

Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Menu 4 plats

36,50 €/pers

—

Foie-gras mi-cuit,
gelée de groseilles et pain toasté
Ou

Sot-l'y-laisse grillés aux épices à la rose,
jeunes pousses, vinaigrette au miel

—

Suprême de pintade,
petits légumes et pommes grenailles,
jus de volaille aux girolles
Ou

Pavé de noix de veau,
risotto aux asperges vertes,
jus de veau réduit

—

Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades

Ou

Maroilles en feuilleté gratiné,
endives aux noix

—

Pistache framboise
dacquoise pistache, coulis de framboise,
mousse pistache, meringue italienne

Ou

Assiette gourmande
assortiment de 5 mignardises

Menu 5 plats

46,50 €/pers

Ou

Menu 4 plats

41,00 €/pers

—

Tartare de saint Jacques,
citron vert et poivre Timut
Ou

Rillettes de tourteau,
piment d'Espelette, petite salade et pain grillé

—

Dos de sandre, lentillons de Champagne,
beurre blanc au vinaigre de Reims
Ou

Médaille de lotte, julienne de légumes,
fumet de langoustine crémé

—

Magret de canard grillé,
ratatouille, jus de canard aux piquillos
Ou

Mignon de veau,
gratin dauphinois, jus de veau aux morilles

—

Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades

Ou

Croustillant de Chaource,
mâche et noisettes

2022

Tartelette chocolat,
Crème glacée au basilic
Ou

Assiette gourmande

Menu 5 plats

56,50 €/pers

Ou

Menu 4 plats

51,00 €/pers

—

Langoustines pochées,
caviar de tomates et aubergines,
bouillon de carcasse servi frappé
Ou

Homard bleu,
salade d'herbes et de fleurs

—

Turbot et asperges blanches rôtis,
jus de volaille dissocié
Ou

Saint pierre et jeunes pousses d'épinards,
jus de coques crémeux

—

Filet d'agneau grillé au thym,
épeautre et fleur de courgette, jus réduit
Ou

Tournedos de bœuf,
purée au beurre et truffe d'été,
jus de veau à la moelle

—

Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades

Ou

Crottin de Chavignol,
roquette, pignons

—

Opéra Champagne
crémeux pamplemousse, mousse Champagne, biscuit joconde
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 : 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 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 2022 PRINTEMPS / ETE