

Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu 22,00 €/pers 3 plats

—
Tarte fine

Chaource et oignons

Ou

Salade d'hiver

Mâche, légumes racine, gratons de canard

—
Effilochée de poitrine de porc

Façon parmentier, jus au poivre

Ou

Bœuf Bourguignon

Carottes, poireaux, pommes vapeur

—
Crumble

aux fruits de saison

Ou

Crème brûlée

à la verveine

Menu 25,00 €/pers 3 plats

—
Pressée de poireaux

Sauce gribiche

Ou

Pâté croûte au Champagne

mesclun de salades

—
Jarret de porc braisé

Gratin dauphinois, jus de cuisson réduit

Ou

Cuisse de canard confite

Haricots coco, dés de tomate à la vierge

—
Fondant au chocolat

Coulis de griottes

Ou

Tarte

aux fruits de saison

Menu 32,00 €/pers 4 plats

—
Croustade de saumon

Sauce crustacé

Ou

Terrine de chevreuil

Compotée d'oignons au vin rouge

—
Mignon de porc

Pomme purée, jus aux graines de moutarde

Ou

Suprême de poulet fermier

Poêlée de légumes et pommes grenailles,

Sauce Champagne

—
Brie de Meaux AOP

Laitue et noix

—
Choconoisette

Mousse chocolat au lait,

Ganache chocolat pralin, biscuit noisette

Ou

Mirabelle et madeleine de Lorraine

Crème glacée à la vanille

... traiteur par excellence

Cocktail 87,00 €

60 pièces salées froides

Cocktail apéritif pour environ 10 personnes

Cocktail 78,30 €

54 pièces sucrées

Cocktail sucré pour environ 10 personnes

Tarifs et Conditions

Nous composons les cocktails selon le marché et la saisonnalité des produits.

Nos menus, buffets, petits fours, plateaux repas sont intégralement fabriqués artisanalement avec des produits frais, de qualité et de saison.

Les tarifs des menus présentés ne comprennent pas le service, la prestation de cuisinier, ni la vaisselle, qui sont facturés comme suit :

Menu : Commande à partir de 6 couverts, majoration du tarif en-deçà de 15 couverts :

6 couverts : 40%
7-8 couverts : 30%
9-10 couverts : 20%
11-15 couverts : 10%

Location vaisselle :

FORMULE BLANCHE 3 PLATS : 3 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette viande, 1 couteau viande, 1 fourchette entremet, 1 couteau entremet, 1 cuillère entremet, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne : 4,92 € TTC/pers*

FORMULE BLANCHE 4 PLATS : 4 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette

viande, 1 couteau viande, 1 fourchette poisson, 1 couteau poisson, 1 fourchette entremet, 1 couteau entremet, 1 cuillère entremet, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne : 6,45 € TTC /pers*

Location nappage tissu blanc* /pce :

Serviette : 0,86 € TTC

Nappe 160x250 cm : 12,24 € TTC

Nappe ronde 280 cm diam : 24,48 € TTC

Livraison et enlèvement : devis selon distance.

*Tarifs sous réserve de modification par le prestataire de location.

Service : Vacation 5 heures : 175 € TTC /serveur

Heure supplémentaire : 35 € TTC /serveur

1 serveur /25 personnes

Prestation de cuisinier : 50 € TTC/ heure

1 cuisinier / 40 personnes

Boisson : Boissons à la charge du client. Le service de la boisson n'est pas facturé, mais nous recommandons un sommelier pour 50 personnes.

Pain : Un pain serviette et pain campagne : 0,80 €/pers.

Déplacement : sur devis.

TVA : Les tarifs des menus, cocktails sont TTC, TVA 10%



TRAITEUR

Devis gratuits

Retrouvez plus de choix, toutes les infos, les nouveautés sur le site internet et sur facebook :

cyrilharroistraiteur.fr
facebook.com/chefcyrilharrois
DAMERY - EPERNAY

03 26 57 92 46

c.harrois@laposte.net

5 rue du Rempart de l'Ouest - 51480 DAMERY

SIRET 53130451700018 - APE 5621Z



Menus
Bistronomiques
2024 2025
AUTOMNE / HIVER