché (12 tranches) - 50 €

### Menu enfant :

- Feuilleté jambon - 3 €
- Cubes de volailles au foie gras en croûte de châtaigne et risotto - 6 €



\*Les plats chauds  
garnis sont livrés  
en bocaux individuels

**NOUS VOUS  
SOUHAITONS  
UNE ANNÉE  
2019  
JOYEUSE ET  
CARREMENT  
GOURMANDE**

Toutes nos prestations sur [www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)