

HARRIS TRAITEUR



Artisan Cuisinier

Automne - Hiver

2019-2020

Pour que recevoir soit un plaisir



Buffets
Cocktails
Plats cuisinés
Particuliers et entreprises

site internet : www.harris-traiteur.fr



Harris est à votre disposition
pour vous conseiller au mieux pour
l'organisation de votre réception.
La location de matériel peut être
également proposée

**Les produits sont fabriqués sur commande
et vous sont livrés tous les jours.**

Je me tiens à votre disposition pour tout devis.

*La livraison est incluse dans le tarif concernant les
villes d'un rayon de 15 km autour de Châtou,
au-delà, un forfait de 25 € est appliqué.*

A votre demande, une liste des produits
allergènes utilisés est à votre disposition

Buffets froids

*Les produits vous sont livrés dressés sur des plats
récupérés le lendemain ou surlendemain.*

*Les condiments et sauces d'accompagnement sont inclus
dans le tarif ainsi que la livraison*

« Campagnard »

17 € par personne

Flan de courgettes parfumé à la menthe
Salade de riz à la Provençale
Rosette et terrine de campagne

Blanc de poulet cuisiné au thym
Rôti de porc sur sa compte d'oignons tomate

Camembert moulé à la louche
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges
Tarte aux pommes Normande

« Jardin d'hiver »

23 € par personne

Terrine de légumes verts au fromage de brebis, coulis de tomate
Rillettes aux deux saumons

Salade de quinoa aux petits pois et échalotes
Salade de pomme de terre au cumin et coriandre
Lentilles cuisinées au vinaigre de xérès et jambon Serrano

Blanc de volaille cuisiné au pistou rouge
Pavé de saumon aux cerneaux de noix et moutarde violette

Brie fermier accompagné de son mesclun
Salade d'agrumes à la cannelle
Tarte aux noix et sirop d'érable

« Le Sud »

25 € par personne

Dôme de légumes marinés au caviar d'aubergine et copeaux de parmesan
Salade de riz au pistou et poivrons rouges
Présentation de charcuterie et ses condiments
Salade César végétarienne
Salade de crevettes aux agrumes

Blanc de poulet cuisiné à l'ail rôti et au thym
Pavé de cabillaud sur sa compote de légumes du soleil

Assortiment de fromages
Salade de fruits frais à la menthe
Cheese cake à la confiture de lait et noisettes concassées

« Saveurs d'automne »

27 € par personne

Caponata de légumes
Saumon mariné à l'aneth au lait de concombres épicé
Présentation de charcuterie de pays
Salade de riz Basmati végétarienne
Terrine de crevettes et piquillos, compote de courgettes et tomate

Magret de canard aux champignons cuisinés à l'huile de noisette
Pavé d'espadon au poivre de Sichuan, pommes de terre au vin blanc et échalotes

Cabécous marinés à l'huile d'olive et au thym
Salade d'agrumes au vin moelleux
Tiramisu au chocolat blanc

« Saveur Gourmande »

35 € par personne

Foie gras de canard, chutney de figues et salade roquette
Brésola, coppa, viande des grisons, Jambon Serrano et ses condiments
Aumônière de saumon fumé et légumes confits
Terrine de raie aux herbes
Salade de haricots verts frais et pois gourmands aux échalotes

Gigot d'agneau braisé au romarin et ail rôti
Médallions de lotte rôtis au curcuma, orange et mangue

Assortiment de fromages
Gâteau Opéra et sa crème anglaise au thé
Salade de fruits exotiques

Cocktail 6 Pièces

6 € par personne

Canapés :

- Purée de cèpes et thym
- Jambon Serrano et piquillos

Pain Suédois :

- Caviar d'aubergine et graine de sésame
 - Crémeux d'oignons et paprika

Wrap de maïs roulé au saumon fumé

Micro blinis :

- Purée de poivrons et crevettes

Mini brochettes :

- Magret de canard fumé et abricots moelleux
 - Tomate séchée, ail confit et olive

Pain surprise : 50 pièces

Plaisir à 49 €

- Viande des grisons
- Chèvre frais au thym
 - Cantal

Classique à 53 €

- Foie gras de canard
- Saumon mariné à l'aneth
 - Chutney de figues

Cocktail dînatoire

25 € par personne

18 pièces salées, 4 pièces sucrées par personne

Canapés :

Purée de cèpes et thym
Jambon Serrano et piquillos

Foie gras de canard et chutney de figues en sandwich

Pain Suédois :

Caviar d'aubergine et graine de sésame
Crèmeux d'oignons et paprika

Wrap au foie gras et chutney

Navette :

vieux cantal

Micro blinis :

Purée de poivrons et crevettes

Mini brochettes :

Magret de canard fumé et abricots moelleux
Tomates séchée, ail confit et olive

Bouchées chaudes :

Mini cheesburger
Fallafel
Samossas au fromage de chèvre et épinard
Polenta au Parmesan

Verrines :

Tartare de crevettes à l'échalote et citron
Fricassé de champignons à l'huile de noisette

Pièces sucrées :

Mini tartelette praliné et grains de café
Mini cannelé
Assortiment de macarons Mini brownies
Mini brochettes de fruits

Menu à 33 €

Les produits vous sont livrés dans des plats aluminiums allant au four ainsi que des éléments d'assaisonnements et de présentation.

Entrées

Foie gras de canard, confit d'oignons et salade roquette
Croustille de crevettes à la tomate fraîche et basilic
Croquant de saumon aux petits légumes, sauce vierge

Plats

Gigot d'agneau de 7 heures,
gratin de pomme de terre au Beaufort
Pavé de lotte poêlé au poivre de Sichuan,
tarte fine de navets au miel
Pot au feu de cuisse de canard Gersoix,
vinaigre balsamique et fleur de sel

Desserts

Tarte au chocolat et praliné, crème anglaise au thé « Earl grey »
Salade de fruits exotiques, sirop de rhum et graines de vanille
Cheese cake à la confiture de lait et noisettes concassées

Spécialités

Tous ces plats sont « Faits maison »

Foie gras de canard mi-cuit 125 €/KG

Conditionné au poids que vous souhaitez

Plats cuisinés

A partir de 4 personnes

A partir de 20 personnes, certains plats peuvent vous être livrés chaud en bain-marie

Brandade de morue : 15 €

Accompagnée de son mesclun de salade

Lasagne de saumon au curcuma et courgettes 15 €

Bar rôti entier et sa sauce vierge : 17 €

Fenouil braisé et pommes fondantes

Tourte de saumon aux épinards 15 €

Servie avec sa sauce au safran

Soupière de homard à la bretonne : 27 €

Homard cuisiné dans un fumet de homard parfumé au sauternes, légèrement tomatoé, soupière recouverte de feuilletage

Suprême de pintadeau façon vallée d'Auge 17 €

Cuisiné au cidre, servie avec une étuvée de poireaux
pomme fruit poêlée et un écrasé de pomme de terre

Parmentier de canard aux girolles 18 €

Présenté en croustille, accompagné de son jus au porto et vinaigre balsamique

Magret de canard aux morilles 19 €

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, sauce morille au Porto

Confit de canard et ses pommes rissolées 14 €

Pommes cuisinées à la graisse et mesclun de salade

Navarin d'agneau à la fondue de poireaux 17 €

Navarin crémé accompagné de pommes à l'Anglaise

Poule pochée en aïoli Provençale 16 €

Servie avec ses légumes

Rouelles de volaille et son risotto de légumes 16 €

Rouelles de volaille parfumée au basilic, risotto de légumes relevé au parmesan

Autour d'un plat unique

Choucroute traditionnelle : (8 personnes min) 18 €

Saucisse de Francfort, poitrine, rôti de porc, jarret. Chou cuisiné au riesling

Gratin de morue à la fondue de poireaux : (8 personnes min) 16 €

Effiloché de morue, pomme de terre et fondue de poireaux cuisiné dans sa crème d'ail, le tout gratiné

Paella : (6 personnes min) 16 €

Chorizo, moules, encornet, blanc de poulet, langoustines, petits pois, poivrons...cuisinés au safran

Couscous : (8 personnes min) 16 €

Poulet, merguez, agneau, boulettes de viandes cuisinées, accompagnée de poivrons, courgettes, carottes, navets, pois chiche, harissa

Souris d'agneau cuisinée à l'orientale : 19 €

Cuisinée dans sa sauce épicée, accompagnée de poivrons, courgettes, carottes, navets, citrons confits

Pastilla de lotte au gingembre : 19 €

Médailles de lotte servie avec ses légumes relevés aux épices, gingembre et pruneaux

Irish Stew : (6 personnes min) 16 €

Plat traditionnel irlandais composé de viande d'agneau, pomme de terre et oignons cuisinés à la bière

Jimbalaya : (6 personnes min) 16 €

Plat de la Nouvelle Orléans, riz poulet, chorizo, lardons, poivrons Cèleri branche, tomate, le tout relevé d'épices cajun

Cassoulet traditionnel : (8 personnes min) 18 €

Haricots cuisinés à la graisse de canard, : saucisse de Toulouse, sauté d'agneau, confit de canard, poitrine de porc. Servi dans son plat en terre

Pintadeau rôti à l'embeurré de chou, cuisiné aux lardons et petits oignons, pommes fondantes : 16 €

Gigot d'agneau de 7 heures : (8 personnes min) 18 €

Gigot braisé au vin blanc, oignons et tomate, servi avec son gratin Dauphinois

Tarif par personne

Livraison incluse

A votre demande d'autres plats peuvent vous être cuisinés

*Plateaux repas, cocktails et buffets
pour entreprises :
Catalogue sur demande*

*Fabrication de foie gras «maison»
toute l'année sur commande*

*Buffets, repas, cocktails, mariages :
les produits vous sont livrés.*

*Je me tiens à votre disposition pour
toute demande de devis*

Les viandes proposées viennent de l'Union Européenne,
les gigots peuvent être de Nouvelle Zélande.

HARRIS TRAITEUR

Artisan-Cuisinier

50 rue Jules Ferry
78400 Chatou

Tél. : 06 22 65 06 88

Courriel : harris.traiteur@orange.fr

Site : www.harris-traiteur.fr

*La livraison est incluse dans le tarif
concernant les villes d'un rayon de 15 km
autour de Chatou, au delà, un forfait de 25 € est appliqué*

*sur demande, la liste des produits
allergènes vous sera fournie*