

Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu 19,00 €/pers

3 plats

—
Tarte fine

tomate et tome fraîche

Ou

Jambon de Reims

éffiloché de salades

—
Confit d'épaule d'agneau

écrasée de Mona-lisa, jus à l'ail

Ou

Sauté de veau Marengo

légumes printaniers, pommes vapeur

—
Crumble

aux fruits de saison

Ou

Crème brûlée

à la vanille

Menu 22,00 €/pers

3 plats

—
Feuilleté d'asperges blanches

sauce moutarde de Reims

Ou

Pâté croûte au Champagne

mesclun de salades

—
Gratin de poisson du marché

tagliatelles de courgettes et basilic

Ou

Giglette de poulet

ratatouille et riz basmati

—
Bavarois aux biscuits roses de Reims

raisins au marc de Champagne

Ou

Tarte

aux fruits de saison

Menu 28,00 €/pers

4 plats

—
Filet de cabillaud poché

Piperade, sauce pesto

Ou

Pressée de lapin aux aromates

Mesclun de salades

—
Quasi de veau façon Parmentier

pois gourmands, jus au romarin

Ou

Suprême de poulet fermier

petits légumes et pommes grenailles,

jus à l'olive et tomates confites

—
Brie de Meaux AOP

Roquette et pignons

—
Royal chocolat

praliné feuilleté, ganache chocolat

Ou

Sorbet fraise

Arlette pistache

Bistronomique

PRINTEMPS / ETE

2022

...traiteur par excellence

Cocktail 66,00 €

60 pièces salées froides

Cocktail apéritif pour environ 10 personnes

Cocktail 60,00 €

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 4 PLATS : 4 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette viande, 1 couteau viande, 1 fourchette poisson, 1 couteau poisson, 1 fourchette entremets, 1 couteau entremets, 1 cuillère entremets, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne : 5,80 € TTC /pers

FORMULE BLANCHE 5 PLATS : 5 assiettes, 1 tasse sous-tasse, 2 fourchettes viande, 2 couteaux viande anser, 1 couvert poisson, 1 fourchette entremets, 1 couteau entremets, 1 cuillère entremets, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne: 6,85 € TTC/pers

Location nappe et serviette blanches : 2,16 € TTC/personne
Livraison et enlèvement : devis selon distance.

Service : Vacation 5 heures : 175 € TTC /serveur
Heure supplémentaire : 35 € TTC /serveur
1 serveur /25 convives
Prestation de cuisinier : 50 € TTC/heure
1 cuisinier / 40 convives

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 : 0,75 €/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
2022
PRINTEMPS / ETE