Carré des Lys

Cuisinier Traiteur

Etienne Place

Valable du 18 au 31 décembre 2026



COMMANDE MONTBRISON

43 rue de laplatte 42600 Montbrison
du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00
et le samedi de 9h30 à 11h30
Retrait de commandes :
A partir du 18 décembre

NEW! COMMANDE SECTEUR ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON

Halles Essentielles - ZAC de la Gouyonnière – 42480 La Fouillouse
Vendredis 4, 11, 18 décembre : 14h30 – 18h30
& Samedis 5, 12, 19 décembre : 9h30 – 18h30
Retrait de commandes :
Vendredi 18 & samedi 19 décembre (créneaux indiqués)
& 24 et 31 décembre de 9h30 à 11h30

Apéritifs

Plateaux assortis de pièces cocktail, composés de mini-pièces variées.

Plateau froid festif

Grand 36 pièces 65.00€

Petit 20 pièces 37.00€

Plateau chaud festif

Grand 30 pièces 54.00€

Petit 15 pièces 28.00€

Entrées chaudes

EN BOCAL INDIVIDUEL

Ravioles de Romans &
escalope de foie gras poêlée, 12.00€
crème aux cèpes

Noix de saint-jacques & gambas snackées,
blanquette de légumes oubliés 13.00€

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Brioche festive de boudin blanc pistaché
et crème de morilles 13.00€

Douzaine d'escargots en coquille,
au beurre d'herbes 9.00€

6 escargots en coquille
au beurre d'herbes 5.00€

*Origine du foie gras : France

Dans une démarche responsable, nous sélectionnons nos viandes au plus près de chez nous, favorisant les producteurs locaux et les élevages d'origine France.

Présence d'allergènes : nous consulter

Entrées froides

EN ASSIETTE INDIVIDUELLE

Pressé de foie gras*,
aux poires crues et cuites 10.00€
muffin courge

Foie gras* originel de
la Ferme de la Condelière 10.00€
bonbon de butternut et passion, madeleine, beurre noisette

L'oreiller « Forézien » : 9.00€
Une généreuse tranche de pâté en croûte, façonnée en forme d'oreiller, pour une spécialité gourmande et authentique : cerf de chez Berthet, cochon de la ferme Chazal, bœuf Salers de Bourchanin, canard de la ferme de la Condelière, lamelles de cèpes, fine gelée verveine, pickles de panais locaux

Buchette de potimarron, 10.00€
Involtini de cabillaud mariné en feuille de nori,
condiment salicorne, vinaigre de riz

Le saumon Bellevue 10.00€
Belle tranche de saumon label rouge cuit délicatement, fine gelée aux herbes folles, mayonnaise citronnée

Truite & Burrata de Noël 10.00€
Truite de Haute Loire marinée, sirop d'érable et épices douces, gambas confites et pesto d'hiver

Médaillon de langouste 14.00€
légumes d'hiver comme une macédoine, émulsion passion

Entrée Végétarienne 9.00€
autour de la burrata
sirop d'érable et épices douces et pesto d'hiver

Menu enfant

Feuilleté au fromage 4.00€

Emincé de chapon & 7.00€
gratin dauphinois
en petit bocal individuel

Plats chauds complets

EN BOCAL INDIVIDUEL

Langouste & noix de Saint-Jacques aux morilles, 25.00€
risotto crémeux

Filet de truite de Haute-Loire, 20.00€
bisque crémée à la provençale
mini quenelles de légumes et poireaux sifflets

Parmentier d'effiloché de boeuf & foie gras poêlé 19.00€
écrasé de pommes de terre et noisettes & romarin

Le veau façon picanha, 21.00€
crème aux girolles
châtaignes et fregola sarda

Sanglier du Forez, 19.00€
jus aux vieilles côtes
flan de potimarron et linguine

Filet de canette, sauce aux morilles 20.00€
flan de panais et petit épautre

Fondant de chapon, 20.00€
de la Ferme de Condelière
sauce à la truffe noire melanosporum 1%,
butternut rôtie et risotto de pommes de terre

Boeuf Salers de Bourchanin, 19.00€
jus réduit
patia et carotte de Saint Bonnet le Courreau

Risotto à la truffe 14.00€
truffe noire melanosporum 1% et légumes d'hiver rôtis



Plats chauds à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Paleron de veau gentiment braisé 12.00€
crème aux cèpes

Fondant de boeuf local 11.00€
jus échalote

Chapon de la ferme de Condelière, 11.00€
jus rôti & crème d'Isigny AOP
supplément sauce morilles + 4€/pers
(en bocal à part - 4 pers minimum)

Dos de flétan meunière 12.00€
sauce safranée

Cuisse de canette braisée 12.00€
sauce orange et miel

Filet de bœuf maturé en croûte, 140.00€ la pièce de 6 parts
cèpes et foie gras
jus noisette
[Quantité limitée]

Garnitures à partager

EN BARQUETTE - MINIMUM 4 PARTS - PRIX À LA PART

Poêlée de légumes & 5.00€
gratin dauphinois

Pommes dauphines maison et 6.00€
moelleux de lentilles verte, panais rôti et
carottes fondantes façon crumble ✳

Risotto crémeux au parmesan et 8.50€
poêlée de champignons & marrons
(morilles, cèpes, girolles, paris)

Poêlée de champignons : 90.00€
morilles, cèpes, girolles, paris
[50 gr/ pers pour agrémenter une viande]



Le coin des épicuriens

Terrine de foie gras* de canard maison	60.50€ / 500g / env. 6/8portions
sous vide en bloc	33.00€ / 250g / env. 3/4 portions
Saumon fumé maison	41.50€ / 500g /env. 12 tranches
tranché et sous vide	24.50€/ 250g / env. 6 tranches
Saumon gravlax maison	41.50€ / 500g / env. 12 tranches
tranché et sous vide	24.50€ / 250g / env. 6 tranches
2 petits filets de truite de Haute-Loire gravlax entier et sous vide	41.50€ / 500g
Pâté en croûte en bloc (volaille, veau, foie gras & pistache)	24.50€ / 750g / env. 6-8 portions

Buffet festif complet - 35 .00€/pers

A partir de 6 personnes.

3 pièces apéritives festives froides & 2 pièces apéritives festives chaudes

Plateau Terre froid :

Foie gras originel sur pain de châtaigne
Chiffonnade de jambon cru parma 24 mois
Allumette d'oreiller Forézien

Plateau Mer froid:

Mini-médaillon de langouste
Buchette de potimarron et involtini de cabillaud
Crevette et aïoli maison

Un petit bocal festif chaud au choix :

Ravioles de Romans, escalope de foie gras et crème aux cèpes
ou Noix de saint-jacques, gambas, blanquette de légumes oubliés

Informations pratiques

Carte valable du 18 au 31 décembre 2026.
Horaire et lieu de récupération fixés à la commande.
Fermé le 25 décembre 2026 et le 1er Janvier 2027.

43 rue de laplatte 42 600 Montbrison
04.77.58.16.08 - contact@carredeslys.fr

IPNS :! Imprimer par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique