

# Mariage Hiver

2026 / 2027

Carré  
des  
Lys

Cuisinier Traiteur  
*Etienne Place*

# Carré des Lys

## Une expérience gourmande et raffinée

---

Entreprise familiale à taille humaine, nous plaçons la relation humaine et l'écoute au centre de chaque événement que nous accompagnons.

En tant que traiteur engagé, nous défendons des valeurs essentielles : disponibilité, adaptabilité, discrétion et respect de votre vision. Chaque réception est unique, et notre rôle est de la valoriser, en parfaite harmonie avec vos attentes.

Souriante, attentionnée et professionnelle, notre équipe vous accompagne avec soin à chaque étape, du premier échange jusqu'au jour J.



Implantée en Auvergne-Rhône-Alpes, notre maison valorise les produits du terroir et s'entoure de producteurs locaux pour garantir fraîcheur, goût et authenticité.

Avec plus de 250 réceptions par an, une équipe passionnée de 15 professionnels et 60 collaborateurs événementiels, Carré des Lys vous accompagne dans l'organisation d'un mariage sur-mesure.

Depuis 15 ans, Carré des Lys, c'est la promesse d'un cadre chaleureux, d'une cuisine généreuse et raffinée, et d'un accompagnement sincère pour faire de vos instants précieux des souvenirs inoubliable.





# Cocktail Apéritif

Le vin d'honneur est un instant magique, celui où vos proches se retrouvent dans la convivialité et la gourmandise.

Pour rendre ce moment inoubliable, nous avons imaginé des formules élégantes, mêlant bouchées raffinées, ateliers culinaires animés et bancs thématiques. Chaque combinaison crée une expérience festive, conviviale et riche en découvertes.

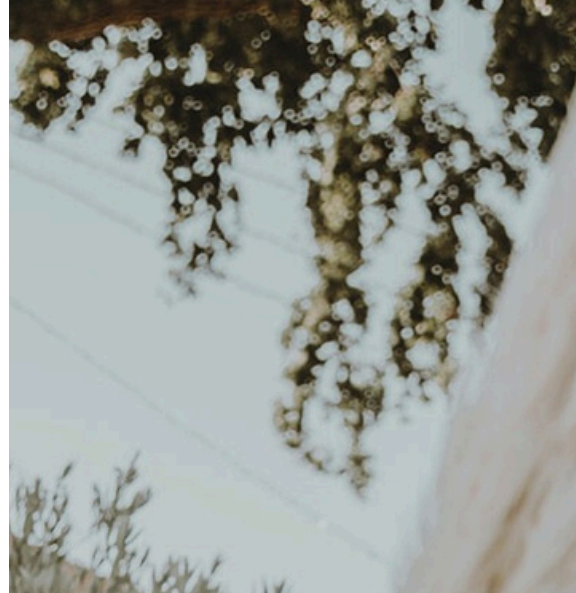
Nous proposons des formules généreuses comme le 15 pièces et dans le même esprit, la formule 12 pièces qui se décline selon vos envies pour des moments d'environ 2h30. Ces propositions sont idéales si vous choisissez un repas sans entrée.

Vous pouvez également opter pour des versions plus légères, nous proposons des formules en 9 pièces ou 10 pièces, une entrée sera nécessaire pour compléter le repas.

Au cœur de ces formules se trouvent nos animations gourmandes :

Les ateliers offrent une véritable animation culinaire : nos chefs préparent et subliment vos mets en direct, pour le plaisir des yeux et des papilles. Quant aux bancs thématiques, ce sont de charmants buffets en libre-service, inspirés de l'esprit « marché », qui mettent en valeur une thématique gourmande choisie.

En combinant ateliers et bancs, vous créez plusieurs espaces de dégustation. Vos invités circulent, échangent et découvrent de nouvelles saveurs, dans une atmosphère conviviale et élégante. Chaque détail – mobilier, présentation et décoration – sublime vos produits et donne à votre mariage une ambiance unique et raffinée.



# Les ateliers culinaires

Animation culinaire en direct, réalisée par un cuisiner devant vos convives.

Chaque atelier comprend 3 pièces par personne,  
ainsi que le mobilier et la décoration assortis au thème.

Certains ateliers, en raison du matériel requis, ne sont proposés que pour une seule prestation par week-end.



## LA PLANCHA TERRE ET MER\*

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



## KAMADO\*

Pièce de viande cuite à piquer  
1 élément à choisir  
Bœuf : marteau de Thor (Jarret de  
bœuf) ou brisquet (poitrine de bœuf)  
Cochon : Pork Belly (poitrine de porc  
mijotée) ou la patte confite  
Autre : Magret de canard / côte de  
veau / Brisquet de veau / Gigot  
d'agneau



## BURGER PARTY\*

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

Nécessite un espace extérieur pendant le vin d'honneur.\*

## OEUF PARFAIT

Dans un bol généreux l'œuf parfait,  
éclat de châtaigne, huile de noix et  
herbes de montagne façon pesto à  
la Chartreuse

## 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, aioli,  
vinaigre à l'échalote

## FOREZ

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

## ITALIE

Risotto en meule de parmesan et sa  
rissole de volaille au pesto servis en  
cassolette, généreuse focaccia  
garnie.

## AUTOUR DU FOIS GRAS

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

Atelier spécial Hiver : Plongez dans la magie de la saison froide !

## ATELIER RACLETTE

Raclette de 3 variétés de fromages ;  
morbier / raclette au lait cru / raclette  
au poivre servi en mini assiette bois  
avec pomme de terre vapeur et  
chiffonnade de jambon cru.

## ATELIER FONDUE

Fondue de fromage en poêlon  
traditionnel, mouillette de pain à  
piquer et bœuf séché maison avec  
une dernière cuisson au génépi.

## ATELIER HIVER

Bar à soupe : 5 variétés de soupe du  
moment et garniture du moment  
& Crème brûlée salée : Courge,  
Cèpes et Foie gras





# Les bancs du “marché”

---

Dans une ambiance de marché,  
des produits bruts sont présentés en libre-service pour vos convives.  
Chaque banc équivaut à 2 pièces par personne.



## LES HUÎTRES ET CREVETTES

*1 huitre et 1 queue de crevette, pain, beurre, aïoli, vinaigre à l'échalote*

## LES HUÎTRES ET SAUMON

*1 huitre et 1 toast de saumon mariné betterave, crème d'échalote acidulée ; pain, beurre, condiments, aïoli, vinaigre à l'échalote*

## 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 ET 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)*

## FROMAGER

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



## AMÉRIQUE LATINE

*Empanadas, chips de tortilla avec guacamole, sauce tomate et sauce blanche*

# Pièces apéritives froides

Finger de Truite

*Tartare truite et crème Dubarry*

Trompe l'oeil St Jacques

*Carpaccio de Saint Jacques façon cheese cake*

Club sandwich

*Pastrami de boeuf et coleslaw*

Moelleux citron

*Moelleux citron aneth, raifort et truite Gravlax*

Tatin de pommes et foie gras

*Pomme caramélisée, ganache de foie gras*

Roll de crêpes aux deux saumons

*Rillettes de saumon, crêpes et crémeux citron*

Wrap Jambon

*Jambon rôti aux herbes, tapenade de carottes et noisettes*

Involtini magret fumé et potimarron

*Roll magret fumé, potimarron et biscuit quinoa*

Cuillère Thon

*Mi-cuit de thon et wakamé*

Verrine écrevisse

*Mousse d'écrevisse et confit de légumes*

Cône hivernal

*Crémeux butternut et rissole de cerf*

Verrine houmous

*Houmous pois chiche et pickles de légumes*

Cuillère Volaille et truffe

*Sabayon de ratte, bonbon de volaille et lamelle de truffe Tuber aestivum*

Blinis cèpes, boeuf et noisette

*Crème fouettée aux cèpes, Salers séchée et noisette torréfiée*

Tartelette daurade

*Daurade royale marinée, baie rose et huile d'olive du Moulin de la Restanque, condiment acidulé betterave*

Chou salé

*Saladette de gambas, crème de panais et crumble noisette pistache*

# Pièces apéritives chaudes

Mini-burger

*Boudin blanc aux agrumes et Comté*

Bouchée d'escargot

*Dans sa brioche au beurre d'herbes*

Verrine raviole de Romans

*Crème infusion légumes d'hiver*

Vol au vent St Jacques

*Purée panais et St Jacques snackée*

Mini cassolette grenouille

*Soufflé grenouille et beurre blanc*

Cassolette gambas

*Crémeux de patate douce, éclats de châtaigne*

Palet hivernal

*Pomme de terre Amandine et rissole de ris de veau*



# Tarifs cocktail apéritif

Ces suggestions sont données à titre indicatif. Nous pouvons bien entendu composer un vin d'honneur sur mesure, en fonction de vos envies. Les pièces et préparations proposées sont susceptibles d'évoluer début d'année, selon nos possibilités d'approvisionnement.

| Prix par convive                                                         | Moins de 90 | de 90 à 119 | de 120 à 179 | de 180 à 250 | + de 250 |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|----------|
| 9 PIÈCES<br>froides et chaudes sans atelier                              |             |             |              |              |          |
| 10 PIÈCES<br>7 pièces froides/chaudes +<br>1 atelier au choix            |             |             |              |              |          |
| 10 PIÈCES<br>5 pièces froides/chaudes +<br>1 banc et 1 atelier au choix  |             |             |              |              |          |
| 12 PIÈCES<br>9 pièces froides/chaudes +<br>1 atelier au choix            |             |             |              |              |          |
| 12 PIÈCES<br>7 pièces froides/chaudes +<br>1 banc et 1 atelier au choix  |             |             |              |              |          |
| 12 PIÈCES<br>6 pièces froides/chaudes +<br>2 atelier au choix            |             |             |              |              |          |
| 12 PIÈCES<br>4 pièces froides/chaudes +<br>1 banc et 2 atelier           |             |             |              |              |          |
| 15 PIÈCES<br>9 pièces froides/chaudes +<br>2 ateliers au choix           |             |             |              |              |          |
| 15 PIÈCES<br>7 pièces froides/chaudes +<br>1 banc et 2 ateliers au choix |             |             |              |              |          |

## Offre spéciale hiver

Pour tout achat de boissons soft, profitez d'un jus de pomme chaud, d'un vin chaud et de marrons grillés offerts pour vous et vos convives pendant votre vin d'honneur !

### Le tarif du cocktail inclus :

- Le service verrerie adapté à vos boissons. (hors tireuse à bière)
- Tables des buffets et mobilier des ateliers.
- Nappage et décoration du buffet.
- Vasque à champagne et glace si nécessaire.
- Livraison, installation et service du buffet compris. (2h30 environ)

### 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). Notre carte boisson à la page 12 et 13.
- Mise à l'abri des buffets (ombre ou pluie) ou prévision d'une solution de replis en cas de mauvais temps.

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



# Menu 1 – 3

Menu 1 : Entrée froide ou chaude + plat + dessert

Menu 3 : Plat + dessert

## Entrées froides

Effeillé de daurade, tapenade blanche au Raifort, pétales de légumes, vinaigrette de wasabi et fraîcheur citron vert

Ceviche de truite d'Ardèche, fraîcheur Dubarry, tartine de condiment d'hiver

Comme un crumble de canard et foie gras, tuiles pistache & cacao, chutney du moment  
verdurette de saison

Pâté en croute cochon, volaille, panais et noisette, bocal de légumes d'hiver

## Entrées chaudes

Escargots risolés au beurre d'ail, fondue de fenouil, risotto pomme de terre Gambas snackées,  
piperade et chiffonnade de chorizo ibérique

Velouté de butternut, châtaigne, gambas rôties et pistou d'hiver

## Plats

Fondant de veau, jus au serpolet ou crème aux cèpes

Filet de pintade, sauce écrevisse ou jus acidulé

La salers de Bourchanin gentiment braisée, jus réduit

Gigotine de canette sur l'os cuite au foin, crème aux cèpes ou sauce vierge calamansi  
& garnitures de saison

Variante Hivernale : Un généreux bowl fromager, décliné en version montagnarde  
(tartifourme, tartiflette ou autres inspirations du moment), accompagné d'une viande ou de  
charcuteries, à définir selon vos envies.

## Buffet de desserts

5 pièces par convives

### Trois choix de mini entremets

« Mojito » Biscuit menthe, mousse citron-citron vert et confit de menthe

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

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

« Roussillon » : Biscuit pain de gènes, confit abricot et mousse au lait d'amande

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

« Mi cahuète » Bavaroise chocolat lait et caramel salé coulant cacahuète

« 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

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

### Trois choix de gourmandises

« Verrine sucrée » mousse chocolat / salade de fruits / pana cotta / tiramisu café / compotée  
exotique

« Chou sucré » chou vanille & pomme / chou Paris Brest

« Tartelette » sablé breton aux fruits frais / praline /citron meringuée / fruits rouges / vanille / noix  
de pécan choco-caramel / façon Snickers

## Buffet de café

Café, thé et infusion



Nos menus seront actualisés pour la dégustation.

# Menu 2 –4

Menu 2 : Entrée froide ou chaude + plat + dessert  
Menu 4 : Plat + dessert

## Entrées froides

Comme un éclair guacamole, tataki de thon en croûte de noisette du Moulin des Massons et carpaccio de Saint Jacques, pétales de légumes et vinaigrette passion  
Foie gras originel, salsa de fruits de saison, pain de Gênes aux éclats de pistache  
Duo terre mer : marbré de foie gras & bœuf séché maison, finger de Truite & bavarise Dubarry

## Entrées chaudes

Saint Jacques rôties, nage de légumes au safran  
Raviole de la « Mère Maury » crème aux cèpes et escalope de foie gras poêlée

## Plats

Filet de flétan, sauce vierge de grenade ou beurre blanc  
Pavé de veau cuit au feu de bois, jus noisette ou crème aux cèpes  
Filet de canette, jus rhubarbe et poire ou sauce aux 3 poivres  
Pavé d'Aloyau mûré, jus réduit aux vieilles côtes et poêlée de cèpes  
Noisette d'agneau rosé, aubergine comme un crumble cacahuète, jus d'agneau à l'ail noir & garnitures de saison

## Buffet de desserts

5 pièces par convives

### Trois choix de mini entremets

« Mojito » Biscuit menthe, mousse citron-citron vert et confit de menthe  
« Caraïbes » Dacquoise amande coco, confit exotique, mousse exotique  
« Feuillantine » Biscuit joconde, croustillant praliné et mousse chocolat noir  
« Roussillon » : Biscuit pain de gènes, confit abricot et mousse au lait d'amande  
« Choco-Framboise » Brownie, confit framboise, bavarise chocolat au lait  
« Mi cahuète » Bavarise chocolat lait et caramel salé coulant cacahuète  
« Pistache fruits rouges » Biscuit amande – pistache, confit de baies, mousse fruits rouges  
« Fraise, verveine, chocolat blanc » Biscuit Emmanuel, confit fraise, bavarise verveine chocolat blanc, chantilly mascarpone  
« Tout café » biscuit Emmanuel chocolat, crème brûlée café et chantilly chocolat au lait, tuile grué

### Trois choix de gourmandises

« Verrine sucrée » mousse au chocolat / salade de fruits / pana cotta / tiramisu café / compotée exotique « Chou sucré » chou vanille & pomme / chou Paris Brest « Tartelette » sablé breton aux fruits frais / praline / citron meringuée / fruits rouges / vanille / noix de pécan choco-caramel / façon Snickers

## Buffet de café

Café, thé et infusion

Nos menus seront actualisés pour la dégustation.

# Brasero

Plat + dessert

Nous conseillons un cocktail de 15 pièces avant ce menu.

## Plats

Servi au buffet autour du brasero

Boeuf (panaché : côte / bavette / faux filet / filet)

Cochon de pays ou poulet fermier

Brochette de la mer : saint Jacques, gambas, poulpe

Garniture en chaffing dish : risotto crémeux au parmesan et légumes d'été grillés

## Ambiance hivernale

Prestation sur mesure mêlant authenticité et convivialité : raclette ou fondue aux véritables appareils traditionnels, ou Mont d'Or fondant accompagné de ses mouillettes, selon le lieu, le nombre de convives et vos envies.

## Buffet de desserts

5 pièces par convives

### Trois choix de mini entremets

« Mojito » Biscuit menthe, mousse citron-citron vert et confit de menthe

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

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

« Roussillon » : Biscuit pain de gènes, confit abricot et mousse au lait d'amande

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

« Mi cahuète » Bavaroise chocolat lait et caramel salé coulant cacahuète

« 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

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

### 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

Nos menus seront actualisés pour la dégustation.





# 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

Viandes froides : Rôti de porc / Cuisses de poulet

Charcuteries : Terrine maison / Jambon cru / Saucisson

Plateau de fromages

Tarte pour compléter les restes de dessert

17.00€  
PAR CONVIVE

## FORMULE BOCAUX

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



## FORMULE SUR MESURE

SUR DEVIS

Parce qu'on n'a pas tous les mêmes envies, créez le brunch qui vous ressemble !

Option vaisselle pour votre brunch  
2 assiettes + 1 jeu de couvert + 1 verre  
3.20€ / convive (rendus sales)

# Tarifs Menus

---

Prix par convive

Moins de 90

de 90 à 119

de 120 à 159

+ de 160

MENU 1

MENU 2

MENU 3

Repas sans entrée après  
un cocktail de 15 pièces

MENU 4

Repas sans entrée après  
un cocktail de 15 pièces

BRASERO

## Pour votre repas de mariage nos tarifs comprennent :

- Vaisselle et verrerie
- Nappage blanc et serviettes in-tissé inclus
- 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)

Option :

Nappage et serviette tissus +1.50€ / convive

Sélection de boissons – Soft et Alcool (page 12 et 13)

## Organisation

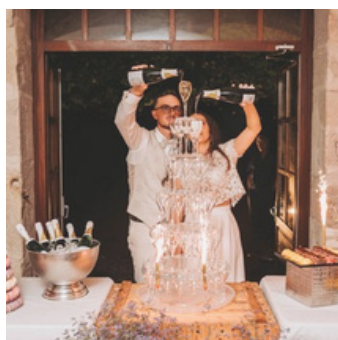
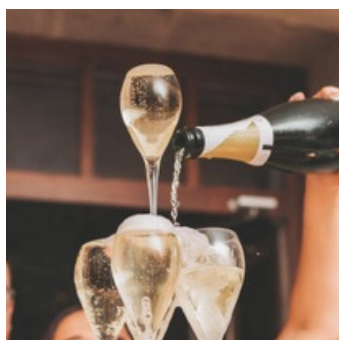
- La veille : livraison de la vaisselle et de notre matériel dans votre salle de réception, la mise en place de la salle est à la charge du client. Mise en place possible par nos équipes le vendredi ou samedi en supplément sur devis.
- Le jour J : nous assurons votre prestation jusqu'au service du dessert. La vaisselle reste sur table pour ne pas couper votre soirée. Deux serveurs peuvent rester jusqu'à la fin de la soirée, avec un retour maximum à 4h00 dans nos locaux. 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<br>Sorbet 3 agrumes - Ribambulle                                                                                                                     |
| Planche de fromages du vigneron               | 3.50€ par convive<br>Verrine de fromage blanc et assortiment de trois fromages secs                                                                                    |
| Fontaine de chocolat et brochettes de fruits  | 150€ + 1.30€ par convive                                                                                                                                               |
| Pièce montée de choux ou pyramide de macarons | 1.50€ par pièce                                                                                                                                                        |
| Menu Enfant                                   | 15.50€ par enfant / 13.50€ sans entrée<br>Petite charcuterie ou feuilleté au fromage<br>Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties<br>Fromage et dessert |



## Pour votre fin de soirée

---

|                  |                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soupe à l'oignon | 3.90€ la part pour un minimum de 30 parts<br>(croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis)<br>A votre disposition                                                                                                                   |
| Grignotages      | Pour terminer la soirée, nous vous proposons différents plateaux au choix : pizza et quiche, chiffonnade de charcuteries, fromages, lunchs froids, mini burgers et hot-dogs. Découvrez l'ensemble de nos créations sur notre carte traiteur. |



# Carte boissons

-Tarifs TTC à la bouteille -  
Selon disponibilité de nos fournisseurs  
Facturation à la consommation

## Apéritifs

Uniquement avec service

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Soupe Champenoise (1L)   | 11.50€ |
| Cocktail Type Punch (1L) | 12.00€ |

## Eaux & Softs

Bouteille d'1L

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Eau plate (bouteille en verre) Montarcher ou Evian      | 2.10€ |
| Eau pétillante (bouteille en verre) Montarcher ou Parot | 2.10€ |
| Jus de fruits artisanaux (bouteille en verre)           | 5.20€ |
| Coca cola (PET)                                         | 4.50€ |

## Vins blancs

Bouteille de 75cl

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Côtes du Rhône - M. Chapoutier - Belleruche                          | 9.60€  |
| Côtes du Rhône - Domaine Vallet - Saint Joseph-Méribets              | 17.70€ |
| Côtes du Rhône - Domaine Pique Basse - Grenache-L'atoutduPique       | 19.40€ |
| Côtes du Forez - Domaine du Poyet - Chardonnay                       | 10.50€ |
| Côtes du Forez - Domaine Verdier&Logel - Viognier-PetiteVertu        | 12.20€ |
| Côtes du Forez - Domaine Verdier&Logel - Pinot Gris-Pierrelune       | 12.30€ |
| Côtes Roannaise - Domaine Désormière - Roussane                      | 8.00€  |
| Côtes Roannaise - Le retour aux sources - Chardonnay-Nectardiff      | 13.50€ |
| Côtes Roannaise - Domaine Serol - Chenin - Champtoisé                | 16.00€ |
| Beaujolais - Château de Varennes- Chardonnay - Les Muriers           | 18.50€ |
| Costière de Nîmes - Château Vessière - Grenache - Tradition          | 10.80€ |
| Savoie-Bugey - Domaine Carrel & Sanger - Altesse - RoussettedeSavoie | 12.50€ |
| Luberon AOP - Marrenon - Syrah Grenache - Grand Marrenon             | 12.80€ |



## Vin Rosé

Bouteille de 75cl

Lubéron AOC – Marrenon – Petula

11.00€

## Vins Rouges

Bouteille de 75cl

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| Côtes du Rhône – Domaine Gigondan – Saint Pantaléon les Vignes | 9.90€  |
| Côtes du Rhône – M. Chapoutier – Belle ruche                   | 9.60€  |
| Côtes du Rhône – Domaine Pique Basse – La Brusquembille        | 13.50€ |
| Côtes du Rhône – Domaine Vallet – Saint-Joseph-Méribet         | 15.70€ |
| Côtes du Rhône – Domaine Pique Basse – L'asdupique             | 17.60€ |
| Côtes du Rhône – Domaine Vallet – Saint-Joseph-Muletiers       | 21.00€ |
| Côtes du Forez – Domaine du Poyet – Cuvée du Poyet             | 9.40€  |
| Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel-Rézinet                 | 11.40€ |
| Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel-Volcanique              | 11.40€ |
| Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel-Poycelan                | 13.10€ |
| Côtes Roannaise – Domaine Désormière – La Tête                 | 9.50€  |
| Côtes Roannaise – Domaine Serol – Eclat de Granite             | 12.00€ |
| Côtes Roannaise – Domaine des Pothiers- La Chapelle            | 17.50€ |
| Costière de Nîmes – Château Vessière- Philippe de Vessière     | 12.30€ |
| Savoie-Bugey – Domaine Carrel & Sanger-Les Murgers             | 14.70€ |
| Pic Saint-Loup – Bergerie du Capucin-Dame Jeanne               | 18.40€ |
| Ventoux – Marrenon – Orca                                      | 14.90€ |
| Luberon – Marrenon – Grand Marrenon                            | 12.80€ |
| Collines Rhodaniennes – Clairmont-Confidence                   | 11.90€ |

## Pétillants & Champagne

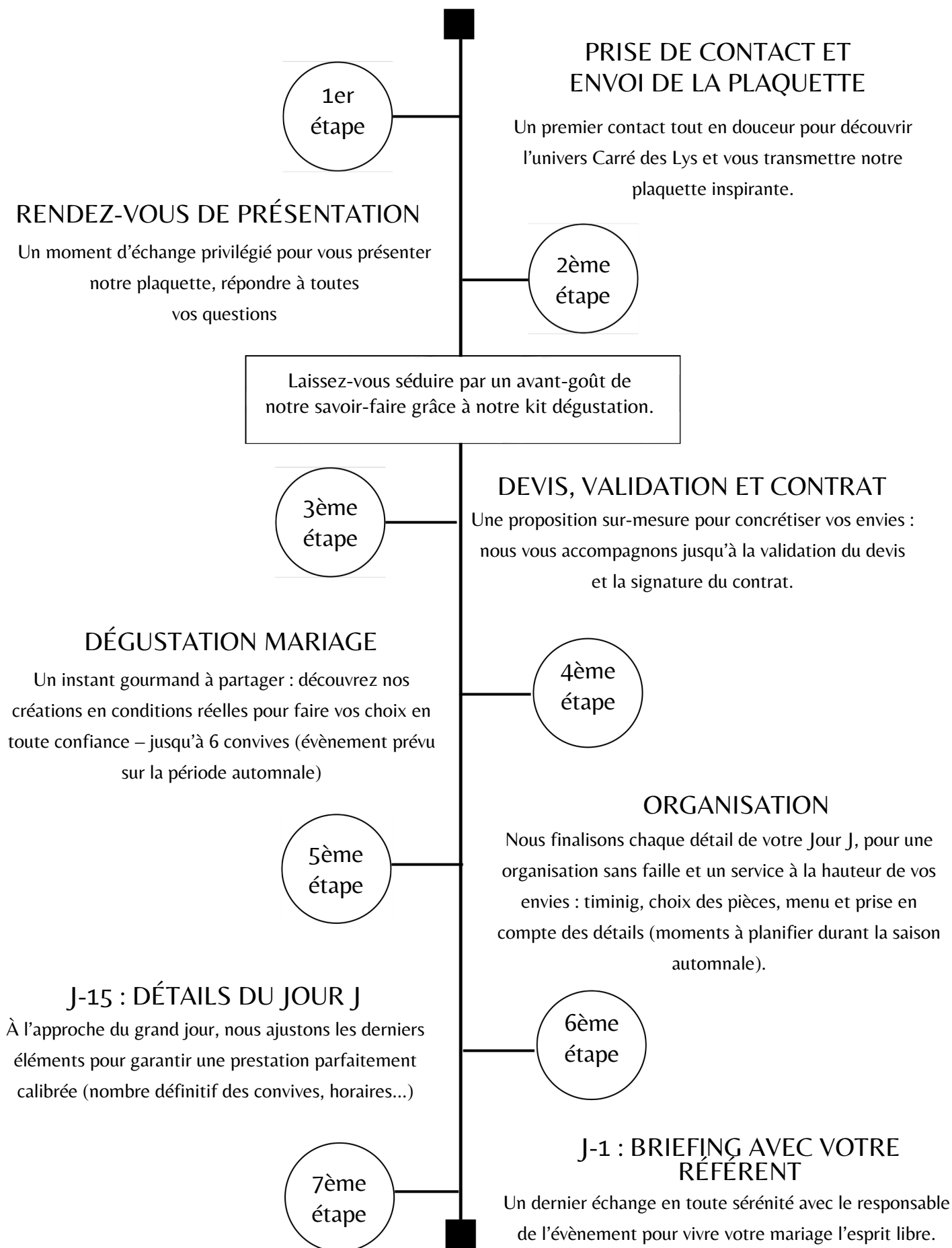
Bouteille de 75cl

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pétillant – Maison JB Clair – Carte d'Or 75cl Disponible en Kir Pêche ou Framboise | 10.10€ |
| Ribambulle – Domaine Verdier & Logel – <i>Rosé pétillant local 75cl</i>            | 10.00€ |
| Crémant de bourgogne – Oedoria – Diamant                                           | 19.40€ |
| Champagne – Brun de Neuville – Blanc de Blanc-Cote Blanche                         | 28.50€ |

Nous ne fournissons pas de tireuse à bière. Si vous choisissez d'en apporter une, sa gestion restera à votre charge.

Nos boissons seront actualisés pour la dégustation.

# De la rencontre à votre célébration







## Les petits plus du Carré des Lys

- Sur la période automnale, nous vous offrons une dégustation complète de notre carte – cocktails et menus – pour vous aider à faire vos choix pour le jour J. Vous pourrez partager ce moment privilégié avec quatre de vos proches
- 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
- Le petit + de la saison d'hiver : profitez d'une touche gourmande offerte : pour tout achat de boissons soft, nous vous régalaons, vous et vos convives, avec du jus de pomme chaud, du vin chaud et de délicieux marrons grillés.

# 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 2025/2026. Second acompte de 30% du montant total versé après la dégustation. 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 en cours, les plats et menus peuvent être modifiés ou complétés pendant l'année.)
- Une seule journée de dégustation est organisée en période automnale 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 sur table.

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









## Mariage Hors Saison

Offrez-vous un mariage unique en toute élégance...

avec des avantages exclusifs :

- 5% de remise sur la formule Cocktail & Repas pour vos réceptions en mai et octobre.
- 10% de remise pour les mariages célébrés en janvier, février, mars, avril et novembre.

Parce que chaque saison a son charme, laissez-vous séduire par un mariage raffiné à prix privilégié.

Pour un mariage d'hiver, laissez-vous inspirer par les saveurs de saison.

Nous serons ravis de créer avec vous un menu raffiné, élaboré à partir de produits hivernaux soigneusement sélectionnés.

### CARRE DES LYS - CUISINIER & TRAITEUR

43 rue Laplatte 42600 Montbrison

Mail : [contact@carredeslys.fr](mailto:contact@carredeslys.fr)

Tél : 04.77.58.16.08

[www.carredeslys.fr](http://www.carredeslys.fr)



Cuisinier Traiteur  
*Etienne Place*