

Carré des lys

Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception

Carte Traiteur

Printemps /Eté 2024

Tarifs TTC à compter du 15/04/24.

Commande minimum de 6 parts :

*nous ne pouvons pas nous permettre de fabriquer moins de 6 parts d'un plat,
merci de votre compréhension.*

•

Commande 1 semaine à l'avance et selon le marché

•

Sous conditions de disponibilité à la commande

•

Les plats sont à récupérer froids au laboratoire suivant nos horaires d'ouverture
(Ouvert du lundi au vendredi et samedi matin)

•

Et retrouvez sur le site www.boloko.fr tous nos plats en bocaux.

Mises en bouche :

- Plateau apéritif froid : 48 pièces • **76€ le plateau** / 24 pièces • **41€ le plateau**
- Plateau apéritif chaud : 38 pièces • **56€ le plateau** / 18 pièces • **31€ le plateau**
- Plateau de chiffonnade de charcuterie : 60 bouchées • **30€ le plateau** / 30 bouchées • **18€ le plateau**
- Plateau de fromage de fromages secs variés : 40 bouchées • **30€ le plateau** / 20 bouchées • **18€ le plateau**
- Plateau de tarte chaude Quiche / Pizza : 60 bouchées • **33 € le plateau** / 30 bouchées • **20€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison

Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de banane • **8.40 € la part**
- Chou guacamole, truite gravelax et gambas pochées façon thaï • **8.40 € la part**
- **Version végétarienne** : Eclair végétal, pétales de légumes et vinaigrette de saison • **6.30 € la part**
- Pressé de rouget et légumes en feuilletine de courgette au basilic • **6.50 € la part**
- Pâté en croûte du moment • **6.30 € la part**

Entrées chaudes :

- Cassolette de gambas snackées, piperade et chiffonnade de chorizo ibérique • **11.50 € la part**

Poissons :

- Dos de flétan (ou poisson du marché) • **9 € la part** - sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané / sauce champagne
- Pavé de saumon , crème de ciboulette • **9 € la part**
- **Plat Végétarien** : Brochette de falafel de pois chiches • **8 € la part (possible à l'unité)**

Viandes :

- Pressé de volaille méridional (pesto, tomate et pignons de pin), jus aromatique • **9.50 € la part**
- Fondant de veau sauce au choix • **9.50 € la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix • **9.50 € la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Gigotine de pintade sur l'os, jus chimichurri • **9.50 € la part**
- Epaule de cochon de pays cuite au fumoir et petit jus aux aromates • **9.50 € la part**
- Pavé de veau, cuit au feu de bois, jus noisette • **11.50 € la part**

Légumes et garnitures • **4.80 € la part** : 1 légume + 1 féculent au choix

Risotto crémeux

Gratin dauphinois

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

Moelleux de pomme de terre cœur fourme

Soufflé de courgettes et pesto

Poêlée de légumes d'été rôtis au beurre d'herbes

Risotto de lentilles de la Ferme des Bornes

En supplément :

- Poêlée de champignons forestiers • **4.50 € la part de 50g environ**
Pour agréementer votre sauce ou vos garnitures

Les plats complets :

- Paella : ½ cuisse de poulet, poisson, gambas, moules, fruits de mer • **14 € la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison • **10 € la part**
- Veau provençal et riz pilaf • **10 € la part**
- Marmite de boeuf mijoté au côtes du forez, lardons de la ferme Chazal et penne • **10 € la part**
- Tartifourme et saucisson cuit • **10 € la part**
- Tajine de poulet aux légumes de saison et semoule • **12 € la part**
- Chili con carne complet (bœuf riz, guacamole, véritable cheddar et crème double) • **14 € la part**
- Cuisse de poulet de Thoranche façon basquaise et riz 3 saveurs • **11.50 € la part**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison