

Buffet froid 10€ /personne

Pâté croûte
Rosette
Galantine
~~
Rôti de porc, mayonnaise
Salade piémontaise
~~
Brownies noix et pépites de chocolat

Buffet froid 14,50 € /personne

Tourte aux poireaux
~~
Filet de poulet
Sauce tartare
~~
Salade de penne à l'italienne
~~
Salade verte
~~
Tarte aux fruits de saison

Buffet froid 21€ /personne

Terrine de sole, sauce safran
~~
Carré de porc rôti à la sauge
Filet de dinde aux épices tandoori
Sauce tartare
~~
Salade composée au choix :
Salade de pommes de terre grenailles
Salade de penne à l'italienne
Salade de riz façon niçoise
Taboulé à la menthe
~~
Assortiment de crudités
~~
Brie de Meaux
et mesclun de salades
~~
Muffins banane
Salade de fruits frais

Buffet froid 29 € /personne

Salade de mâche, copeaux de parmesan et jambon fumé
Verrine : royal de potiron, oignons frits
Terrine de sandre sauce mousseline
Fine omelette roulée au cerfeuil
~~
Salade de pommes grenailles à l'ardennaise
Assortiment de crudités
~~
Rôti de bœuf à l'ail
Carré de porc à la sauge
Filet de dinde tandoori
(Ces viandes sont tranchées fines
et accompagnées d'une sauce tartare)
~~
Plateau de fromages affinés, mesclun de salades
~~
Mini moelleux au chocolat
Tarte feuilleté aux pommes
Petite crème brûlée à la verveine

Buffet froid à 35,50 € /personne

Foie-gras de canard au ratafia
Saumon fumé au bois de hêtre
Salade de mâche, oignons rouges et magret mariné
Carpaccio de saint Jacques et citron vert
Coupelle d'espuma de cèpes et lamelle de truffe
Jambon fumé des Ardennes
~~
Salade de pommes grenaille à l'ardennaise
Rôti de bœuf, sauce tartare
~~
Plateau de sept fromages affinés
Mesclun de salades, vinaigrette aux noix
~~
Bavarois aux biscuits roses de Reims
Verrine de poires et mousse au miel
Macaron caramel au beurre salé

Buffet froid avec plat chaud à 31 € /personne

Salade de mâche, copeaux de parmesan et jambon fumé
Verrine : royal de potiron, oignons frits
Terrine de sandre sauce mousseline
Fine omelette roulée au cerfeuil
~~
Plat chaud au choix :
Brochette saumon et saint jacques, sauce Champagne
Souris d'agneau, jus au romarin
Rôti de bœuf, sauce à l'ail

(ces plats sont accompagnés d'une poêlée
de légumes de saison)
~~
Plateau de fromages affinés
Mesclun de salades
~~
Mini moelleux au chocolat
Tarte feuilleté aux pommes
Petite crème brûlée à la verveine

Buffet froid avec plat chaud à 37,50 € /personne

Foie-gras de canard au ratafia
Saumon fumé au bois de hêtre
Salade de mâche, oignons rouges et magret mariné
Carpaccio de saint Jacques et citron vert
Coupelle d'espuma de cèpes et lamelle de truffe
Jambon fumé des Ardennes
~~
Plat chaud au choix :
Dos de sandre aux écrevisses
Pavé de mignon de veau, jus brun réduit
Suprême de pintade aux morilles
(ces plats sont accompagnés d'une poêlée
de légumes de saison)
~~
Plateau de sept fromages affinés
Mesclun de salades, vinaigrette aux noix
~~
Bavarois aux biscuits roses de Reims
Verrine de poires et mousse au miel
Macaron caramel au beurre salé

Cocktail

Allumette parmesan, pavot ou sésame (52ct)
Gougère (80 ct) Quiche (98 ct) Pizza (98 ct)
Flamiche aux poireaux (98 ct)
Croissant au jambon (1,20 ct)
Pâté-croûte (98 ct)
Tarte fine aux oignons (90 ct)
Mini croque-monsieur (98 ct)

Pain surprise (40 € pour 40 pièces)

Navette, thon estragon ou poulet curry ou jambon ou saumon fumé (1,13 €)

Caviar d'aubergine et gambas (98 ct)
Rillettes de hareng et citron confit (98 ct)
Foie gras cru au poivre torréfié et compoté de coing (98 ct)
Tapenade et fond d'artichaut (98 ct)

Pâte Brisée au curry, feta et tomate confite (98 ct)
Blinis crème citronnée et saumon fumé (1,23 €)
Blinis saumon mariné et fenouil confit (1,23 €)
Brioche toastée et foie gras au ratatouille (2,75 €)
Sablé aux épices et rillettes d'oie (98 ct)
Chips de betterave et tartare de hareng fumé (98 ct)

Feuille d'endive aux noix (62 ct)
Radis noir, mâche et chèvre frais (92 ct)
Omelette roulée aux herbes (88 ct)
Wrap feta roquette (98 ct)

Buisson de légumes, sauce fromage blanc (10 € pour 10 personnes)

Caquelon de pomme grenaille et andouillette de Troyes (98 ct)
Brochette de boudin blanc de Reithel et oignon rouge (98 ct)
Caquelon de pomme grenaille et carpaccio de canard (98 ct)

Mini brochette bœuf-emmental-tomate cerise (98 ct)
Mini brochette Porc-pruneaux (98 ct)
Mini brochette Gambas-ananas (1,54 €)
Mini brochette Melon-jambon fumé (1,20 €)

Gaspacho tomate et concombre (2,06 €)
Emulsion de racines rouges (2,06 €)

Ricotta-blanc de poulet et tulle au parmesan (5,50 €)

Plateau de cinq fromages affinés, beurre frais et pains individuels (42 € pour 10 personnes)

Tartelette au citron (92 ct)
Tartelette fruit (92 ct)
Tartelette chocolat (92 ct)
Tartelette aux noix et au caramel (92 ct)
Mini baba au rhum (98 ct)
Financier (80 ct)
Mini-fondant au chocolat (1,10 ct)
Petit choux caramel (92 ct)
Petit choux à la crème (92 ct)
Mini-paris-brest (92 ct)
Tuile à l'orange (80 ct)
Mendiant (80 ct)
Macaron (1,13 €)
Mini crème brûlée à la verveine (1,10 ct)

Tiramisu de spéculoos (2,75 €)
Mousse passion salpicon de mangue (2,75 €)
Verrine de poire curé au vin rouge de Bouzy, mousse au miel (2,75 €)
Griottes et semoule d'amande douce (2,75 €)
Mousse trois chocolats (2,75 €)
Riz au lait et coulis de framboises (1,86 €)
Panacotta à la fleur d'oranger et coulis d'abricot (1,86 €)

Tarifs et Conditions

Les tarifs des buffets présentés ne comprennent pas le service ni la vaisselle, qui sont facturés comme suit :

Vaisselle et nappage :

- FORMULE BLANCHE SIMPLE : 3 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne : 3,99 € TTC/personne*
- FORMULE BLANCHE BUFFET 3 PLATS : 3 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette à viande, 1 couteau à viande, 1 fourchette à entremets, 1 couteau à entremets, 1 cuillère à entremets, 1 cuillère à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne : 4,38 € TTC/personne *
- FORMULE BLANCHE BUFFET 4 PLATS : 4 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette à viande, 1 couteau à viande, 2 fourchettes à entremets, 2 couteaux à entremets, 1 cuillère à entremets, 1 cuillère à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne : 5,60 € TTC/personne *
- Nappe et serviette blanche : 1,96 € TTC/personne*
- Location shaffing disch : 41,20 € *

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 à l'assiette : 1 serveur /25 personnes

Service buffet froid ou cocktail : 1 serveur /30 personnes

Service buffet avec plat chaud : 1 serveur /25 personnes

Le plat chaud peut être servi à l'assiette ou en shaffing disch.

Boisson :

Boissons à la charge du client. Le service de la boisson n'est pas facturé, mais nous recommandons un sommelier pour 50 personnes.

Vacation 4 heures : 120 € TTC/sommelier.

Pain :

Un pain serviette tradition et pain de campagne : 0,60 €/personne.

Buffets : Commande à partir de 15 couverts.

Cocktail : 20 pièces minimum par variété.

Prestation de cuisinier : forfait 5 heures 185 € TTC.

Déplacement : sur devis.

TVA : Les tarifs des menus, buffets et cocktails sont TTC, TVA 10,00 %.

Devis gratuits

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

www.chef-cyrilharrois.fr

www.facebook.com/chefcyrilharrois

Carte Buffets

Automne Hiver 2018-2019

Cyril Harrois
Traiteur ■ Organisateur de réceptions

SARL Cyril HARROIS

5 rue du Rempart de l'Ouest
DAMERY

tel : 03-26-57-92-46

www.chef-cyrilharrois.fr

c.harrois@laposte.net

www.facebook.com/chefcyrilharrois/

siret : 53130451700018 APE : 5621Z