

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

Croustade de cabillaud
sauce au vinaigre de Reims
Ou

Pressée de lapin
aux petits légumes et aromates

Quasi de veau façon Parmentier
pois gourmands, jus aux raisins
Ou

Suprême de poulet fermier
poêlée de légumes et pommes grenailles,
sauce Champagne

Brie de Meaux AOP
Roquette et pignons

Royal chocolat
praliné feuilleté, ganache chocolat
Ou

Sorbet fraise
Arlette pistache

Bistronomique

PRINTemps / ETE

2019

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



Menus Bistronomiques 2019 PRINTEMPS / ETE