

<i>Jour</i>	<i>Menu Midi</i>	<i>Menu Soir</i>	<i>Jour</i>	<i>Menu Midi</i>	<i>Menu Soir</i>	<i>Jour</i>	<i>Menu Midi</i>	<i>Menu Soir</i>
J1	Salade de tomates - Paleron de bœuf, carottes au jus et riz au four - Fromage blanc	Velouté Dubarry - Sauté de porc au curry, jardinière de légumes - Far aux pommes	J5	Tarte à l'oignon - Côte de porc grillée au barbecue, purée à l'ancienne - Poire	Salade de riz mexicaine - Endives au jambon - Fromage blanc	J9	Concombre - Boudin blanc, gratin de pommes de terre crémeux - Far aux pruneaux	Potage Conti - Feuilleté au jambon, salade verte - Fromage blanc
J2	Betteraves rouges - Fricassée de poulet à la provençale et farfalles - Salade de fruits Petit beurre	Jambon persillé - Courgettes farcies et boulgour - Semoule aux raisins	J6	Pâté de foie - Rôti de dinde aux oignons, petits pois, carottes - Banane	Soupe de potiron - Palette à la diable, pommes de terre persillées - Petits choux farcis pâtissière	J10	Salade d'endive - Couscous (pilon de poulet, merguez, sauté de mouton, légumes, semoule, harissa) - Fruits frais	Tomates basilic - Travers de porc caramélisé au barbecue, pommes de terre à la braise - Cake chocolat
J3	Salade verte - Hachis parmentier - Yaourt aux fruits	Soupe du potager - Rôti de porc, flageolets - Gâteau à l'ananas	J7	Taboulé - Sauté de bœuf, purée de carotte - Yaourt aux fruits	Salade de choux rouges - Poisson du marché sauce diépoise, riz basmati - Gâteau poire	J11	Carottes en vinaigrette - Cuisses de poulet rôties, jardinière de légumes - Yaourt aux fruits	Soupe de courgettes - Tomates farcies, Riz, sauce tomate - Crème aux œufs
J4	Salade de choux blanc - Emincé de dinde et lardons, tagliatelles - Pomme	Potage saint germain - Croque-monsieur, salade verte - Riz au lait et caramel	J8	Betteraves - Choucroute (palette, poitrine, saucisses fumées+franckfort, choux, pommes terre) - Compote Spéculoos	Salade de pommes de terre-harengs - Paupiette de volaille aux champignons, haricots verts - Flan pâtissier au chocolat	J12	Coslow - Saucisse et lentilles - Fruits au sirop Madeleine	Terrine de campagne - Lasagnes et salade - Flan coco

Tarifs et Conditions

Tarif menu complet (entrée, plat, fromage et dessert) :
- 9,25 € HT / personne

Tarif menu (entrée, plat et dessert):
- 8,60 € HT / personne

Tarif menu (entrée et plat):
- 7,55 € HT / personne

Tarif plat:
- 6,70 € HT / personne

Tarifs HT, TVA 10%.

Menus à emporter froids en barquette alu pour 8 personnes.

Carte Vendanges 2018



Retrouvez les cartes, les menus,
toutes les infos et les nouveautés
sur le site internet et sur facebook :

www.chef-cyrilharrois.fr

www.facebook.com/chefcyrilharrois/

5 rue du Rempart de l'Ouest
51480 DAMERY
tél : 03-26-57-92-46

www.chef-cyrilharrois.fr
c.harrois@laposte.net

SIRET : 53130451700018 APE : 5621z