

# Cyril Harrois

— TRAITEUR —  
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

## Mini-feuilletés (chaud)

Gougère

Allumette parmesan - pavot - sésame  
Quiche - Pizza - Flamiche aux poireaux  
Pâté-croûte  
Tarte fine aux oignons  
Cake olive verte basilic - noix chèvre  
Cake pignon feta - saumon fumé

## Pain surprise

« Charcutier » « Fromager » « de la mer »

## Navettes

Thon estragon - Poulet curry - Jambon fumé  
Saumon fumé – Crème de foie - Chorizo

## Canapés sur pain ficelle

Gambas et caviar d'aubergine  
Rillettes de hareng et citron confit  
Thon, tartare d'algues  
Artichaut et tapenade  
Magret laqué et patate douce  
Chèvre frais, poivre et ciboulette  
Rouget et aïoli  
Crème de poivron basilic

## Les Champenois

Dé de Jambon de Reims  
Dé de saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins  
Caquelon de pomme grenaille et andouillette de Troyes  
Brochette boudin blanc de Rethel et moutarde de Meaux  
Caquelon de pomme grenaille et carpaccio de canard

## Canapés

Pâte brisée au curry, feta et tomate confite  
Blinis saumon fumé et crème citronnée - fenouil confit  
Foie gras au ratafia, sablé aux épices  
Chips de betterave et tartare de hareng fumé  
Polenta concassée de poivrons

## Les Végétariens

Feuille d'endive aux noix - au maroilles - au bleu  
Wrap poivron roquette et pignons  
Radis noir, mâche et chèvre frais  
Omelette roulée aux herbes  
Buisson de légumes, sauce fromage blanc

## Mini-Brochettes

Bœuf-emmental-tomate cerise  
Poulet-oignon-cornichon  
Porc-pruneaux  
Gambas-ananas  
Melon-jambon fumé

## Les verrines froides et les cuillères

Gaspacho tomate et concombre  
Mousse de betterave rouge, oignons frits  
Ricotta-blanc de poulet et tuile au parmesan  
Fine ratatouille, mozzarella fumée au thym  
Patate douce, chips de chorizo  
Crème de panais, magret laqué au miel de Champagne  
Lentillons de Champagne, julienne de jambon des Ardennes  
Topinambour, andouillette de Troyes

## Les cassolettes chaudes

Velouté de potimarron et oignons frits  
Flan de moules de Bouchot, fondue de poireaux  
Royal de foie gras, jambon des Ardennes  
Penne aux épinards gratinés au gorgonzola  
Flan de courgettes au pistou  
Brandade de morue au chorizo doux  
Langoustine, julienne de céleri poêlée \*  
Poêlée d'escargots et pleurotes \*  
Curry de poulet à l'ananas \*  
Parmentier de canard  
Ris de veau, oignons caramélisés au balsamique \*  
Sandre poché sauce champagne \*  
Turbot poêlé écrasée de pomme de terre

Pintade aux giroles \*  
Saint Pierre à la grenobloise \*  
Ecrevisses et morilles \*  
Saint jacques sauce Champagne \*  
Sot-l'y-laisse au pain d'épice \*  
Mini burger \*

Boudin blanc de Rethel, confit d'oignons, vinaigre de Reims\*

## Le fromage

Découpe de fromages affinés,  
Comté, mimolette vieille, Fourme, Brebis, Tête de Moine

## Les mignardises

Tartelette citron – fruit - chocolat  
Tartelette noisettes et caramel  
Mini baba au rhum  
Financier  
Mini-fondant au chocolat  
Petit chou caramel  
Petit chou à la crème  
Mini éclair pistache  
Mini-paris-brest  
Amandine aux abricots  
Dacquoise courge et noisette  
Tuile à l'orange  
Mendiant  
Macaron  
Ganache chocolat épices

## Les verrines sucrées

Tiramisu de spéculoos  
Mousse passion salpicon de mangue  
Verrine de poire curé au vin rouge de Bouzy, mousse au miel  
Griottes et semoule d'amande douce  
Mousse trois chocolats  
Riz au lait et caramel  
Panacotta à la fleur d'oranger coulis d'abricot  
Mini crème brûlée verveine - vanille

## Fontaine à Chocolat

Découpe de fruits frais - Chamallow  
Madeleine - Biscuit rose

...un service irréprochable

## Formule cocktail salé 66,00 €

60 pièces salées froides ou chaudes

Cocktail apéritif pour environ 10 personnes

## Formule cocktail salé 83,00 €

50 pièces salées froides et 10 verrines

Cocktail apéritif pour environ 10 personnes

## Formule cocktail sucré 60,00 €

54 pièces sucrées

Cocktail sucré pour environ 10 personnes

## Formule cocktail sucré 68,00 €

48 pièces sucrées et 6 verrines

Cocktail sucré pour environ 10 personnes

## Buisson de Légumes 10,00 €

pour environ 10 personnes

## Pain surprise 40,00 €

pour environ 10 personnes

## Découpe fromages 40,00 €

Plateau de fromage pour environ 10 personnes

## Cassolettes chaudes 40,00 €

pour 10 personnes

## Atelier culinaire

Cuisson et dressage des cassolettes un atelier culinaire avec un chef

### 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 menus présentés ne comprennent pas le service qui est facturé comme suit :

Service :

Vacation 5 heures : 150 € TTC/serveur

Heure supplémentaire : 30 € TTC/serveur

Pour les ateliers culinaires :

Prestation de cuisinier : 150 € TTC (forfait)

TVA : les tarifs des menus, 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](http://cyrilharroistraiteur.fr)  
[facebook.com/chefcyrilharrois](https://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



Cocktail  
2019