

Carré des Lys

— Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception —

Carte Mariage 2026

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

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.

—
Etienne Place



Cocktail Apéritif

Ces formules sont données à titre d'exemple, nous pouvons également créer un buffet selon vos attentes...

Les plats et pièces sont susceptibles d'être actualisés début 2026 suivant nos possibilités d'approvisionnement.

(Prix par convive)	- 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	Tarifs sur demande à contact@carredeslys.fr			
BUFFET DE 10 PIÈCES (7 pièces froides/chaudes + 1 atelier au choix)	Sur devis				
BUFFET DE 12 PIÈCES (9 pièces froides/chaudes + 1 atelier au choix)	Sur devis				
BUFFET DE 12 PIÈCES (6 pièces froides/chaudes + 2 ateliers au choix)	Sur devis				
BUFFET DE 15 PIÈCES (9 pièces froides/chaudes + 2 ateliers au choix)	Sur devis				

Tarifs valables pour une prestation complète incluant un cocktail + repas
Les tarifs pour un apéritif seul seront établis sur devis (selon disponibilité).

Le tarif du cocktail inclus

- Verrerie au choix selon vos boissons.
- Nappage et décoration du buffet.
- Vasque à champagne et glace si nécessaire.
- Livraison, installation et service du buffet compris. (2h30 environ)
- Tables des buffets et mobilier des ateliers.

À la charge du client

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

En option

- Location de mange debout et housse noire au tarif de 15€ pièce

Les ateliers culinaires sont réalisés par un cuisiner devant vos convives

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

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



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 cassiolette ; soupes froides, olives et huiles parfumées

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

Burger Party

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

Asie

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

Mer

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

Antipasti

Découpe d'un jambon cru, chorizo cular, burrata fondante, plateau d'antipasti : involtini, poivron farci, tomate confite, tapenade et gressins. (Sur la trancheuse ou jambon sur griffe selon disponibilité)

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)

Forez

Découpe de charcuterie de la maison Chazal (sac Bardin, terrine de campagne, jambon vieux cuit), et 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 huîtres et crevettes

1 huître et 1 queue de crevette, pain, beurre, aioli, vinaigre à l'échalote

Fromager

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

Saumon fumé et Gravlax

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

Focaccia

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

Charcuterie d'ici ou d'ailleurs

Chiffonnade de charcuterie ; cornichons, pain, beurre

Bar à soupe

(en période hivernale)
Assortiment de 2 soupes hivernales

Hot-dog

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

Tartinade

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

Fraîcheur d'été

(disponible selon la saison)
Melon, pastèque et tomates cerises à piquer ; verrine de gaspacho



Pièces apéritives froides

Cône poulpe guacamole	Guacamole poulpe mariné et chips de Vitelotte
Blinis compression de comté et jambon cru	Mille-feuille de Comté vieux et jambon cru Parma
Dôme pommes et foie gras	Pain d'épice, compotée de pomme et ganache de foie gras.
Verrine houmous de lentilles et chorizo	Houmous de lentilles, chorizo ibérique et pickles de légumes
Moelleux piquillos	Moelleux poivrons, fromage frais et poivron goutte
Club sandwich	Jambon rôti, tapenade de tomate et pignons de pins torréfiés
Verrine homardine	Mousse de homard et confit de légumes aux écrevisses
Wrap chèvre	Chèvre de la ferme Bory, noisettes et Coppa
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
Roll de crêpes saumon	Rillettes de saumon, crêpes et œufs de saumon de fontaine bio français
Tartelette gambas	Gambas, fromage frais citronné
Saumon fumé Granny	Saumon fumé maison, tartinade fromage frais et pomme granny
Navette gourmande	Parfait de foie blond et magret de canard fumé
Cône poulet curry	Salade de poulet coriandre et curry
Cuillère saumon betterave	Saumon mariné betterave et wakamé
Cuillère bœuf tête de Moine	Tartare de bœuf local moutarde à l'ancienne, câpres, cornichon, fleur de tête de moine

Pièces apéritives chaudes

Vol au vent Saint-Jacques	Fondue de poireaux et saint jacques snackée
Mini burger	Saucisse façon catalane, Comté et confit échalote
Crème brûlée foie gras	Garnie de pommes caramélisées
Verrine raviole de Royan	Sauce crème aux cèpes
Mini cassolette assortie	Soufflé de saumon et beurre blanc oseille Gambas légumes d'été

Menu 1

Entrée froide ou chaude + plat + dessert

Entrées froides

Dans l'esprit d'un aioli, le cabillaud juste poché, farandole de légumes et sorbet tomate
Ceviche de truite d'Ardèche, fraîcheur Dubarry, tartine de condiment méditerranéen
Volaille « Espelette » façon pâté en croûte, « conserve » de légumes d'été à l'huile d'olive
Comme un crumble de canard et foie gras aux noisette pignon, pistache et cacao, chutney de tomate verte verdurette de saison
Fraicheur « tout Melon » en carpaccio, roquette parmesan - en gaspacho billes de pastèque et verveine ciselée - en sorbet (en saison uniquement)

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, jus au serpolet ou crème aux cèpes
Suprême de volaille crème aux cèpes
La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit
Gigotine de canette sur l'os, jus au choix : (sauce écrevisse / jus porto)
& garnitures de saison

Buffet de desserts

(5 pièces/convives)

Trois choix de mini entremets

« Gariguet » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
« Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
« Feuilletine » croustillant chocolat noir
« Poire tatin » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile grué
« Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
« Tout fruits rouges » crème framboise, intérieur fraise framboise et biscuit amandes
« Intense » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès
« Coconut » mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
« Citron » biscuit madeleine, crémeux citron

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 / crème citron vert chocolat et crumble coco
« Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel
« Choux praliné » noisette crème vanille

Buffet de café

Café, thé et infusion offerts.

Menu 2

Entrée froide ou chaude + plat + dessert

Entrées froides

Comme un éclair guacamole, saumon gravlax et carpaccio de Saint Jacques, pétales de légumes et vinaigrette passion

Compression de boeuf séché « Espelette » et terrine de foie gras, Chutney d'ananas, pain de banane

Trilogie de la mer : Choux petit pois et ceviche de St jacques, pana cotta d'asperge et saladette de gambas et poulpe, tapenade fenouil coco, saumon mariné

Entrées chaudes

Saint Jacques et gambas rôties, nage de légumes au safran

Raviole de Romans crème aux cèpes et escalope de foie gras poêlée

Plats

Dos de flétan façon meunière, crémeux carotte à l'ail doux

Pavé de quasi de veau, tatin provençale jus aux pignons de pins

Filet de canette rôti aux (pêche ou pomme et raisins selon saison)

Pavé d'Aloyau de Salers, échalotte confite et jus réduit aux vieilles côtes et lard de pays

L'agneau en confit d'aubergine et carré juste rosé, jus aux aromates

& garnitures de saison

Buffet de desserts

(5 pièces/convives)

Trois choix de mini entremets

« *Gariguet* » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert

« *Passion* » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde

« *Feuilletine* » croustillant chocolat noir

« *Poire tatin* » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile grué

« *Mi cahuète* » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète

« *Tout fruits rouges* » crème framboise, intérieur fraise framboise et biscuit amandes

« *Intense* » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès

« *Coconut* » mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

« *Citron* » biscuit madeleine, crémeux citron

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 / crème citron vert chocolat et crumble coco

« *Tartelette* » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel

« *Choux praliné* » noisette crème vanille

Buffet de café

Café, thé et infusion offerts.

Menu 3

Plat + dessert

(Nous conseillons un cocktail 15 pièces avant ce menu)

Plats

Fondant de veau, jus au serpolet ou crème aux cèpes

Suprême de volaille crème aux cèpes

La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit

Gigotine de canette sur l'os, jus au choix : (sauce écrevisse / jus porto)

& garnitures de saison

Buffet de desserts

(5 pièces/convives)

Trois choix de mini entremets

« Gariguet » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert

« Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde

« Feuilletine » croustillant chocolat noir

« Poire tatin » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile gruée

« Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète

« Tout fruits rouges » crème framboise, intérieur fraise framboise et biscuit amandes

« Intense » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès

« Coconut » mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

« Citron » biscuit madeleine, crémeux citron

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 / crème citron vert chocolat et crumble coco

« Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel

« Choux praliné » noisette crème vanille

Buffet de café

Café, thé et infusion offerts.

Menu 4

Plat + dessert

(Nous conseillons un cocktail 15 pièces avant ce menu)

Plats

Dos de flétan façon meunière, crémeux carotte à l'ail doux
Pavé de quasi de veau, tatin provençale jus aux pignons de pins
Filet de canette rôti aux (pêche ou pomme et raisins selon saison)
Pavé d'Aloyau de Salers, échalotte confite et jus réduit aux vieilles côtes et lard de pays
L'agneau en confit d'aubergine et carré juste rosé, jus aux aromates
& garnitures de saison

Buffet de desserts

(5 pièces/convives)

Trois choix de mini entremets

« *Gariguet* » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert
« *Passion* » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde
« *Feuilletine* » croustillant chocolat noir
« *Poire tatin* » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile gruée
« *Mi cahuète* » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète
« *Tout fruits rouges* » crème framboise, intérieur fraise framboise et biscuit amandes
« *Intense* » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès
« *Coconut* » mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu
« *Citron* » biscuit madeleine, crémeux citron

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 / crème citron vert chocolat et crumble coco
« *Tartelette* » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel
« *Choux praliné* » noisette crème vanille

Buffet de café

Café, thé et infusion offerts.

Brasero

Plat + dessert
(Cocktail minimum de 12 pièces avant ce menu)

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/convives)

Trois choix de mini entremets

« Gariguet » craquant coco, compotée de fraise, mousse chocolat blanc citron vert

« Passion » mousse mangue passion, coeur coulant et biscuit joconde

« Feuilletine » croustillant chocolat noir

« Poire tatin » cake chocolat, poire caramel façon tatin, crème vanille et tuile grué

« Mi cahuète » ganache chocolat lait et caramel beurre salé coulant cacahuète

« Tout fruits rouges » crème framboise, intérieur fraise framboise et biscuit amandes

« Intense » ganache chocolat framboise croustillante et biscuit succès

« Coconut » mousse coco et compotée d'ananas et Yuzu

« Citron » biscuit madeleine, crémeux citron

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 / crème citron vert chocolat et crumble coco

« Tartelette » façon cheese cake aux fruits frais / citron meringuée / noix caramel

« Choux praliné » noisette crème vanille

Buffet de café

Café, thé et infusion offerts.



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 17.00 € 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 17.00 € par convive

Location plancha 50.00 € (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 17.00 € par convive

Location étuve 50.00 € (offerte si + de 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 (rendus sales)

Tarifs Menus

(Prix par convive)	- de 90	De 90 à 119	De 120 à 159	+ de 160
Menu 1	Sur devis	Tarifs sur demande à contact@carredeslys.fr		
Menu 2	Sur devis			
Menu 3 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces)	Sur devis			
Menu 4 (repas sans entrée après un cocktail 15 pièces)	Sur devis			
Brasero	Sur devis			

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 3h/3h30 maximum), il vous sera facturé 50€ 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)

Options

Mise en bouche apéritive	2.20 € par convive
Interlude givré	1.70 € par convive Sorbet 3 agrumes - Ribambulle
Menu Enfant	15.50 € par enfant / 13.50 € sans entrée Petite charcuterie ou feuilleté au fromage. Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties. Fromage et dessert
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits	150€ + 1.30€ par convive
Planche de fromages du vigneron	3.50 € par convive Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs
Pièce montée de choux ou pyramide de macarons	1.50 € par pièce

Pour votre fin de soirée

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.
Plaque de pizza/quiche	60 bouchées à 35.00 € 30 bouchées à 21.00 € A réchauffer au four par vos soins
Plateau de chiffonnades de charcuterie	60 bouchées à 32.00 € 30 bouchées à 19.00 €
Plateau de fromages	40 bouchées à 30.00 € 20 bouchées à 18.00 €
Plateau de navettes/club sandwich/wrap assorties	24 pièces à 60.00 €
Plateau de mini-burger hotdog/croque-monsieur	20 pièces à 60€ À réchauffer au four par vos soins.

Les petits plus du Carré des lys

Dégustation de notre carte offerte à nos mariés
+ 4 de vos proches, en début d'année 2026



Repas prestataires offerts jusqu'à 4 personnes



Buffet apéritif avec tables et décorations incluses



Ateliers culinaires avec mobiliers et décorations spécifiques :
tonneaux, bar en palette, trancheuse manuelle ...



Mini-pizza et mini quiche offertes pour l'apéritif des enfants
(pour tous les menus enfants)



Développement local : fournisseurs, producteurs
et éleveurs locaux



Récupération de la vaisselle sale le lundi matin par nos équipes
sur votre lieu de réception,
dans plusieurs domaines partenaires



Briefing avec un membre de notre équipe le vendredi
sur votre lieu de réception

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 1500€, est versé à la signature du contrat et encaissable à partir de septembre 2025. Second acompte de 30% du montant total versé début 2026. 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 2026, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)
- Une seule journée de dégustation est organisée en début 2026 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.
- Dressage des tables : les nappes sont repassées et livrées pliées par notre blanchisserie, il y a donc des traces de pliures lors de la mise en place. Il n'y a pas d'assiette de présentation prévue.

Au vu du contexte actuel de fluctuations des coûts d'achats, le tarif pourra être réactualisé début 2026 en fonction des coûts 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.

A close-up photograph of a hand with a silver watch placing a small, golden-brown bread roll onto a white tablecloth. The table is elegantly set with silverware, glassware, and a small brown gift box tied with a white ribbon. In the background, a vase of white flowers adds to the sophisticated wedding reception atmosphere.

Etienne Place

Cuisinier - Traiteur
Créateur de réception

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 la formule Cocktail & Repas de votre réception (offre valable pour les réceptions de janvier à mai et de mi-octobre à décembre).

Pour votre mariage en hiver, n'hésitez pas à nous contacter pour concevoir un menu avec des produits de cette saison.

CARRE DES LYS - Cuisinier & Traiteur
43 rue Laplatte 42600 Montbrison
Mail: contact@carredeslys.fr
Tél: 04.77.58.16.08
www.carredeslys.fr