

## Menu 19,00 €/pers

3 plats

Tarte fine

Chaource et oignon  
Ou

Salade d'hiver

Mâche, légumes racines, gratons de canard

Effiloché de poitrine de porc

façon parmentier, jus au poivre  
Ou

Bœuf Bourguignon

carottes, poireaux, pommes vapeurs

Crumble

aux fruits de saison  
Ou

Crème brûlée

à la verveine

## Menu 22,00 €/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 28,00 €/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 vanille

AUTOMNE / HIVER  
2019

...un service irréprochable

## 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 : 5,60 € 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: 6,65 € TTC/pers\*

Location nappe et serviette blanches : 1,96 € TTC/personne\*

Livraison et enlèvement : devis selon distance.

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

Service : Vacation 5 heures : 150 € TTC /serveur

Heure supplémentaire : 30 € TTC /serveur

Service : 1 serveur /25 pers

Prestation de cuisinier : forfait 5 heures 185 € 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 : 0,70 €/pers.

Déplacement : sur devis.

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

### Devis gratuits

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

chef-cyrilharrois.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

**Cyril Harrois**  
Traiteur ■ Organisateur de réceptions

Menus  
Bistronomiques  
2019  
**AUTOMNE / HIVER**