

Carré des lys

Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception

Carte Cocktail Apéritif

Printemps /Eté 2024

Tarifs TTC à compter du 15/04/24.

Pièces apéritives froides, chaudes & pièces sucrées :

- **En dessous de 500 pièces commandées :**

Pièces salées froides :

- Plateau de 24 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **76€ le plateau**

Pièces salées chaudes :

- Plateau de 18 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **31€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **56€ le plateau**

Pièces sucrées :

- Plateau de 24 pièces sucrées panachées selon le marché • **41€ le plateau**
- Plateau de 48 pièces sucrées panachées selon le marché • **76€ le plateau**

- **A partir de 500 pièces et plus commandées :** 1.50€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

*Liste des pièces donnée à titre d'exemple au dos.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.*

Autres plateaux apéritifs :

- **Plateau de chiffonnade de charcuterie :** 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie • **30€ le plateau**
- **Plateau de fromage :** 40 bouchées de fromages secs variés • **30€ le plateau**
- **Plateau de tarte chaude (60 bouchées) :** Quiche / Pizza / Tarte à l'oignon • **33€ le plateau**
- **Verrine saladette :** Salade de saison en verrine (70g) • **1.50€ la verrine**

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.
Les plats sont à récupérer froid au laboratoire sur rendez-vous
(Ouvert du lundi au vendredi et samedi matin)

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

PIECES APERITIVES FROIDES :

- Tartelette de saumon : tartare de saumon et crème à l'échalotte
- Involtini magret fumé et potimarron : Roll de magret de canard et purée de potimarron, pain de campagne
- Tartelette végétarienne : chèvre, tapenade de légumes et piment d'espelette
- Saumon fumé Granny : Saumon fumé maison, tartinade fromage frais et pomme granny
- Navette gourmande : Parfait de foie blond et magret de canard fumé
- Roll de crêpes saumon : Rillettes de saumon, crêpes et œufs de truite de fontaine bio français
- Chouquette salée : Mousse de fourme de Montbrison et chiffonnade de jambon cru
- Tartelette gambas : Gambas, fromage frais citronné
- Moelleux piquillos : Moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte
- Blinis cèpes, bœuf, noisette : crème fouettée cèpes, Salers séchée et noisette torréfiée
- Club sandwich : Volaille sauce barbecue, fromage frais, roquette, pignons de pins et tapenade tomate confite
- Tatin de pommes et foie gras : pain d'épice, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Cuillère thon : mi-cuit de thon et wakamé
- Verrine homardine : Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Cuillère bœuf tête de Moine : Tartare de bœuf local moutarde à l'ancienne, câpres, cornichon, fleur de tête de moine
- Verrine pana gaspacho : Pana cotta de gaspacho, mousse fromage frais au pesto et tomate confite
- Trompe l'œil St Jacques : Carpaccio de Saint Jacques, bavaroise asperge et pignon de pins
- Verrine houmous de lentilles et chorizo : Houmous de lentilles, chorizo ibérique et pickles de légumes
- Wrap au jambon : guacamole, jambon aux herbes et tomate confite.

PIECES APERITIVES CHAUDES :

- Mini burger : veau, Comté et confit d'oignons
- Verrine raviole de Romans : Sauce crème aux cèpes
- Crème brûlée foie gras : Garnie de pommes caramélisées
- Bouchée escargot : Dans sa brioche au beurre d'herbes.
- Vol au vent saint jacques : Fondue de poireaux et saint jacques snackée
- Mini cassolette assortie : Soufflé de saumon et beurre blanc OU Gambas légumes d'été

PIECES SUCREES

- Mini entremets au choix :
 - « Passion » mousse mangue passion, biscuit joconde
 - « Feuilletine » croustillant chocolat noir
 - « Poire tatin » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille
 - « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
 - « Intense » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès
 - « Tous fruits rouges » : crème framboise et biscuit amandes
 - « Citron » biscuit madeleine, crémeux citron
- Gourmandises au choix :
 - « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta du moment / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
 - « Tartelette » sablé breton aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / à la praline
 - « Choux praliné » noisette crème vanille
 - « Macarons » parfums assortis

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison