

Menu à 21 € / personne

Melon et jambon fumé
ou
Croustillant au Maroilles,
jeunes pousses, vinaigrette aux noix
~~
Carré de porc désossé au romarin,
pomme purée au beurre frais
et petits légumes
ou
Rôti de bœuf à l'ail,
pomme macaire et petits légumes
~~
Brie de Meaux,
mesclun de salades
~~
Tarte fine caramélisée aux pommes
ou
Riz au lait, coulis d'abricots

Menu à 26,50 € / personne

Croustade de cabillaud,
sauce ciboulette
ou
Pâté en croûte,
effiloché de salades
~~
Suprême de poulet fermier,
tagliatelles fraîches, crème de Champagne
ou
Râble de lapin, pommes cocottes,
jus à la moutarde en grain
~~
Brie de Meaux et Comté,
mesclun de salades
~~
Verrine pana cota fruits rouges
et tuile citron
ou
Entremet trois chocolats

Menu à 31 € / personne

Roulade de sole,
julienne de légumes, sauce aux écrevisses
ou
Feuilleté d'asperges blanches de Champagne,
sauce mousseline
~~
Cuisse de volaille fermière farcie
écrasée de mona-lisa au beurre, jus de poulet
ou
Carré de veau,
gratin dauphinois, jus de veau et morilles
~~
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
ou
Maroilles en feuilleté gratiné,
endives aux noix
~~
Crème brûlée à la bergamote
ou
Entremet pistache et framboises

Menu à 36,50 € / personne

Tartare de dorade,
coriandre fraîche et oignons rouges
ou
Pressée de lapin aux aromates
~~
Pavé de lieu jaune,
risotto de crevettes, sauce au vert jus
ou
Magret de canard grillé,
Pilaf d'épeautre, aubergines et poivrons,
jus au thym
~~
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
ou
Maroilles en feuilleté gratiné,
endives aux noix
~~
Savarin au chocolat, crème glacée vanille,
coulis de framboises
ou
Verrine ananas-coco-mangue-passion

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

Carpaccio de saint Jacques,
Mangue et fruits de la passion
ou
Terrine de foie-gras aux artichauts,
Pousses de tétragone
~~
Filet de sandre, lentillons de Champagne,
Beurre blanc au vinaigre de Reims
ou
Langoustine rôtie et asperges vertes,
Crémée de carcasse au piment d'Espelette
~~
Suprême de pintade,
Petits pois à la française et pommes rôties
ou
Filet mignon de veau,
Champignons des bois, petits légumes glacés,
Jus de veau réduit
~~
Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
ou
Crottin de Chavignol,
roquette, pignons et miel
~~
Opéra Champagne
(crèmeux pamplemousse, mousse Champagne, biscuit joconde)
ou
Sorbet fraise et fruits rouges, arlette pistache

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

Crème de fèves, râpures de truffes d'été
ou
Consommé de langoustine et coriandre fraîche
~~
Homard breton en salade de tétragones,
mayonnaise au safran
ou
Saint pierre à la grenobloise,
tombée d'épinards
~~
Canon d'agneau rôti,
fine ratatouille à la sauge
ou
Filet de bœuf poêlé, pomme pont neuf,
échalotes confites, sauce au poivre de Sichuan,
~~
Assortiment de fromages affinés et mesclun de salades
ou
Crottin de Chavignol, roquette, pignons et miel
~~
Baba rhum et sorbet citron vert
ou
Variation autour des fruits rouges
ou
Café gourmand

Cocktail

Tarifs et Conditions

Carte Menus

Printemps Eté 2018

Allumette parmesan, pavot ou sésame (52ct)
Gougère (80 ct) Quiche (98 ct) Pizza (98 ct)
Flamèche 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 Reihel et oignon rouge (98 ct)
Caquelon de pomme grenaille et carpaccio de canard (98 ct)
~
Mini brochette bœuf-emental-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 tuile 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 €)

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

www.facebook.com/chefcyrilharrois

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