

Mariage
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.

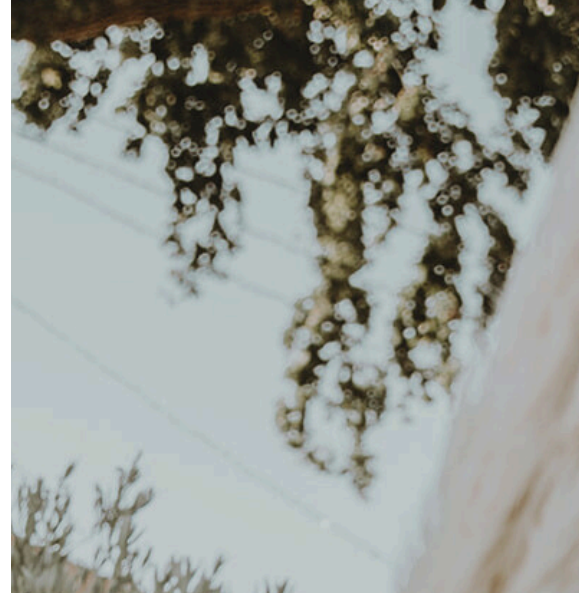
Nous proposons des formules généreuses comme le 15 pièces et dans le même esprit, la formule 12 pièces qui se décline selon vos envies pour des moments d'environ 2h30. Ces propositions sont idéales si vous choisissez un repas sans entrée.

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 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 FOIS 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 poule
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

BURRATA

Dégustation d'une mini burrata dans un
bol individuel, avec accompagnement
gourmand au choix : pesto basilic,
tapenade tomate, olive, gressin, salade
de tomate façon vierge, gaspacho)

OEUF PARFAIT

« Œuf parfait », tchoutchouka
(poivron, tomate, oignon), pesto aux
herbes estivales, toast ciabatta

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



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

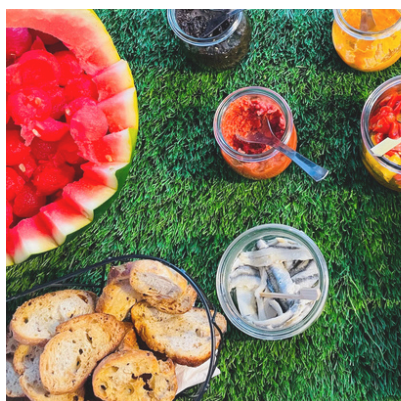
*(en période hivernale)
Assortiment de 2 soupes hivernales*

HOT-DOG

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

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*

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

Cône poulpe guacamole

Guacamole poulpe mariné et chips de vitelotte

**Blinis compression
de comté et jambon cru**

Mille-feuille de Comté 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 de piquillos

Moelleux poivrons, fromages 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'oeil de St Jacques

Carpaccio de Saint Jacques, bavaroise asperge et pignon de pins

Roll de crêpes saumon

Rillettes de saumon, crêpes et oeufs 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 et betterave et wakamé

Cuillère boeuf 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*

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	
9 PIÈCES froides et chaudes sans atelier	
10 PIÈCES 7 pièces froides/chaudes + 1 atelier au choix	
10 PIÈCES 5 pièces froides/chaudes + 1 banc et 1 atelier au choix	
12 PIÈCES 9 pièces froides/chaudes + 1 atelier au choix	
12 PIÈCES 7 pièces froides/chaudes + 1 banc et 1 atelier au choix	
12 PIÈCES 6 pièces froides/chaudes + 2 atelier au choix	
12 PIÈCES 4 pièces froides/chaudes + 1 banc et 2 atelier	
15 PIÈCES 9 pièces froides/chaudes + 2 ateliers au choix	
15 PIÈCES 7 pièces froides/chaudes + 1 banc et 2 ateliers au choix	

Parce que chaque projet est unique, nos tarifs sont communiqués uniquement sur demande. Une offre taillée sur mesure pour vos besoins.

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

Entrée froide ou chaude + plat + dessert (menu 1)
Plat + dessert (menu 3)

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 méditerranéen

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

Pâté en croûte de veau, cèpes, asperges, pickles de cèpes et salades d'asperges

Rouget juste snacké, tartare de légumes d'été, émulsion verte et olive Kalamata

Eclair fraîcheur de légumes, tapenade de patate douce (végétarien)

Entrées chaudes

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

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

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 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

Entrée froide ou chaude + plat + dessert (menu 2)
Plat + dessert (menu 4)

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 gènes 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, 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 fruits rouges (en saison) 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 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.

Brasero

Plat + dessert

Nous conseillons un cocktail de 15 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 par convives

Trois choix de mini entremets

- « Gariguettes » 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

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

Viande froide : Rôti de porc /Cuisses de poulet

Charcuterie : Terrine maison /Jambon cru /Saucisson

Plateau de fromages

Tarte pour compléter les restes de dessert

17.00€
PAR CONVIVE

FORMULE PLANCHA

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	
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	
BRASÉRO	

Parce que chaque projet est unique, nos tarifs sont communiqués uniquement sur demande. Une offre taillée sur mesure pour vos besoins.

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 tissu +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 Sorbet 3 agrumes - Ribambulle
Planche de fromages du vigneron	3.50€ par convive 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 Petite charcuterie ou feuilleté au fromage Escalope de volaille ou Burger et pommes de terre rôties Fromage et dessert



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
Grignotages	Pour terminer la soirée, nous vous proposons différents plateaux au choix : pizza et quiches, 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'atout du Pique	19.40€
Côtes du Forez – Domaine du Poyet – Chardonnay	10.50€
Côtes du Forez – Domaine Verdier&Logel – Viognier – Petite Vertu	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 – Roussette de Savoie	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'as du pique	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

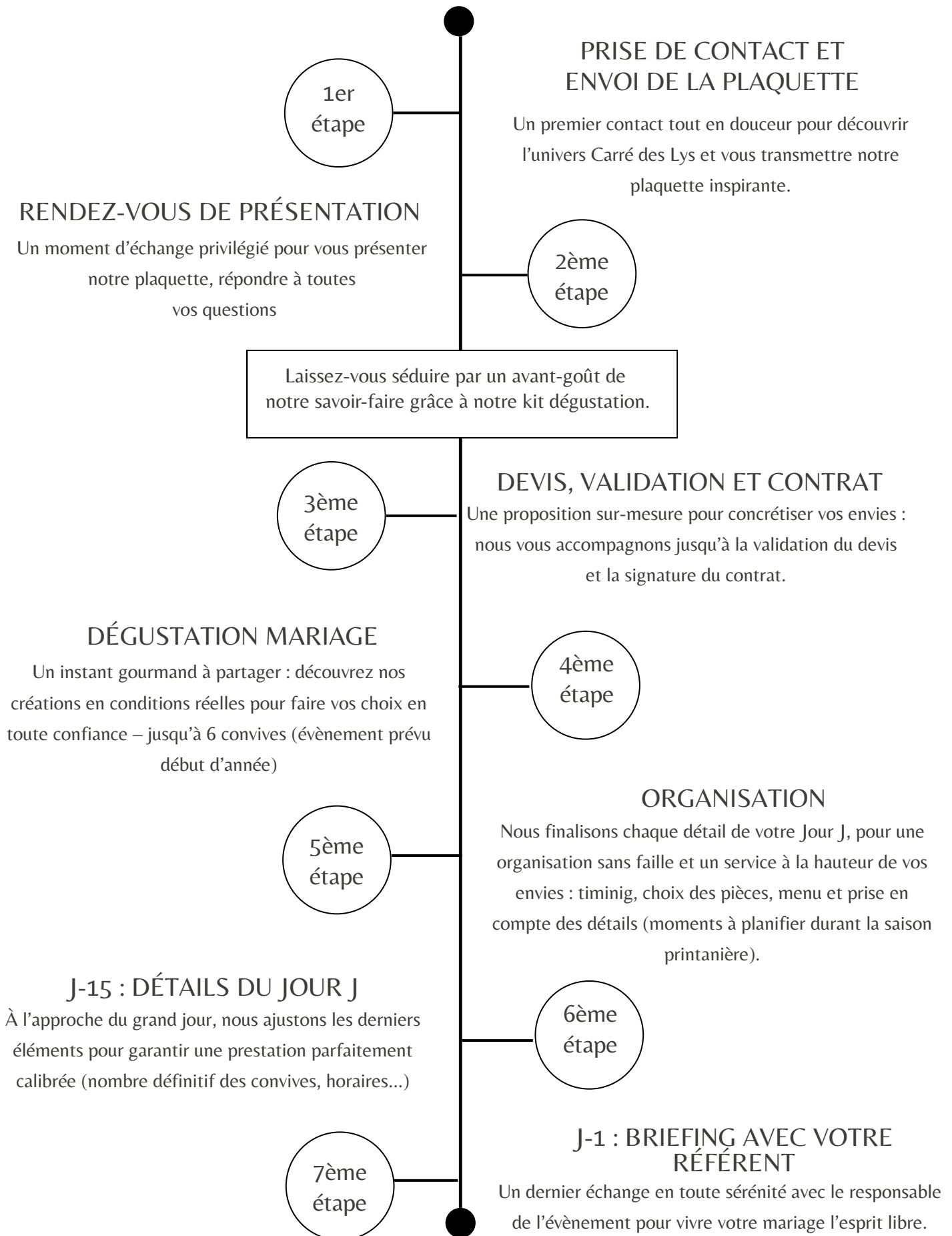
Bouteille de 75cl

Pétillant – Maison JB Clair – Carte d'Or 75cl Disponible en Kir Pêche ou Framboise	10.10€
Ribambulle – Domaine Verdier&Logel – Rosé pétillant local 75cl	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

- En début d'année, 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

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 début d'année 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 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.





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

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

Tél : 04.77.58.16.08

www.carredeslys.fr



Cuisinier Traiteur
Etienne Place