

Buffet 11,00 €/pers

Charcuteries
Pâté croûte, rosette, galantine

Rôti de porc, mayonnaise
Salade piémontaise

Muffins cassis

Buffet 16 €/pers

Tourte thon, tomate et basilic

Carré de porc rôti
Sauce aioli
Salade de penne à l'italienne

Roquette, vinaigrette et pignons

Tarte aux fruits de saison

Buffet 23,00 €/pers

Gambas, piperade et olive

Filet de poulet aux épices
Sauce cocktail
Taboulé à la menthe
Tomate

Brie de Meaux et feuille de chêne

Cake citron
Salade de fruits de saison

Cyril Harrois

TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Buffet 34,00 €/pers

Pâté croûte au Champagne
Mousseline de saumon à l'aneth
Gambas, piperade et olive
Poivrons et courgettes grillés et marinés

Carré de porc aux graines de moutarde
Filet de poulet tandoori
Salade pomme grenaille, échalote et ciboulette
Crudité
Sauce tartare

Ou

Dos de cabillaud,
riz basmati, pois gourmands,
sauce Champagne

Ou

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

Plateau de trois fromages affinés
mesclun de salades

Entremet pistache framboises
Brownies noix et chocolat
Verrine panacotta aux abricots

Buffet 41€/pers

Foie-gras de canard, gelée de groseilles
Saumon label rouge fumé par nos soins
Roquette, tomate confite, chèvre frais, pignon
Saint Jacques en carpaccio au citron vert
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
Sauce tartare, sauce aioli

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

Biscuit Champagne
Macaron chocolat
Verrine de fraises chantilly

...traiteur par excellence

Buffets
PRINTemps / ETE

2020

Cocktail 84,00 €

60 pièces salées froides

Cocktail apéritif pour environ 10 personnes

Cocktail 75,60 €

54 pièces sucrées

Cocktail sucré pour environ 10 personnes

Tarifs et Conditions

Nous composons les cocktails selon le marché et la saisonnalité des produits.

Nos menus, buffets, petits fours, plateaux repas sont intégralement fabriqués artisanalement avec des produits frais, de qualité et de saison.

Les tarifs des buffets présentés ne comprennent pas le service, la prestation de cuisinier, ni la vaisselle, qui sont facturés comme suit :

Location vaisselle :

FORMULE BLANCHE 4 PLATS : 4 assiettes, 1 tasse, 1 fourchette viande, 1 couteau viande, 1 fourchette poisson, 1 couteau poisson, 1 fourchette entremets, 1 couteau entremets, 1 cuillère entremets, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne : 5,80 € TTC /pers*

FORMULE BLANCHE 5 PLATS : 5 assiettes, 1 tasse sous-tasse, 2 fourchettes viande, 2 couteaux viande anser, 1 couvert

poisson, 1 fourchette entremets, 1 couteau entremets, 1 cuillère entremets, 1 cuillère café, 1 verre vin, 1 verre eau, 1 flûte champagne: 6,85 € TTC/pers*

Location nappe et serviette blanches : 2,16 € TTC/personne*
Livraison et enlèvement : devis selon distance.

*Tarifs sous réserve de modification par le prestataire ABC Location.

Service : Vacation 5 heures : 175 € TTC /serveur

Heure supplémentaire : 35 € TTC /serveur

Service : 1 serveur /25 pers

Prestation de cuisinier : 50 € TTC/heure

1 cuisinier / 40 convives

Boisson : Boissons à la charge du client. Le service de la boisson n'est pas facturé, mais nous recommandons un sommelier pour 50 personnes.

Pain : 1 pain serviette et pain campagne : 0,85 €/pers.

Buffet : Commande à partir de 15 couverts.

Déplacement : sur devis.

TVA : Les tarifs buffets et cocktails sont TTC, TVA 10 %.



TRAITEUR

Devis gratuits

Retrouvez plus de choix, toutes les infos, les nouveautés sur le site internet et sur facebook :

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



Buffets

2023

PRINTEMPS / ETE