

Buffet 12,00 €/pers

Charcuteries

Pâté croûte, rosette, galantine

Rôti de porc, mayonnaise
Salade piémontaise

Muffins noix de pécan caramélisées

Buffet 17,00 €/pers

Tourte saumon et poireaux

Carré de porc rôti
Sauce aioli

Salade de pâtes aux légumes

Mâche, vinaigrette et noix

Tarte aux fruits de saison

Buffet 24,00 €/pers

Gambas, guacamole et cerfeuil

Filet de poulet aux épices
Sauce cocktail

Taboulé raisins amandes
Carottes râpées

Brie de Meaux et laitue

Madeleine
Salade de fruits de saison

Cyril Harrois

TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Buffet 35,00 €/pers

Pâté croûte au Champagne
Mousseline de sole au safran
Gambas, guacamole et cerfeuil
Salade de mâche et légumes racines

Carré de porc aux graines de moutarde
Filet de poulet tandoori
Salade pomme grenaille à l'ardennaise
Crudité
Sauce tartare

Ou

Dos de cabillaud,
riz basmati, fondue de poireaux,
sauce Champagne

Ou

Suprême de poulet,
pommes grenailles rôties, poêlé de légumes,
sauce champignons

Plateau de trois fromages affinés
mesclun de salades

Entremet «Grand Est»

Mini cake pistache

Verrine panacotta à la mangue

Buffet 42,00 €/pers

Foie-gras de canard au ratafia
Saumon label rouge fumé par nos soins
Salade frisée, mimolette, éclats de noisette
Thon mariné, houmous, huile de sésame grillé
Jambon sec des Ardennes

Rôti de bœuf à la sauge
Carré de porc 70°C
Filet de poulet au sésame
Salade de riz façon niçoise
Crudité
Sauce tartare, sauce aioli

Ou

Filet de sandre,
Tombée de chou vert, pommes grenailles
crémée de homard

Ou

Pavé de noix de veau,
Mousseline de potimarron, petits légumes
Sauce grand-mère

Plateau de cinq fromages affinés
mesclun de jeunes pousses

Bavarois aux biscuits roses de Reims
Macaron caramel
Verrine mousse chocolat, marmelade d'orange

... 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 buffets présentés ne comprennent pas le service, la prestation de cuisinier, ni la vaisselle, qui sont facturés comme suit :

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 : 1 pain serviette et pain campagne : 0,85 €/pers.

Buffet : Commande à partir de 15 couverts.

Déplacement : sur devis.

TVA : Les tarifs buffets et 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



Buffets
2024 2025
AUTOMNE / HIVER