

Buffet 10,00 €/pers

Charcuteries Pâté croûte, rosette, galantine

Rôti de porc, mayonnaise Salade piémontaise

Muffin noix de pécan caramélisées

Buffet 14,50 €/pers

Tourte saumon et poireaux

Carré de porc rôti Sauce aïoli Salade de pâtes aux légumes

Mâche, vinaigrette aux noix

Tarte aux fruits de saison

Buffet 21,00 €/pers

Gambas, guacamole et cerfeuil

Filet de poulet aux épices Sauce cocktail Taboulé raisins et amandes Carottes râpées

Brie de Meaux et laitue

Madeleine Salade de fruits de saison Buffet 31,00 €/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 pommes grenailles à l'ardennaise Crudité Sauce tartare

Οu

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

Οu

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 37,50 €/pers

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

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

> > Ou

Filet de sandre, tombée de chou vert, pommes grenailles, crémé de homard

Οu

Pavé de noix de veau, mousseline de potimarron, petits légumes sauce grand-mère

Plateau de cinq fromages affinés mesclun de jeunes pousses

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

...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

Cocktail 190,00 €

120 pièces salées froides et 54 pces sucrées

Cocktail salé et 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 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\*

<u>Location nappe et serviette blanches :</u> 1,96 € TTC/personne\* <u>Livraison et enlèvement :</u> 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

<u>Prestation de cuisinier</u>: forfait 5 heures 185 € TTC.

<u>Boisson</u>: 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: 0,70 €/pers.

<u>Buffet</u>: Commande à partir de 15 couverts. <u>Déplacement</u>: sur devis.

TVA: Les tarifs buffets et 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



## Buffet 2019 **AUTOMNE / HIVER**