

Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu 4 plats

36,50 €/pers

—
Foie-gras mi-cuit,
Chapelure de pain d'épices
Ou
Pressée de thon rouge
Mâche et gelée de persil

—
Suprême de pintade,
Tombée de chou vert,
jus de volaille aux écrevisses
Ou

Pavé de noix de veau,
Epeautre et pois gourmands
Crème de cèpes

—
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades

—
Ou
Maroilles en feuilleté gratiné,
endives aux noix

—
Exotique
Biscuit coco, mousse lait de coco,
Crèmeux mangue passion
Ou

—
Assiette gourmande
assortiment de 5 mignardises

Menu 5 plats

46,50 €/pers

Ou

Menu 4 plats

41,00 €/pers

—
Saint Jacques grillées,
Espuma de topinambour, éclats de noisette
Ou

Raviole à l'ail,
Velouté de cèpes

—
Dos de sandre,
Fondue d'épinards, sauce Champagne
Ou

Rôti de lotte bardé,
Echalote confite, crème à la moutarde de Meaux

—
Magret de canard grillé,
Patate douce, jus au miel de Champagne
Ou

Mignon de veau,
Aligot, jus de veau réduit

—
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
Ou

Croustillant de Chaource,
mâche et noisettes

—
Biscuit Champagne
Biscuit rose, sabayon Champagne, framboises
Ou

Assiette gourmande

Menu 5 plats

56,50 €/pers

Ou

Menu 4 plats

51,00 €/pers

—
Langoustines rôties, lard paysan,
Mousseline de potimarron, jus de cochon réduit
Ou

Homard bleu en cocotte,
Fenouil, bisque légère

—
Turbot et poireaux glacés,
Jus d'huîtres mousses
Ou

Saint pierre et carottes fanes,
Fumet crémé au cumin

—
Selle d'agneau farcie aux pieds de cochon,
Pomme anna, jus au genièvre
Ou

Tournedos de bœuf,
Crosnes, truffes, jus à la moelle

—
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
Ou

Crottin de Chavignol,
roquette, pignons

—
L'impérial
Succès amande, ganache chocolat noir mandarine impériale
Coulis de clémentine, mousse au chocolat blanc
Ou

Assiette gourmande

... 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.

*Tarifs sous réserve de modification par le prestataire ABC Location.

Service : Vacation 5 heures : 175 € TTC /serveur

Heure supplémentaire : 35 € TTC /serveur

Service : 1 serveur /25 pers

Prestation de cuisinier : forfait 5 heures 250 € TTC.

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 menus 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



Menus
Gastronomiques
2021 2022
AUTOMNE / HIVER