



Carte Traiteur

Printemps /Eté 2025

Tarifs TTC à compter du 17/03/25.

Cuisinier Traiteur
Etienne Place



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 : 36 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 • **9.00 € la part**
- Eclair, tapenade d'aubergine, tataki de thon et Saint Jacques carpaccio, vinaigrette passion • **9.00 € la part**
-  **Versión végétarienne** : Eclair végétal, pétales de légumes et vinaigrette de saison • **8.00 € la part**
- Finger de truite façon ceviche, bavaroise Dubarry • **8.00 € 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**
- Cassolette de Saint Jacques et petits légumes façon tchoutchouka • **13.00 € la part**

Poissons :

- Dos de flétan (ou poisson du marché) • **11.00 € la part**- sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané / sauce champagne
- Roll de filet de truite d'Ardèche aux saveurs Aneth et citron, crème de ciboulette • **11.00 € la part**
-  **Plat Végétarien** : Brochette de falafel de pois chiches + sauce yaourt • **8.00 € la part** (possible à l'unité)

Viandes :

- Filet de pintade sauce au choix • **10.00 € la part** sauce écrevisses /ou sauce acidulée
- Fondant de veau sauce au choix • **10.00 € la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix • **10.00 € la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Gigotine de canette sur l'os cuite au foin sauce au choix • **10.00 € la part** crème aux cèpes / ou sauce vierge calamansi
- Filet mignon de porc à la Forézienne (jambon cru et fourme) • **10.00 € la part**

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

Risotto crémeux

Soufflé de courgettes et pesto

Gratin dauphinois

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

Moelleux de pomme de terre cœur champignons

En supplément :

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

Les plats complets :

- Paella : ½ cuisse de poulet, poisson, gambas, moules, fruits de mer • **14.00 € la part**
- Lasagnes au bœuf : lasagnes maison • **10.00 € la part**
- Veau provençal et riz pilaf • **10.00 € la part**
- Marmite de bœuf mijoté au Côtes du Forez, lardons et penne • **10.00 € la part**
- Tartifourme et jambon rôti aux herbes • **10.00 € la part**
- Tajine de poulet aux légumes de saison et semoule • **12.00 € la part**
- Cuisse de poulet façon basquaise et riz 3 saveurs • **11.50 € la part**

Plateaux de pièces sucrées :

- Plateau sucré 24 pièces • **41€ le plateau** / 48 pièces • **76€ le plateau**

contact@carredeslys.fr - 04 77 58 16 08

www.carredeslys.fr

43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison