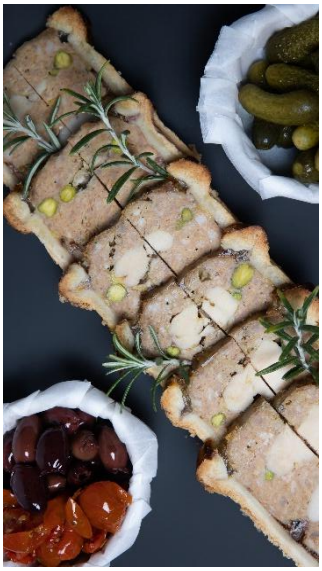
Carré des Lys

Cuisinier Traiteur
Etienne Place

Carte Cocktail Apéritif

Hiver 2026-2027
Tarifs TTC



Commande 10 jours avant et selon disponibilité de notre service.
Les plats sont à récupérer froid au laboratoire sur rendez-vous
(Ouvert du lundi au vendredi et le samedi matin)

Pièces cocktail froides, chaudes & pièces sucrées :

Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes
Liste des pièces donnée à titre d'exemple page 3 et 4

Pièces salées froides :
- Plateau de 20 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **37€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces cocktail froides panachées selon le marché • **65€ le plateau**

Pièces salées chaudes :
- Plateau de 20 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **37€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces cocktail chaudes panachées selon le marché • **65€ le plateau**

Pièces sucrées :
- Plateau de 20 pièces sucrées panachées selon le marché • **37€ le plateau**
- Plateau de 36 pièces sucrées panachées selon le marché • **65€ le plateau**

A partir de 500 pièces et plus commandées : 1.75€ la pièce (froide, chaude ou sucrée)

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

Plateaux apéritifs :

- **Plateau de chiffonnade de charcuterie :** 60 bouchées de chiffonnade de charcuterie • **33€ le plateau /** 30 bouchées • **20€ le plateau**
- **Plateau de fromage :** 40 bouchées de fromages secs variés • **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**

Plateaux lunch froid :

- **Plateau Lunch n° 1** (8 minis club volaille : volaille, œufs mimosa et moutarde Savora + 8 quarts de bagels au carpaccio daurade et crudités) : 16 pièces • **48€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°2** (9 minis pains Mauricette poulet curry et 9 minis pains Mauricette crevette et kimchi) : 18 pièces • **48€ le plateau**
- **Plateau Lunch n° 3** (5 fingers focaccia purée de panais, potimarron, choux romanesco, châtaigne et 5 tartines mi-cuit de thon et tapenade de tomate séchée) : 10 pièces • **38€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°**4 (6 tartelettes champignons, crème aux cèpes, bœuf séché, noisette, 3 madeleines pesto, 3 madeleines curry et 6 tartelettes carotte et pickles au vinaigre de kalamansi) **:** 18 pièces • **39€ le plateau**

Plateaux lunch chaud :

- **Plateau Lunch n°5** (6 minis burgers bœuf fourme et 6 minis croque-monsieur) : 12 pièces • **34€ le plateau**
- **Plateau Lunch n°6** (6 minis hot-dogs et 6 minis clubs râpée Pulled beef) : 12 pièces • **34€ le plateau**

Plateaux à thème :

- **Plateau Rivière** (rillette de carpe, crème à l'échalote & truite gravlax, accompagné de blinis et pain grillé) • **36€ le plateau**
- **Plateau Terre** (12 demi-parts de pâté en croûte, accompagné d'olives et cornichons) • **27€ le plateau**
- **Pissaladière :** 33 belles bouchées • **39€ le plateau**
- **Focaccia végétarienne :** 33 belles bouchées • **39€ le plateau**
- **Focaccia au jambon :** 33 belles bouchées • **39€ le plateau**
- **Focaccia aux fromages :** 33 belles bouchées • **39€ le plateau**

Plateaux sucrés :

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

Détail des pièces cocktail salées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.

PIECES APERITIVES FROIDES

Moelleux au Saumon fumé : Saumon fumé, cake citron et fromage frais
Club Volaille : Volaille, œufs mimosa et moutarde Savora
Involtini de truite gravlax : Roll de truite gravlax, crémeux céleri et pomme Granny Smith
Trompe l'œil St Jacques : Cheesecake aneth, clémentine et carpaccio de St Jacques
Tartelette végétarienne : Houmous de lentille corail et oignons rouges en pickles
Verrine Daurade : Panna cotta Dubarry, tartare de daurade et condiment citron vert coriandre
Saint Bonnet – Tokyo : Roll de bœuf mi-cuit nori, soja et mayonnaise au raifort
Wrap jambon truffé : Jambon blanc truffé, fromages frais et éclats de noisette
Palet potimarron : Crémeux potimarron, sablé parmesan, pignon de pin et éclats de noisettes
Tartelette magret fumé : Betterave rouge et magret de canard fumé
Bao crevettes : Pain vapeur moelleux, crevettes, wasabi et kimchi
Cuillère gourmande à l'oie : Rillettes d'oie, noisettes torréfiées, chutney myrtille acidulé et Tête de Moine
Blinis tataki de canard : canard mi-cuit façon tataki sésame, crème fouettée artichaut
Chou salé : Chantilly cèpes et jambon cru truffé
Finger de Foie gras : Foie gras et pomme caramélisée
Roll de crêpes saumon : Rillettes de saumon, crêpes et gel citron

PIECES APERITIVES CHAUDES

Cassolette Saumon : soufflé de saumon et beurre blanc safrané
Mini-burger : Saucisse fumé et comté fondant, oignons caramélisés
Bouchée escargot : Pignatelli de lentilles et escargot persillé
Croque truffe : Jambon blanc truffé, béchamel et morbier
Raviole Dauphinois cèpes : Sauce crème aux cèpes et ravioles de la Maison Maury
Vol au vent St Jacques : Fondue de Poireau et St Jacques snackée
Panier pomme de terre : Panier et risotto pomme de terre, fourme fondue

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

Détail des pièces sucrées

Détail donné à titre d'exemple - Pièces du moment élaborées selon la saison.
Le choix de pièces est sélectionné par nos chefs cuisiniers
pour vous garantir un maximum de variétés différentes.

MINI ENTREMETS

« Caraïbes » : Dacquoise amande coco, confit exotique, mousse exotique
« Poire aux épices de Noël » : Biscuit Emmanuel cardamome fève de tonka, mousse et confit poire williams
« L'Éclat d'Automne » : Biscuit au sirop d'érable et éclats de noisettes, confit de clémentine et bavaroise chocolat blanc.
« Feuillantine » biscuit joconde, croustillant praliné et mousse chocolat noir
« Tout café » biscuit Emmanuel chocolat, crème brûlée café, chantilly chocolat lait, tuile gruée
« Choco Framboise » Brownie, confit framboise, bavaroise chocolat au lait
« Mojito » biscuit menthe, mousse citron-citron vert et confit de menthe
« Mi cahuète » bavaroise chocolat lait et caramel salé coulant cacahuète
« Tatin pomme » : sablé breton, pomme de Genilac confite, chantilly vanille

GOURMANDISES

« Verrine mousse chocolat »
« Tartelette » citron meringuée
« Tartelette vanille » crème brûlée vanille confit passion
« Inspiration Mont Blanc » Biscuit streusel, ganache chocolat noir intense, crème brûlée à la vanille et vermicelles de crème de marrons.
« Tartelette Poire Vanille » Tartelette cacao, mascarpone vanille et confit de poire.
« Tartelette » sablé breton fruits frais
« Verrine tiramisu café »
« Verrine sucrée » pana cotta
« Tartelette » noix de pécan et choco caramel coulant
« Tartelette » tarte praline
« Chou Paris Brest » Pâte à choux, chantilly chocolat lait praliné, praliné à l'ancienne

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