

Carré des Lys

CARTE MARIAGE

2024

Pour préparer ensemble votre journée coup de cœur le Carré des Lys, spécialiste du mariage, vous propose les formules suivantes.

Mais nous restons à votre disposition pour discuter de votre projet afin d'établir un devis au plus proche de vos attentes et de votre budget.

Le tarif est entendu TTC pour un taux de TVA de 10% si la TVA était augmentée ou réduite d'ici à la prestation le tarif TTC sera recalculé.

Les tarifs tiennent compte du nombre de convives adultes.

Mariage hors saison bénéficiez de 5% de remise
sur le traiteur de votre mariage

(offre valable pour les mariages entre le 30 septembre et le 31 mai)

COCKTAIL APÉRITIF

Ces formules sont données à titre d'exemple, nous pouvons également créer un buffet selon vos attentes... (Prix par convive). Les plats et pièces sont susceptibles d'être actualisés début 2024 suivants nos possibilités d'approvisionnements.

	En dessous de 90	De 90 à 119	De 120 à 179	De 180 à 250	+ de 250
- BUFFET DE 9 PIÈCES froides et chaudes sans atelier	Sur devis	23€	22€	21.50€	20€
- BUFFET DE 10 PIÈCES (7 pièces froides / chaudes + 1 atelier au choix)	Sur devis	25€	23€	22.50	21€
- BUFFET DE 12 PIÈCES (9 pièces froides / chaudes + 1 atelier au choix)	Sur devis	28€	26€	24€	22€
- BUFFET DE 12 PIÈCES (6 pièces froides / chaudes + 2 ateliers au choix)	Sur devis	30€	27.50€	26€	23€
- BUFFET DE 15 PIÈCES (9 pièces froides / chaudes + 2 ateliers au choix)	Sur devis	33€	30€	27.50€	25€

(Tarif valable pour une prestation complète incluant un cocktail + repas)

Les tarifs pour un apéritif seul seront établis sur devis.

LE TARIF DU COCKTAIL INCLUT:

- la verrerie au choix selon vos boissons
- le nappage et la décoration du buffet
- vasque à champagne et glace si nécessaire
- livraison, installation et service du buffet compris (2h30 environ)
- les tables des buffets et mobilier des ateliers

A LA CHARGE DU CLIENT:

- la fourniture des boissons et leur mise au frais à proximité du cocktail (nous ne prenons pas de droit de bouchon)
- la mise à l'abri des buffets (ombre ou pluie) ou prévision d'une solution de replis en cas de mauvais temps.

En option :

Manges debout et housses noires au tarif de 15€ pièce

LES ATELIERS CULINAIRES SONT REALISES PAR UN CUISINIER DEVANT VOS CONVIVES

(Certains ateliers, de par le matériel nécessaire, ne sont disponibles que sur une seule réception par week-end)

Un atelier équivaut à 3 pièces par convive ; il inclut un mobilier et une décoration dans son thème.

- LA PLANCHA TERRE ET MER

Assortiment de 3 bouchées cuites devant vos convives : St Jacques pesto, Gambas, Magret, Boeuf à la provençale, Volaille

- ITALIE :

Risotto en meule de parmesan et sa rissole de volaille au pesto servis en cassolette ; soupes froides, olives et huiles parfumées

- LE BBQ PARTY :

Dans un véritable barbecue à l'américaine : déclinaison de Ribs, Chickens wings, Pork shoulders, Agneau confit, Bavette de boeuf ; sauces et condiments assurés. (80gr de viande par convive)

- BURGER PARTY :

A la plancha notre chef concoctera 3 types de burger : un bœuf bacon, un volaille fourme, un saumon guacamole

- MER:

1 huître, 1 grosse crevette décortiquée, 1 bulot, 1 toast découpé d'un saumon gravlax ; pain, beurre, aïoli, vinaigre à l'échalote

- ANTIPASTI : (sur la trancheuse ou jambon sur griffe selon disponibilité)

Découpe d'un jambon cru, chorizo cular, burrata fondante, plateau d'antipasti (involtini, poivron farci, tomate confite, tapenade et gressins)

- ASIE :

Dans un esprit zen : une bouchée sushi, une bouchée rouleau de printemps, un bol wok poulpe petits légumes soja réalisé devant vos convives

- AUTOUR DU FOIE GRAS:

Escalope poêlée devant vos convives et découpe de 2 terrines de foie gras (nature et façon nougat), pain, confiture et chutney

- FOREZ :

Découpe de charcuterie de la maison Chazal (sac Bardin, terrine de campagne, jambon vieux cuit), Fourme de Montbrison fondue sur râpée forézienne



LES BANCS DU « MARCHÉ »

Dans l'esprit d'un marché, ces produits bruts sont en libre-service pour vos convives.

Un banc équivaut à 2 pièces par convive.

- **LES HUITRES ET CREVETTES**

1 huitre et 1 queue de crevette ; pain, beurre, aioli, vinaigre à l'échalote.

- **SAUMON FUME ET GRAVLAX**

1 toast de saumon fumé et 1 toast de saumon gravlax ; pain, beurre, condiments.

- **CHARCUTERIE D'ICI ET D'AILLEURS**

Chiffonades de charcuteries ; cornichons, pain, beurre.

- **FROMAGER**

Sélection de 5 fromages selon le marché ; pains spéciaux, confitures et fruits secs.

- **FOCACCIA**

Pain italien garni à la façon d'une pizza (3 parfums différents)

- **TARTINADE**

Tapenade, Anchoïade, Tarama, Rillettes de thon, Crème de Roquefort ; pain, légumes tempura.

- **HOT DOG**

Véritable hot dog de Central Park sur ses oignons confits ; pain bretzel et sauce américaine. (1 grosse pièce équivalent 2 bouchées)

- **FRAICHEUR D'ETE (DISPONIBILITE SELON LA SAISON)**

Melon, pastèque et tomates cerises à piquer ; verrine de gaspacho

- **BAR À SOUPE EN PÉRIODE HIVERNALE :**

Assortiment de 2 soupes hivernales

PIECES APERITIVES FROIDES

- Saumon fumé Granny :
- saumon fumé maison, tartinade philadelphia pomme granny
- Navette gourmande :
Parfait de foie blond et magret de canard fumé
- Roll de crêpes saumon
Rillettes de saumon, crêpes et œufs de saumon 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, salers séchée, noisette
Blinis, crème fouettée, cèpes et boeuf local séché
- Club sandwich :
Jambon rôti, tapenade de tomate et pignons de pins.torréfiés
- Dôme pommes et foie gras :
pain d'épice, compotée de pomme et ganache de foie gras.
- Cuillère Thon :
Rissole de thon sésame et wakamé
- Verrine homardine :
Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
- Cuillère bœuf tête de Moine:
Tartare de bœuf local, fleur de tête de moine, poire
- 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.
- Wrap chèvre
Chèvre, noisettes et Coppa.
- Brochette Roma :
Tomate mozzarella et jambon cru.
- Cône poulet curry :
Salade de poulet coriandre et curry
- Verrine céleri poulet chorizo :
Crème cèleri et saladette poulet chorizo

PIECES APERITIVES CHAUDES

- **Mini burger :**
Saucisse de canard aux pistaches et Comté
- **Verrine raviole de Royan :**
Sauce crème aux cèpes
- **Crème brûlée foie gras :**
Garnie de pommes caramélisées
- **Bouchée escargot :**
Dans sa brioche au beurre d'herbes.
- **Mini cassolette assortie :**
 - St Jacques risotto de pomme de terre Amandine
 - Soufflé de grenouilles, crème d'ail
 - Gambas légumes d'été



MENU 1

(Entrée froide ou chaude + plat + dessert)

• Entrées froides :

- Trompe l'œil tomate, saumon gambas et citron confit, jardin de petits légumes au pesto
- Ceviche de truite d'Ardèche, fraîcheur Dubarry, chips de pain et condiment méditerranéen
- Pâté en croûte de lapin, crème glacée moutarde et pétales de jeunes carottes
- Pressé tout canard et foie Gras, magret séché et pickles de saison

• Entrées chaudes :

- Soufflé de cuisses de grenouilles sur une fondue d'épinards et cuisses en persillade.
- Champignons des bois à la crème et grillades de filets de cailles

• Plats :

- fondant de veau en cuisson de 24h, jus au serpolet
- Suprême de volaille crème aux cèpes
- La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit
- Gigotine de canette sur l'os, **jus au choix** : (jus au porto / crème aux cèpes)

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 5 pièces par convive

- Trois choix de mini entremets:

- Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
- « Citron » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « choc framboise » : mousse chocolat et crémeux framboise

ET: - Trois choix de gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise choux crème légère cœur praliné

Café, thé et infusion offerts.

- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 3€ par convive)
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 1.50€ /pce)

MENU 2

(Entrée froide ou chaude + plat + dessert)

• Entrées froides :

- Eclair carpaccio de St Jacques et saumon gravlax, guacamole, pétales de légumes et vinaigrette passion
- Terrine de foie gras saveur Ibérique, jambon cru et miroir sangria, gressins origan
- Trilogie de la mer : St Jacques et petits légumes, thon, tapenade de pois maraîchers citronnés et gambas en pana cotta de coquillage

• Entrées chaudes :

- Saint Jacques et gambas, nage de légumes au safran
- Escargots, raviole, fenouil et crème à l'ail doux

• Plats :

- Dos de Flétan rissolé au beurre d'ail doux
- pavé de veau juste rosé, **jus au choix** : (aux pleurotes locales ou sauce Orange Romarin)
- Filet de canette juste rosé, jus au Porto
- Souris d'agneau gentiment braisée au thym
- Pavé d'ailoyau de salers de bourchanin, réduction vin rouge et lard de pays

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 5 pièces par convive

- Trois choix de mini entremets:

- Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joyeux
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
- « Citron » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « choc framboise » : mousse chocolat et crémeux framboise

ET: - Trois choix de gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise choux crème légère cœur praliné

Café, thé et infusions offerts

- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 3€ par convive)
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 1.50€ /pce)

MENU 3

(Plat + dessert)

Nous conseillons un cocktail 15 pièces avant ce menu

Plats :

- fondant de veau en cuisson de 24h, jus au serpolet
- Suprême de volaille crème aux cèpes
- La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit
- Gigotine de canette sur l'os, **jus au choix** : (jus au porto / crème aux cèpes)

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 5 pièces par convive

Trois choix de mini entremets:

- Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuillette » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
- « Citron » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « choc framboise » : mousse chocolat et crémeux framboise

ET: - Trois choix de gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise choux crème légère cœur praliné

Café, thé et infusion offerts.

- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 3€ par convive)
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 1.50€ /pce)

MENU 4

(Plat + dessert)

Nous conseillons un cocktail 15 pièces avant ce menu

• Plats :

- Dos de Flétan rissolé au beurre d'ail doux
- pavé de veau juste rosé, **jus au choix** : (aux pleurotes locales ou sauce Orange Romarin)
- Filet de canette juste rosé, jus au Porto
- Souris d'agneau gentiment braisée au thym
- Pavé d'ailoyau de salers de bourchanin, réduction vin rouge et lard de pays

Garnitures de saison

Buffet de desserts : 5 pièces par convive

- Trois choix de mini entremets:

- Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joyeux
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
- « Citron » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « choc framboise » : mousse chocolat et crémeux framboise

ET: - Trois choix de gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise choux crème légère cœur praliné

• Café, thé et infusions offerts

- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 3€ par convive)
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 1.50€ /pce)

BRASERO

- Plateau centre de table : (pour patienter le temps du service au buffet des différentes tables)

- Gaspacho de saison
- Tartinade et gressin maison
- brochette de melon

- Plats servis au buffet autour du brasero :

- Boeuf (panaché : côte / bavette / faux filet / filet)
- Cochon de pays ou poulet fermier
- Brochette de la mer : st jacques, gambas, poulpe
- Garniture en chaffing dish → risotto crémeux au parmesan et légumes d'été grillés

Buffet de desserts : 5 pièces par convive

- Trois choix de mini entremets:

- Gariguettes » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
- « Passion » mousse mangue passion, cœur coulant et biscuit joconde
- « Feuilletine » croustillant chocolat noir
- « Grand-mère » financier myrtille, mousse verveine, glaçage myrtille
- « Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
- « Framboise » Mousse framboise et cake citron
- « Coconut » : mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
- « Citron » : biscuit madeleine, crémeux citron
- « choc framboise » : mousse chocolat et crémeux framboise

ET: - Trois choix de gourmandises :

- « Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta abricot / tiramisu café / caramel pomme poire pain d'épices / tiramisu pêches de vigne
- « Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel / choco framboise choux crème légère cœur praliné

Café, thé et infusion offerts.

- Planche de fromages du vigneron : (Supplément de 3€ par convive)
Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
- Pièce montée de choux ou pyramide de macarons (Supplément de 1.50€ pce)



OPTIONS

- Mise en bouche apéritive : (Supplément de 2.20€ par convive)
- Interlude givré : (Supplément de 1.70€ par convive)
Sorbet 3 agrumes - Ribambulle
- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits : (Supplément forfait 150€ + 1.30€ par convive)

Menu Enfant 15.50€

- Petite charcuterie ou feuilleté au fromage.
- Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties.
- Fromage et dessert

Soupe à l'oignon :

3.90€ la part pour un minimum de 30 parts (croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis)
A votre disposition dans la cuisine au départ des équipes

BRUNCH DU LENDEMAIN

Le brunch du lendemain est déposé dans le frigo de la salle, le pain est à la charge du client et il n'y a pas de vaisselle ni de service inclus.

FORMULE BUFFET FROID 17€ par convive

- [3 salades au choix](#)
- [Viande froide](#) : Rôti de porc /Cuisses de poulet
- [Charcuterie](#) : Terrine maison /Jambon cru /Saucisson
- [Plateau de fromages](#)
- [Tarte pour compléter les restes de dessert](#)

FORMULE PLANCHA 17€ par convive + location plancha 50€ (offerte si +50 convives)

- [3 salades au choix](#)
- [Viande à faire griller sur la plancha](#)
Godiveaux, merguez, bavette de bœuf 80g, « sot l'y laisse » de volaille
- [Plateau de fromages](#)
- [Tarte pour compléter les restes de dessert](#)

FORMULE BOCAUX 17€ par convive + location étuve 50€ (offerte si +50 convives)

- [Bocal plat chaud au choix :](#)

Par exemple :
 - Saumon, risotto et fèves
 - Tagliatelles Bolognaise
 - Poulet, écrasé de pomme de terre, brunoise de saison
- [Plateau de fromages](#)
- [Tarte pour compléter les restes de dessert](#)

OPTION VAISSELLE POUR VOTRE BRUNCH:

→ 2 assiettes + 1 jeu de couvert + 1 verre → 3.20€ / convive → rendu sale

MENUS

	En dessous de 90	De 90 à 119 adultes	De 120 à 159 adultes	+ de 160 adultes
- Menu 1	Sur devis	54€	48.50€	44€
- Menu 2	Sur devis	58€	52€	47.50€
- Menu 3 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces)	Sur devis	43€	41€	37.50€
- Menu 4 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces)	Sur devis	46€	43€	41€
- Brasero	Sur devis	53€	48.50€	46€

POUR VOTRE REPAS DE MARIAGE NOS TARIFS COMPRENNENT:

- Vaisselle et verrerie.
- Nappage blanc et serviettes in-tissé inclus.
- Option nappage et serviette tissus +1.50€ / convive
- Fontaine à champagne (hors boisson).
- Service inclus (1 serveuse pour 25 à 30 convives environ) → voir conditions lors de l'établissement du devis en fonction de vos horaires
- Pain : 1 Michon/convive et pain en corbeille sur table.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon (toutes vos boissons eaux et vins devront être en bouteille).

ORGANISATION:

La veille : livraison de la vaisselle et de notre matériel dans votre salle de réception, la mise en place de la salle est à la charge du client.

Mise en place possible par nos équipes le vendredi ou samedi en supplément sur devis.

Le jour J : nous assurons votre prestation jusqu'au service du dessert. La vaisselle reste sur table pour ne pas couper votre soirée. Deux serveurs peuvent rester jusqu'à la fin de la soirée (jusqu'à 4h00 maximum) il vous sera facturé 35€ de l'heure par salarié.

Le lundi suivant : LE CLIENT rapporte au magasin à Montbrison toute la vaisselle restante sale.

(Nous pouvons venir récupérer la vaisselle le lundi ou le dimanche dans votre salle → tarif en option sur devis)

Conditions tarifaires

- Tarifs valables pour une prestation complète incluant un cocktail + repas
- Tarifs valables pour un minimum de 90 convives au cocktail et de 90 adultes au repas → en dessous de 90 convives nous facturons en supplément 45% du prix / convives X nombre de convives manquant pour arriver à 90 convives.
- Les tarifs pour un apéritif ou un repas seul seront établis sur devis.
- Tarifs supplémentaires pour toute cérémonie laïque sur le même lieu que le cocktail. Un devis vous sera établi suivant l'horaire de votre cérémonie (temps de présence des employés sur le lieu, calcul horaire logistique et mise en place du buffet)
- Le déplacement est inclus dans un périmètre de 60km environ, si plus éloigné nous consulter.

- tarifs valables sous conditions que le lieu de votre réception n'impose pas de besoins spécifiques, ou de redevance.

- Un acompte, de 1000€, est versé à la signature du contrat et encaissable à partir de septembre 2023.
Second acompte de 30% du montant total versé début 2024.
Un dernier acompte est demandé lors de la confirmation du nombre de convives, 30 jours avant la prestation.
La somme restante due sera acquittée le mardi suivant la prestation. Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèces ou CB. Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.

-L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (incluse la proposition de prix), et parapher chaque page du dit document.

-Aucune nourritures extérieures, ne seront servies sans accord préalable.

-Tous les tarifs sont indiqués TTC au taux de TVA en vigueur de 10% en cas de hausse du taux nous la répercuterons sur le prix de votre réception. (Les tarifs indiqués sont valables pour l'année 2024, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)

-Une seule journée de dégustation est organisée en début 2024 pour découvrir tous nos plats. (Valable uniquement pour tous les contrats mariage signés avant cette date.)

Un kit dégustation peut être mis à disposition sur demande afin de découvrir nos produits lors de l'établissement du devis.

-Nous restons à votre disposition pour plus de renseignements ou pour vous rencontrer afin d'établir un devis personnalisé.

-Présence possible d'allergènes, merci de nous préciser à la commande vos allergies ou prendre contact avec nous pour plus d'informations.

-Déplacement possible sur toute la région, merci de nous consulter pour les frais de déplacement éventuels.

Au vu du contexte actuel de fluctuations des couts d'achats, le tarif pourra être réactualisé début 2024 en fonction des couts d'achats et des indicateurs tels qu'indice Insee. Si la hausse répercutée dépasse les 10%, et seulement dans ce cas, le client pourra demander l'annulation du contrat et remboursement de l'acompte.