Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Carte Cocktail Apéritif

Printemps / Eté 2025

Tarifs TTC à compter du 17/03/25.

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 le samedi matin)

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 • **33€ le plateau**
- **Verrine de saladette de saison** (70g) : 8 verrines • **12€ le plateau /** 16 verrines• **24€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08
www.carredeslys.fr
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

Plateaux lunch froid :

- **Plateau Lunch n° 1** (8 minis club sandwichs tomates séchées et fromage frais + 8 quarts de baggels au carpaccio daurade et crudités) : 16 pièces • **48€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°2** (9 minis pains Mauricette poulet curry et 9 minis pains Mauricette crevette et tapenade de légumes) : 18 pièces • **45€ le plateau**
- **Plateau Lunch n° 3** (5 fingers focaccia végétarienne et 5 tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomate séchée) : 10 pièces • **35€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°**4 (6 tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché, noisette, 3 madeleines pesto, 3 madeleines curry et 6 tartelettes tapenade de légumes fromage frais Espelette) **:** 18 pièces • **36€ le plateau**

Plateaux lunch chaud :

- **Plateau Lunch n°5** (6 minis burgers bœuf fourme et 6 minis croque-monsieur) : 12 pièces • **30€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°6** (6 minis hot-dogs et 6 minis clubs râpée Pulled beef) : 12 pièces • **30€ le plateau**

Plateaux à thème :

- **Plateau Antipastis** (burrata, houmous, tapenade d'olives, tapenade de tomates, accompagné de blinis, madeleine au curry et pesto, olives / artichauts et pain grillé) • **29€ le plateau**
- **Plateau Rivière** (rillette de carpe, crème à l'échalote & truite gravlax, accompagné de blinis et pain grillé) • **32€ le plateau**
- **Plateau Terre (12 demi-parts de pâté en croûte, accompagné d'olives et cornichons)** • **24€ le plateau**
- **Pissaladière :** 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- **Focaccia végétarienne :** 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- **Focaccia au jambon :** 33 belles bouchées • **36€ le plateau**
- **Focaccia aux fromages :** 33 belles bouchées • **36€ le plateau**

Plateaux sucrés :

- **Plateau Sucré n°1** (6 fingers citron meringués + 6 croustillants au chocolat) : 12 pièces • **38€ le plateau**
- **Plateau Sucré n°2** (6 tartes sablé breton aux fruits rouges et 8 parts de flan pâtissier) : 14 pièces • **36€ le plateau**
- **Plateau Sucré n°3** (4 mini-gaufres façon tartelette citron meringué + 4 mini-gaufres façon tartelette au chocolat + 4 mini-gaufres façon tartelette aux fruits frais) : 12 pièces • **34€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08
www.carredeslys.fr
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

PIECES APERITIVES FROIDES :

Navette gourmande : Parfait de foie blond et magret de canard fumé

Roll de crêpes saumon : Rillettes de saumon, crêpes et gel citron

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 et noisette : Crème fouettée aux cèpes, salers séché et noisette torréfiée

Moelleux & tomate : Moelleux citron, aneth, tapenade de tomates et d'olive noire

Verrine homardine : Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses

Cuillère de thon : Mi-cuit de thon et wakamé

Involtini magret fumé et potimarron : Roll de magret de canard et purée de potimarron, pain de campagne

Verrine houmous : Houmous pois chiche et pickles de légumes

Tartelette de saumon : Tartare de saumon et crème à l'échalote

Paris Brest salé : Crème de panais et noisette, daurade citronnée

Cuillère bœuf tête de moine : Tartare de bœuf local moutarde à l'ancienne, câpres, cornichon, fleur de tête de moine

Wrap au jambon : Guacamole, jambon aux herbes et tomate confite

Tatin de pommes et foie gras : Krackers, compotée de pommes et ganache de foie gras.

Mini club-sandwich : Volaille sauce barbecue, œuf mimosa, roquette et tapenade tomate confite

Verrine pana gaspacho : Pana cotta de gaspacho, mousse fromage frais au pesto et tomate confite

Tartelette végétarienne : chèvre, tapenade de légumes et piment d'Espelette

PIECES APERITIVES CHAUDES :

Bouchée escargot : Dans sa brioche au beurre d'herbes

Mini-burger : Veau, Comté et confit d'oignons

Cassolette raviole de Royan : Sauce crème aux cèpes

Vol au vent St Jacques : Fondue de poireaux et Saint Jacques snackée

Mini cassolette de gambas : Gambas légumes d'été aux saveurs asiatique

Mini-cassolette de saumon : Soufflé de saumon et beurre blanc

Croque-Monsieur : Jambon aux herbes et fromage à raclette

Panier pomme de terre : Panier pomme de terre, risotto pomme de terre et fourme fondue

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08
www.carredeslys.fr
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

PIECES SUCREES

•

Mini entremets :

« Caraïbes » Dacquoise amande coco, confit exotique, mousse exotique

« Pistache fruits rouges » Biscuit amande – pistache, confit de baies, mousse fruits rouges

« Fraise, verveine, chocolat blanc » Biscuit Emmanuel, confit fraise, bavaroise verveine chocolat blanc, chantilly mascarpone

« Feuillantine » biscuit joconde, croustillant praliné et mousse chocolat noir

« Tout café » biscuit Emmanuel chocolat, crème brûlée café, chantilly chocolat lait, tuile grué

« Roussillon » : Biscuit pain de gênes, confit abricot et mousse au lait d'amande (sans gluten)

« Choco Framboise » Brownie, confit framboise, bavaroise chocolat au lait

Gourmandises :

« Verrine mousse chocolat »

« Tartelette vanille » crème brûlée vanille confit passion

« Tartelette fruits rouges »

« Tartelette » sablé breton aux fruits frais

« Verrine tiramisu café »

« Verrine sucrée » pana cotta

« Tartelette » noix de pécan et choco caramel coulant

« Tartelette » tarte praline

« Verrine compotée exotique »

« Chou vanille pomme » chantilly vanille, confit pomme

« Tartelette » citron meringuée

« Tartelette façon Snickers » cacahuète caramel au beurre salé et namelaka chocolat au lait

« Chou Paris Brest » Pâte à choux, chantilly chocolat lait praliné, praliné à l'ancienne

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08
www.carredeslys.fr
43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison