



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année !



Les tarifs sont par personne, TTC, TVA10 %.
Buffets et menu sur réservation, à partir de 4 personnes.
Les menus et buffets sont à emporter froids.
Le menu de Noël peut être commandé en partie ou en totalité.



Menu de Noël 2019

Petits fours assortiment de 5 pièces **5 €**

Amuse-bouche saint jacques et homard,
sauce carcasse au piment d'Espelette **6 €**

Foie-gras au poivre de Sechuan Chutney de mangue et d'ananas **9 €**

Filet de turbot poêlé, mousseline de potimarron,
fumet réduit au Cumières rouge **12 €**

Suprême de chapon poché sauce Champagne,
pommes grenailles rôties et pleurotes **14 €**

Brillat Savarin truffé cœur de laitue et noix fraîches **4 €**

Bûche de Noël « Café et fève de Tonka » Biscuit pain de gênes,
croustillant chocolat blanc, parfait fèves de tonka, ganache montée café **5 €**