

Cyril Harrois

Traiteur ■ Organisateur de réceptions

5 rue du Rempart de l'Ouest
51480 DAMERY
tel : 03-26-57-92-46
www.chef-cyrilharrois.fr
c.harrois@laposte.net

Carte Cocktail 2017

Mini-feuilletés (chaud)

- Allumette parmesan, pavot ou sésame (52 ct)
- Gougère (80 ct)
- Quiche (98 ct)
- Pizza (98 ct)
- Flamiche aux poireaux (98 ct)
- Croissant au jambon (1,20 ct)
- Pâté-croûte (90 ct)
- Tarte fine aux oignons (80 ct)
- Cake olive verte basilic (52 ct)
- Cake noix chèvre (52 ct)
- Cake saumon fumé (62 ct)
- Chausson pois cassé et jambon fumé (1,20 €)
- Chausson porc et noisette (1,20 €)

~

Pain surprise

- Saumon fumé, jambon fumé
- Crème roquefort et crème noix (42 € pour 40 pce)

~

Navettes

- Thon estragon (1,13 €)
- Poulet curry (1,13 €)
- Jambon fumé (1,13 €)
- Saumon fumé (1,13 €)

~

Canapés sur pain ficelle

- 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)

~

Les Champenois

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

~

Canapés

- 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 ratafia (2,75 €)
- Sablé aux épices et rillettes d'oie (98 ct)
- Chips de betterave et tartare de hareng fumé (98 ct)

~

Les Végétariens

- Feuille d'endive aux noix (62 ct)
- Feuille d'endive au maroilles (62 ct)
- Feuille d'endive au bleu (62 ct)
- Radis noir, mâche et chèvre frais (92 ct)
- Omelette roulée aux herbes (88 ct)
- Buisson de légumes, sauce fromage blanc (10 € pour 10 personnes)

~

Mini-Brochettes

- Bœuf-emmental-tomate cerise (98 ct)
- Poulet-oignon-cornichon (98 ct)
- Porc-pruneaux (98 ct)
- Gambas-ananas (1,54 €)
- Melon-jambon fumé (1,20 ct)

~

Les verrines froides

- Gaspacho tomate et concombre (2,06 €)
- Emulsion de racines rouges (2,06 €)
- Ricotta-blanc de poulet et tuile au parmesan (5,50 €)

~

Les verrines chaudes

- Velouté de potimarron et oignons frits (2,57 €)
- Flan de moules de Bouchot, fondue de poireaux (3,09 €)
- Royal de foie gras, jambon des Ardennes (4,13 €)

~

Les coupelles chaudes

- (nécessitent une prestation de cuisinier forfait 5h : 185 €)
- Penne aux épinards gratinés au gorgonzola (2,57 €)
- Flan de courgettes au pistou (2,57 €)
- Brandade de morue au chorizo doux (3,09 €)
- Langoustine, julienne de céleri poêlée (3,61 €)
- Poêlée d'escargots et pleurotes (3,61 €)
- Curry de poulet à l'ananas (2,57 €)
- Parmentier de canard (3,09 €)
- Ris de veau, oignons caramélisés au balsamique (4,13 €)
- Sandre poêlé sauce champagne (3,61 €)
- Turbot poêlé écrasée de pomme de terre (4,13 €)
- Pintade aux girolles (3,61 €)
- Saint Pierre à la grenobloise (4,13 €)
- Ecrevisses et morilles (3,61 €)

~

Le fromage

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

~

Les mignardises

- Tartelette au citron (92 ct)
- Tartelette mandarine (92 ct)
- Tartelette kiwi (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)
- Dacquoise à la courge et aux noisettes (92 ct)
- Tuile à l'orange (80 ct)
- Mendiant (80 ct)
- Macaron (1,13 €)
- Mini crème brûlée à la verveine (1,10 ct)

~

Les verrines sucrées

- Tiramisu de spéculoos (2,75 €)
- Mousse passion salpicon de mangue (2,75 €)
- Verrine de poire curée 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 coulis d'abricot (1,86 €)

Tarifs et Conditions

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

Service : Vacation 5 heures : 128,75 € /serveur
Heure supplémentaire : 25,75 € /serveur
Service buffet froid ou cocktail : 1 serveur /30 personnes

Boisson : Boissons à la charge du client.
Le service de la boisson n'est pas facturé, mais nous vous recommandons un sommelier pour 50 personnes. Vacation 4 heures : 103 € /sommelier.

Cocktail : 20 pièces minimum par variété.
Prestation de cuisinier : forfait 5 heures 185 €.

TVA : Les tarifs des pièces cocktails sont TTC, TVA 10,00 %.

Siren : 351304514700018
APE : 5621Z