

# 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](http://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 томатé

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  
Brésaola, 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](mailto:harris.traiteur@orange.fr)

Site : [www.harris-traiteur.fr](http://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*