

### Menu à 21 € / personne

Maquereaux marinés,  
pommes roseval, échalotes et cerfeuil  
ou  
Tourte aux poireaux et lardons  
~~  
Carré de porc rôti,  
gratin dauphinois, jus de viande corsé  
ou  
Filet de dinde,  
tagliatelles fraîches, sauce Champagne  
~~  
Brie de Meaux  
et mesclun de salades  
~~  
Verrine de tiramisu de spéculoos  
ou  
Tarte au fromage blanc

### Menu à 26,50 € / personne

Velouté Dubarry, oignons frits  
ou  
Pâté croûte de lapin,  
et mesclun de salades  
~~  
Cuisse de canard confite,  
Haricots coco et pommes rôties  
ou  
Gratin de poisson du marché,  
fondue de poireaux et pommes nouvelles,  
sauce citron  
~~  
Brie de Meaux et Comté  
~~  
Entremet trois chocolats  
ou  
Crêpe au beurre salé,  
caramel à l'orange

### Menu à 31 € / personne

Terrine de saumon en persillade,  
salade de fenouils, crème grelette  
ou  
Soufflé de sole,  
nage de moules au safran  
~~  
Dos de cabillaud rôti sur sa peau,  
mousseline de little jack,  
sauce au vinaigre de Reims  
ou  
Pavé de rumsteak rosé,  
blettes au jus, gratin crémeux,  
sauce à l'échalote  
~~  
Assortiment de fromages affinés et mesclun de salades  
ou  
Maroilles en feuilleté gratiné, endives aux noix  
~~  
« Chocorange »  
Biscuit et crémeux chocolat, mousse à l'orange  
ou  
Assiette gourmande

### Menu à 36,50 € / personne

Saint Jacques grillée au lard,  
salade de pommes et endives  
ou  
Fois-gras au ratafia,  
Compotée de coings, pain de campagne toasté  
~~  
Suprême de pintade aux petits oignons glacés,  
sauce Champagne  
ou  
Mignon de porc caramélisé,  
gratin de potimarron, jus au romarin  
~~  
Assortiment de fromages affinés et mesclun de salades  
ou  
Maroilles en feuilleté gratiné, endives aux noix  
~~  
« Entremet du Grand Est » (glacé mince aux épices,  
ganache chocolat, mousse au miel de Champagne)  
ou  
Assiette gourmande

### Menu à 46,50 € (5 plats) ou 41 € (4 plats) / pers

Foie-gras à la lie de vin, pomme roseval et salade d'herbes  
ou  
Terrine de faisán, mâche et racine rouge  
~~  
Filet de turbot poêlé, poireaux fondants, jus de viande au cumin  
ou  
Pavé de sandre aux giroles, beurre blanc au Champagne  
~~  
Canon de chevreuil en croûte d'herbes,  
confit de choux rouges, jus à l'ail  
ou  
Tournedos de filet de bœuf,  
tagliatelles de céleri, sauce béarnaise  
~~  
Assortiment de fromages affinés et mesclun de salades  
ou  
Crottin de Chavignol, roquette, pignons et miel  
~~  
Bavarois au biscuit rose, ganache amande amer,  
mousse verveine  
ou  
Assiette gourmande

### Menu à 56,50 € (5 plats) ou 51 € (4 plats) / pers

Velouté de cèpes, ravioles à l'ail  
ou  
Marbré de foie-gras à la truffe de Champagne,  
Pain de campagne toasté  
~~  
Rôti de lotte, échalotes confites,  
crème à la moutarde de Reims  
ou  
Ris de veau et morilles en cocotte lutée  
~~  
Filet mignon de veau rôti,  
choux de Bruxelles braisés aux petits légumes, jus réduit  
ou  
Pigeon cuit de deux façons, braisé et rôti,  
mousseline de céleri, palets de betterave, jus à la sauge  
~~  
Assortiment de fromages affinés et mesclun de salades  
ou  
Crottin de Chavignol, roquette, pignons et miel  
~~  
« Biscuit Champagne »  
(Biscuit rose, sabayon champagne, coulis de framboises)  
ou  
Assiette gourmande

## 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, 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 ratafia (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 Rethel et oignon rouge (98 ct)  
Caquelon de pomme grenaille et carpaccio de canard (98 ct)  
~  
Mini brochette boeuf-émmental-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 chou caramel (92 ct)  
Petit chou 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 menus présentés ne comprennent pas le service, la prestation de cuisinier, ni la vaisselle, qui sont facturés comme suit :

**Majoration du tarif menu :** en-deçà de 15 couverts :

- 6 couverts : majoration de 40%
- 7 à 8 couverts : majoration de 30%
- 9 à 10 couverts : majoration de 20%
- 11 à 15 couverts : majoration de 10%
- 16 couverts et plus : pas de majoration

**Vaisselle et nappage :**

- FORMULE BLANCHE 4 PLATS 4 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette à viande, 1 couteau à viande, 1 fourchette à poisson, 1 couteau à poisson, 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 : 5,60 € TTC /personne\*
- FORMULE BLANCHE 5 PLATS 5 assiettes, 1 tasse sous-tasse, 2 fourchettes à viande, 2 couteaux à viande anser, 1 couvert à poisson, 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: 6,63 € TTC/personne\*
- Nappe et serviette blanche : 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 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

**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.

**Menus :** Commande à partir de 6 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](http://www.chef-cyrilharrois.fr)

[www.facebook.com/chefcyrilharrois](https://www.facebook.com/chefcyrilharrois)

## Carte Menus

## 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](http://www.chef-cyrilharrois.fr)

[c.harrois@laposte.net](mailto:c.harrois@laposte.net)

[www.facebook.com/chefcyrilharrois/](https://www.facebook.com/chefcyrilharrois/)

siret : 53130451700018 APE : 5621Z