

Carte des Allergènes 2024 Menus Printemps/été



Menu 21 €/pers

Tarte fine tomate et tome fraîche (GL/LA)

Ou

Jambon de Reims, effiloché de salades

Confit d'épaule d'agneau

écrasée de Mona-lisa, jus à l'ail

Ou

Sauté de veau Marengo

légumes printaniers, pommes vapeur

Crumble aux fruits de saison (GL)

Ou

Crème brûlée à la vanille (LA/OE)

Menu 24 €/pers

Feuilleté d'asperges blanches
sauce moutarde de Reims (GL/MT/LA)

Ou

Pâté croûte au Champagne

mesclun de salades (AR/GL)

Gratin de poisson du marché
tagliatelles de courgettes et basilic

(PO/GL)

Ou

Giglette de poulet

ratatouille et riz basmati

Bavarois aux biscuits roses de Reims
raisins au marc de Champagne

Ou

Tarte aux fruits de saison

(GL/LA/OE)

Menu 31 €/pers

Filet de cabillaud poché
Piperade, sauce pesto (PO/FC)

Ou

Pressée de lapin aux aromates

Mesclun de salades

Quasi de veau façon Parmentier
pois gourmands, jus au romarin

Ou

Suprême de poulet fermier
petits légumes et pommes grenailles,
jus à l'olive et tomates confites

Brie de Meaux AOP

Roquette et pignons (LA/FC)

Royal chocolat
praliné feuilleté, ganache chocolat

Ou

Sorbet fraise, Arlette pistache

(GL/LA/OE/FC)



Carte des Allergènes 2024 Menus Printemps/été

Menu 41 €/pers

Foie-gras mi-cuit,
gelée de groseilles et pain toasté (GL)
Ou

Filet de Dorade, Fenouil confit,
beurre blanc au Champagne (PO/LA)

Suprême de pintade,
petits légumes et pommes grenailles,
jus de volaille aux giroldes
Ou

Pavé de noix de veau,
risotto aux asperges vertes,
jus de veau réduit (LA)

Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades (LA/AR/MT)
Ou

Maroilles en feuilleté gratiné,
endives aux noix (LA/AR/MT/FC)

Pistache framboise
dacquoise pistache, coulis de framboise,
mousse pistache, meringue italienne
(LA/FC/GL/OE)

Ou
Assiette gourmande
assortiment de 5 mignardises
(GL/LA/AR/FC/OE)

Menu 51 €/pers

Tartare de saint Jacques,
citron vert et poivre Timut (ML)
Ou

Rillettes de tourteau, (CR/GL)
piment d'Espelette, petite salade et pain grillé

Dos de sandre, lentillons de Champagne,
beurre blanc au vinaigre de Reims (LA/PO)
Ou

Médaille de lotte, julienne de légumes,
fumet de langoustine crémé (PO/LA)

Magret de canard grillé,
ratatouille, jus de canard aux piquillos
Ou

Mignon de veau,
gratin dauphinois, jus de veau aux morilles (LA)

Assortiment de fromages affinés, salades
(LA/AR/MT)
Ou

Croustillant de Chaource, mâche et noisettes
(LA/AR/FC/MT)

Tartelette chocolat,
Crème glacée au basilic
Ou

Assiette gourmande
(GL/LA/AR/FC/MT/OE)

Menu 62 €/pers

Langoustines pochées,
caviar de tomates et aubergines,
bouillon de carcasse servi frappé (CR)
Ou

Homard bleu, (CR)
salade d'herbes et de fleurs

Turbot et asperges blanches rôties,
jus de volaille dissocié (PO)
Ou

Saint pierre et jeunes pousses d'épinards,
jus de coques crémeux (PO/LA)

Filet d'agneau grillé au thym,
épeautre et fleur de courgette, jus réduit
Ou

Tournedos de bœuf,
purée au beurre et truffe d'été,
jus de veau à la moelle (LA)

Assortiment de fromages affinés,
mesclun de salades
Ou

Crottin de Chavignol, roquette, pignons
(LA/AR/MT/FC)

Opéra Champagne crémeux pamplemousse,
mousse Champagne, biscuit joconde
Ou

Assiette gourmande
(GL/LA/AR/FC/MT/OE)

Carte des Allergènes 2024 Buffets Printemps/été

Buffet 11 €/pers

Charcuteries
Pâté croûte, rosette, jambon

—
Rôti de porc, mayonnaise (OE/MT)
Salade piémontaise

—
Muffins cassis (GL/LA/OE)

Buffet 16 €/pers

Tourte thon, tomate et basilic (GL/PO)

—
Carré de porc rôti
Sauce aioli (OE/MT)
Salade de penne à l'italienne (GL/AR/FC)

—
Roquette, vinaigrette et pignons (AR/FC)

—
Tarte aux fruits de saison (GL)

Buffet 23 €/pers

Gambas, piperade et olive (CR)

—
Filet de poulet aux épices
Sauce cocktail (OE/MT)
Taboulé à la menthe (GL/AR)
Tomate

—
Brie de Meaux et feuille de chêne (LA)

—
Cake citron et Salade de fruits de saison
(GL/LA/OE)

Buffet 34 €/pers

Pâté croûte au Champagne (GL)
Mousseline de saumon à l'aneth (OE/PO)
Gambas, piperade et olive (CR)
Poivrons et courgettes grillés et marinés

—
Carré de porc aux graines de moutarde (MT)
Filet de poulet tandoori
Salade pomme grenaille, échalote et ciboulette
Crudité (AR/MT)
Sauce tartare (OE/MT)

Ou

Dos de cabillaud,
riz basmati, pois gourmands,
sauce Champagne (LA)

Ou

Suprême de poulet,
pommes grenailles rôties, poêlé de légumes,
jus de volaille réduit

—
Plateau de trois fromages affinés
mesclun de salades (LA/AR)

—
Entremet pistache framboises (FC/GL/OE/LA)
Brownies noix et chocolat (FC/GL/OE/LA)
Verrine panacotta aux abricots (LA)

Buffet 41 €/pers

Foie-gras de canard, gelée de groseilles
Saumon label rouge fumé par nos soins (PO)
Roquette tomate confite chèvre frais pignon(FC)
Saint Jacques en carpaccio au citron vert (ML)
Jambon sec des Ardennes

—
Rôti de bœuf à la sauge
Carré de porc 70°C
Filet de poulet au sésame
Salade de riz façon niçoise
Crudité (AR)
Sauce tartare, sauce aioli (OE/MT)
Ou
Filet de sandre, épeautre et ratatouille,
crémée d'écrevisses
Ou
Pavé de noix de veau,
gratin dauphinois, poêlé de légumes,
jus au thym

—
Plateau de cinq fromages affinés
mesclun de jeunes pousses (LA)

—
Biscuit Champagne (GL/OE/LA)
Macaron chocolat (GL/OE/LA)
Verrine de fraises chantilly (LA)

Carte des Allergènes 2024 Plateaux repas Printemps/été

Panier Pique-Nique 19 €

Salade de mâche et légumes racines,
jambon de Reims et noix, œuf dur et
croûtons, vinaigrette moutarde de Meaux
Pain aux céréales, Brie de Meaux AOP
Muffin framboise
(GL/LA/OE/AR/FC/MT)

Panier Pique-Nique 21 €

Filet de poulet fermier,
salade de riz basmati et petits pois
Pain baguette tradition, Chaource
Salade de fruits
(GL/LA/MTMAR)

Panier Pique-Nique 23 €

Salade de légumes grillés et marinés,
roquette et féta
Sandwich saumon fumé, concombre
Gâteau moelleux rhubarbe et biscuits roses
(GL/LALOE/MT/AR/PO)

Plateau Repas 18 €

Crudités
Rôti de porc, salade de pommes de terre
charcutières
Brie de Meaux
Brownie noix et chocolat
(GL/LAOE/MTAR/FC)

Plateau Repas 20 €

Rillettes de saumon, mesclun de salades
Filet de poulet fermier,
salade de riz basmati et petits pois
Chaource
Salade de fruits madeleine
(LA/OE/MT/AR/FC/PO)

Plateau Repas 22 €

Jambon de Reims, moutarde à l'ancienne
Pavé de thon grillé, salade de perles au pesto
Comté
Bavarois aux biscuits roses de Reims,
raisins au marc de Champagne
(GL/LA/OE/MT/AR/FC/PO)

Panier Repas Chaud 22 €

Crudités
Saucisse arcisienne,
lentillons de Champagne
Brie de Meaux
Brownie noix et chocolat
(GL/LA/OE/AR/MT/FC)

Panier Repas Chaud 24 €

Rillettes de saumon, mesclun de salades
Potée Champenoise
Chaource
Muffin fruits rouges
(GL/LA/OE/AR/PO/MT)

Panier Repas Chaud 26 €

Jambon de Reims
Emincé de poulet, sauce Champagne
Comté
Bavarois aux biscuits roses de Reims
(GL/LA/OE/FC)



TRAITEUR

Plats Cuisinés

Sauté de porc au curry Epaule de porc, oignons, lait de coco, curry, raisins secs, amandes, riz (FC)

Chili con carne Bœuf, oignons, poivrons, haricots rouges, maïs, tomates, riz

Rougail saucisse Saucisse fumée, tomates, oignons, curcuma, piment, riz

Paella Poulet, encornet, moule, chorizo, crevette, petits pois, poivron, riz (ML/CR)

Couscous Poulet, merguez, sauté de mouton, légumes, semoule, harissa

Tartiflette Savoyarde Pomme de terre, oignon, lardon, reblochon, vin Savoie, crème (LA)

Potée Champenoise Palette demi-sel, poitrine fumée, saucisse fumée, choux, pommes de terre, carottes, poireaux, navets

Pot au feu Plat de côte, macreuse, gîte, carotte, poireau, pomme de terre, navet, panais

Blanquette de veau à l'ancienne

Epaule veau, champignons de Paris, oignon, lardon, poireaux, carotte, navet, riz

Bœuf bourguignon Macreuse, oignon, champignon, lardon, vin rouge, carotte, pomme de terre

Choucroute Palette ½ sel, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisse Francfort, chou, pomme de terre

Ratatouille Oignon, poivron rouge, aubergine, courgette, tomate, ail, huile d'olive (500 g)

Lasagnes Epinard Ricotta Epinard, ricotta, béchamel, pâte à lasagne, mozzarella, parmesan (LA/GL)

Cockail

Dé de jambon de Reims

Sablé au parmesan fromage frais et thym

Canapé gambas caviar d'aubergine

Navette rillettes de harengs au citron confit

Canapé magret mariné, patate douce

Wrap poivron grillé, pignon, roquette

Canapé Saint Jacques huile d'olive

Navette rosette et beurre moutarde

Canapé pickles de potimarron, ricotta

Blinis saumon fumé, aneth

Pâté croûte

Mini croque-monsieur

Gougères au fromage

Mini pizza tomate champignon

Mini quiche aux légumes

Mini cake

Scone parmesan cumin

Cannelé chèvre et miel

Feuilleté tapenade

Allumette pavot sésame

Tartelette fraise

Amandine aux abricots

Ganache chocolat

Macaron pistache

Petit chou à la crème

Tartelette sarrasin, caramel et noix

Opéra pamplemousse

Macaron framboise

Muffins citron vert banane

Tarifs et Conditions

Allergènes : GL : gluten / CR : crustacé / PO : poisson / OE : œuf / AR : arachide /SJ : soja / LA : lait / FC : fruit à coque / CL : céleri / MT : moutarde / SS : sésame / LP : lupin / SF : sulfite / ML : mollusque

Commande à partir de 6 convives pour les plateaux repas, paniers pique-nique et panier repas avec plat chaud, 10 portions pour les plats cuisinés, 15 convives pour les menus et les buffets.

Tarif livraison sur demande.

Tarif TTC, TVA 10 %.

Nos mets sont intégralement fabriqués artisanalement avec des produits frais, de qualité et de saison et sont susceptibles d'être modifiés par le chef selon les arrivages et la saison.

Origine des viandes :

Nous consulter

cyrilharroistraiteur.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



TRAITEUR