

# Carré des Lys

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE ANNÉE 2022 JOYEUSE ET FESTIVE EN FAMILLE ET AVEC VOS AMIS

Étienne PLACE  
CUISINIER - TRAITEUR  
Créateur de réception



**POUR COMMANDER**  
uniquement :  
Tél. : 04.77.58.16.08  
contact@carredeslys.fr

**RÉCUPÉRER**  
**VOS COMMANDES**  
Le 24 et le 31 décembre  
de 9 h 00 à 16 h 00

Carré des Lys  
43 Rue Laplatte  
42600 Montbrison  
(Zone des Granges,  
derrière Gamm Vert)

Les autres jours sur rendez-vous

Fermé les 25 & 26 décembre  
et du 1er au 9 janvier inclus

## POUR MIEUX VOUS SERVIR

Quantités limitées, vente  
jusqu'à épuisement des stocks.  
Des produits de substitution vous  
seront proposés le cas échéant.

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

**Plateau apéritif froid festif** - 48 pièces: 65 € / 24 pièces: 35 €

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

**Plateau apéritif chaud festif** - 36 pièces: 47 € / 18 pièces: 26 €

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

### Les entrées froides en assiette individuelle

- Pressé de foie gras et anguille fumée, condiment butternut et pain d'épice - 8 €
- Trompe l'œil « tomate » saumon, gambas, citron confit, gel citron, jardin de mini-légumes au pesto - 8 €
- Pâté en croûte veau, cerf, pigeon et foie gras, pickles de mandarine aux épices douces - 8 €

### Les entrées chaudes en bocaux individuels

- Patate douce et ananas rôti au miel de vanille, escalope de foie gras poêlée - 8 €
- Noix de St Jacques et Gambas, lasagnes de poireaux et pétales de chorizo Ibérique - 8 €

### Les entrées chaudes en assiette individuelle

- Douzaine d'escargots en coquilles au beurre d'herbes - 7 €

### Plats chauds garnis en bocaux individuels

- Demi-homard et noix de St-Jacques aux morilles, risotto crémeux - 21 €
- Dos de cabillaud et langoustines rôties à l'ail doux, gnocchis de courge, fricassée de légumes - 19 €
- Paleron de bœuf charolais, confit d'échalotes aux vieilles côtes, jus réduit, écrasé de pomme de terre aux aromates - 16 €
- Duo de veau, en compression forestière, et rissole de jarret, racines rôties au beurre de la Ferme Bory - 16 €
- Le chapon de la Thoranche en deux cuissons, boudin blanc maison aux morilles sauce au vin jaune et amandines fondantes au sel de Noirmoutier - 16 €
- Le cerf de chez Berthet, pomme fruit, châtaignes et soufflé de panais aux noisettes - 16 €

### Plats chauds en barquette (minimum 6 parts)

- Fondant de veau crème aux cèpes - 9 € la part
- Gigotine de canette braisée au cidre - 9 € la part
- Esturgeon en croûte d'herbes sauce citron - 9 € la part

### Garnitures en barquette (minimum 6 parts)

- Soufflé de potimarron à la châtaigne et gratin dauphinois - 4,20 € la part
- Pommes dauphines maison et poêlée de légumes - 4,80 € la part
- Poêlée de champignons (morilles cèpes giroldes paris) au poids - 90€ le KG (50 gr pour agrémenter une viande)

### Terrine de foie gras de canard maison

45 € les 500 g - 25 € les 250 g

### Saumon fumé maison

35 € les 500 g (environ 12 tranches) - 19 € les 250 g (environ 6 tranches)

### Menu enfant:

- Feuilleté au fromage - 3 €
- Aiguillette de chapon sauce poulette, gratin dauphinois - 6 €

Tous nos foies gras et viandes sont d'origine française

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

## Vins rouges

- AOP Pic St Loup - Bergerie des Capucins** - bouteille 75 cl **17.50 €**  
Vin issu de 3 cépages (Syrah, grenache et mourvèdre) aux notes de fruits rouges des bois et épices  
- Accord idéal avec le cerf et le veau.
- AOP Côte du Rhône St Pantaléon - Domaine Gigondan** - bouteille 75 cl **8.30 €**  
vin gouleyant, multi cépage de la vallée du Rhône - accord avec Gigotine de canette et paleron de bœuf
- AOC Monthélie - Domaine Boussey** - bouteille 75 cl **18.80 €**  
Pinot noir, vin fruité sur notes de cassis, long et puissant - accord avec pâté en croûte et chapon
- AOP St Joseph - Domaine Farjon** - bouteille 75 cl **14.00 €**  
Cépage Syrah élevé en fût avec une certaine puissance et légèrement épicé  
- accord avec paleron de bœuf et fondant de veau

## Vins blancs

- IGP Urfé Viognier Aldebertus - Domaine Réal** - bouteille 75 cl **12.40 €**  
Délicat arôme de fleur d'abricot - accord avec foie gras poêlé et en accompagnement d'apéritif
- AOC Alsace Pinot gris - Domaine Solher** - bouteille 75 cl **11.00 €**  
Notes de fruits d'été et sous-bois, très frais en bouche - accord avec trompe l'œil « tomate » et foie gras
- AOC Côteaux Varois en Provence - Domaine St Julien** - bouteille 75cl **13.50 €**  
Cépage Vermentino, notes de fruits exotiques, fleurs blanches et agrumes - accord avec Dos de cabillaud, homard, escargots
- Vin de France Chardonnay moelleux nectardif - Domaine Pluchot** - bouteille 75cl **14.20 €**  
Vendange en surmaturation - accord avec foie gras terrine et foie gras poêlé

## Champagne

- Champagne Rollin brut cuvée Sélection** - bouteille 75cl **19.80 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Carré  
des  
lys

Créateur  
de réceptions  
Privées et  
Professionnelles



Carré des Lys  
43 rue Laplatte  
42600 Montbrison  
(Zone des Granges,  
derrière Gamm Vert)

Tél. : 04.77.58.16.08

contact@carredeslys.fr