Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Carte Traiteur

Hiver 2026-2027
Tarifs TTC






Afin de vous garantir fraîcheur et qualité, nous réalisons nos recettes à partir de 6 parts minimum. Merci de votre compréhension.

Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.
Les plats sont à récupérer froid dans nos locaux à Montbrison

Plateaux apéritifs :

Pièces cocktail froides et chaudes selon notre production

- **Plateau apéritif froid :** 36 pièces • **65€ le plateau** / 20 pièces • **37€ le plateau**
- **Plateau apéritif chaud :** 36 pièces • **65€ le plateau** / 20 pièces • **37€ le plateau**
- **Plateau de chiffonnade de charcuterie :** 60 bouchées • **33€ le plateau** / 30 bouchées • **20€ le plateau**
- **Plateau de fromage de fromages secs variés :** 40 bouchées • **33€ le plateau** / 20 bouchées • **20€ le plateau**
- **Plateau de tarte chaude Quiche / Pizza :** 60 bouchées • **36.50 € le plateau** / 30 bouchées • **22€ le plateau**
- **Verrine de saladette de saison** (70g) : 16 verrines• **26.50€ le plateau** / 8 verrines • **13.50€ le plateau**

Plateau de pièces sucrées :

- **Plateau sucré :** 36 pièces • **65€ le plateau** / 20 pièces • **37€ le plateau**
- **Plateau Sucré n°1** (8 tartes citron meringués + 8 croustillants au chocolat) : 16 pièces • **44€ le plateau**
- **Plateau Sucré n°2** (8 tartes sablé breton aux fruits du moment et 8 parts de flan pâtissier) : 16 pièces • **44€ le plateau**

CARRE DES LYS – Cuisinier & Traiteur – 43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison
contact@carredeslys.fr – 04 77 58 16 08 – www.carredeslys.fr

- **Plateau Sucré n°3** (8 framboisiers et 8 royal chocolat) : 16 pièces • **44€ le plateau**

Entrées froides :

- Terrine de foie gras de canard maison, chutney du moment et pain de chataigne• **9.90 € la part**
- **Version végétarienne** : Comme un flan parisien de potimarron et amande, ganache chèvre frais, pétales et pickles de légumes, pesto et amandes grillées, vinaigrette citron (commande possible à l'unité) • **9.00 € la part**
- Parfait d'asperge et tataki d'Espadon • **9.00 € la part**
- Pâté en croûte du moment • **7.50 € la part**

Entrées chaudes :

- Bocal de gambas snackées, légumes d'automne et chiffonnade de chorizo ibérique • **12.00€ la part**
- Bocal de Saint Jacques et crumble de poireaux • **13.50 € la part**
- Bocal de raviole de la Mère Maury et escalope de foie gras • **13.50 € la part**

Poissons :

- Filet de Bar (ou poisson du marché) • **12.00 € la part**- sauce au choix : beurre blanc / armoricaine écrevisse / safrané / sauce champagne
- Pavé de Saumon, crème de ciboulette • **12.00 € la part**
- **Plat Végétarien** : Tournedos de chili végétarien (commande possible à l'unité) • **9.00 € la part**

Viandes :

- Pressé de Volaille aux pleurotes sauce au choix • **11.00 € la part** jus châtaigne / crème aux cèpes
- Fondant de veau sauce au choix • **11.00 € la part** jus au thym / crème aux cèpes / ou morille (+3€)
- Bœuf gentiment braisé sauce au choix • **11.00 € la part** jus au thym / jus vieilles côtes / ou morille (+3€)
- Epaule de porc • **10.00 € la part**
- Pavé de Veau rosé, jus noisette • **12.50 € la part**

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

Risotto crémeux aux champignons
Gratin dauphinois
Moelleux de pomme de terre cœur champignons
Pomme dauphine maison (+1€)
Crumble lentille et butternut
Poêlée de légumes d'hiver rôtis au beurre noisette

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**
- Blanquette de Veau et riz pilaf • **10.00 € la part**
- Marmite de bœuf mijoté au Côtes du Forez, lardons et penne • **10.00 € la part**
- Tartifourme et saucisson cuit • **10.00 € la part**
- Tajine de poulet au citron confit aux légumes de saison et semoule • **12.00 € la part**

Retrouvez également nos plats en bocaux sur le site www.boloko.fr

CARRE DES LYS – Cuisinier & Traiteur – 43 rue de Laplatte – 42600 Montbrison
contact@carredeslys.fr – 04 77 58 16 08 – www.carredeslys.fr