

Mini-feuilletés (chaud)

Gougère

Allumette parmesan - pavot - sésame
Quiche - Pizza - Flamiche aux poireaux
Pâté-croûte
Tarte fine aux oignons
Cake olive verte basilic - noix chèvre
Cake pignon feta - saumon fumé

Pain surprise

« Charcutier » « Fromager » « Poissonnier »

Navettes

Thon estragon - Poulet curry - Jambon fumé
Saumon fumé - Crème de foie - Chorizo

Canapés sur pain ficelle

Gambas et caviar d'aubergine
Rillettes de hareng et citron confit
Foie gras au ratafia et compoté de coing
Artichaut et tapenade
Magret laqué et patate douce
Chèvre frais, poivre et ciboulette
Rouget et aïoli
Crème de poivron basilic

Les Champenois

Dé de Jambon de Reims
Dé de saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins
Caquelon de pomme grenaille et andouillette de Troyes
Brochette boudin blanc de Rethel et moutarde de Meaux
Caquelon de pomme grenaille et carpaccio de canard

Canapés

Pâte brisée au curry, feta et tomate confite
Blinis saumon fumé et crème citronnée - fenouil confit
Sablé aux épices et rillettes d'oie
Chips de betterave et tartare de hareng fumé
Polenta concassée de poivrons

Les Végétariens

Feuille d'endive aux noix - au maroilles - au bleu
Wrap feta roquette
Radis noir, mâche et chèvre frais
Omelette roulée aux herbes
Buisson de légumes, sauce fromage blanc

Mini-Brochettes

Bœuf-emmental-tomate cerise
Poulet-oignon-cornichon
Porc-pruneaux
Gambas-ananas
Melon-jambon fumé

Les verrines froides et les cuillères

Gaspacho tomate et concombre
Mousse de betterave rouge, oignons frites
Ricotta-blanc de poulet et tuile au parmesan
Fine ratatouille, mozzarella fumée au thym
Patate douce, chips de chorizo
Crème de panais, magret laqué au miel de Champagne
Lentillons de Champagne, julienne de jambon des Ardennes
Topinambour, andouillette de Troyes

Les coupelles chaudes

Velouté de potimarron et oignons frites
Flan de moules de Bouchot, fondue de poireaux
Royal de foie gras, jambon des Ardennes
Penne aux épinards gratinés au gorgonzola
Flan de courgettes au pistou
Brandade de morue au chorizo doux
Langoustine, julienne de céleri poêlée *
Poêlée d'escargots et pleurotes *
Curry de poulet à l'ananas *
Parmentier de canard
Ris de veau, oignons caramélisés au balsamique *
Sandre poché sauce champagne *
Turbot poêlé écrasée de pomme de terre

Pintade aux giroles *

Saint Pierre à la grenobloise *

Ecrevisses et morilles *

Saint jacques sauce Champagne *

Sot-l'y-laisse au pain d'épice *

Mini burger *

Boudin blanc de Rethel, confit d'oignons, vinaigre de Reims*

Le fromage

Découpe de fromages affinés,
Comté, mimolette vieille, Fourme, Brebis, Tête de Moine

Les mignardises

Tartelette citron - fruit - chocolat
Tartelette noisettes et caramel
Mini baba au rhum
Financier
Mini-fondant au chocolat
Petit chou caramel
Petit chou à la crème
Mini éclair pistache
Mini-paris-brest
Amandine aux abricots
Dacquoise courge et noisette
Tuile à l'orange
Mendiant
Macaron
Ganache chocolat épices

Les verrines sucrées

Tiramisu de spéculoos
Mousse passion salpicon de mangue
Verrine de poire curé au vin rouge de Bouzy, mousse au miel
Griottes et semoule d'amande douce
Mousse trois chocolats
Riz au lait et caramel
Panicotta à la fleur d'oranger coulis d'abricot
Mini crème brûlée verveine - vanille

Fontaine à Chocolat

Découpe de fruits frais - Chamallow
Madeleine - Biscuit rose

...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 pcs sucrées

Cocktail salé et sucré pour environ 10 personnes

Cocktail 225,00 €

100 pcs salées froides, 20 verrines froides
et 54 pcs sucrées

Cocktail dînatoire pour environ 10 personnes

Cocktail 319,00 €

40 pcs salées chaudes, 100 pcs salées froides,
20 verrines froides, découpe de fromages affinés
et 54 pcs sucrées

Cocktail dînatoire pour environ 10 personnes

Cocktail 405,00 €

100 pcs salées froides, 20 verrines froides,
30 cassolettes chaudes, découpe de fromages
affinés, 44 pcs sucrées et 10 verrines sucrées

Cocktail Dînatoire pour environ 10 personnes

Atelier Culinaire 40,00 €

Cuisson et dressage par un chef
(à choisir parmi les cassolettes chaudes *)

Atelier pour 10 personnes

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 qui est facturé comme suit :

Service :

Vacation 5 heures : 150 € TTC /serveur

Heure supplémentaire : 30 € TTC /serveur

Pour les ateliers culinaires

Prestation de cuisinier : 185 € TTC (forfait)

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

Cyril Harrois
Traiteur ■ Organisateur de réceptions

Cocktail
2019

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