

HARRIS TRAITEUR



La carte fêtes de fin d'année 2017

Pour que recevoir
soit un plaisir



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

**Foie gras de canard «maison»
125 €/kg**

Conditionné à la quantité souhaitée

**Pour pouvoir satisfaire vos commandes,
il est préférable de réserver
votre foie gras le plus tôt possible.**

**Merci de passer votre commande
à l'aide du document joint**



MENU CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ENTRÉES

Foie gras de canard « maison » aux éclats de noisettes, Chutney d'oignons au gingembre, salade mesclun
Tartare de noix de Saint-Jacques et crevettes parfumé à l'huile de truffe, pleurotes confites

PLATS

Dinde farcie rôtie au Porto, marrons, abricots secs et pommes fondantes *Noël uniquement*

Croustille de lotte et gambas à la tomate fraîche, basilic et coppa, risotto crémeux

Fricassée de chapon aux morilles et vin Jaune, Gratin de pomme de terre au Beaufort *Jour de l'an*

DESSERTS

Cheese cake au rhum et graines de vanille, clémentines confites

Tout chocolat « Equateur » et sa crème anglaise parfumée au café

Plat : 23 €

Entrée - plat ou plat - dessert : 31 €

Entrée - plat - dessert : 36 €

BUFFET DE LA SAINT SYLVESTRE

ENTRÉES

Salade de riz à l'italienne

Foie gras de canard aux éclats de noisette, mesclun de salade

Présentation de charcuterie de pays

Barigoule de crevettes cuisinée à la provençale

PLATS

Magret de canard aux abricots moelleux

Blanc de cabillaud en tapenade provençale et son fenouil cuisiné

DESSERTS

Plateau de fromages et son mesclun

Cheese cake et son coulis de fruits rouge

Salade d'agrumes à la cannelle

31 € par personne

un minimum de 15 personnes est demandé pour ce buffet

HARRIS TRAITEUR

Artisan-Cuisinier

78400 Chatou

06 22 65 06 88

Courriel : harris.traiteur@orange.fr

Site : www.harris-traiteur.fr

La livraison est incluse dans le tarif pour
les villes dans un rayon de 15 km,
au delà, un forfait de 25 € est appliqué

Harris Traiteur

50 rue Jules Ferry 78400 Chatou

06 22 65 06 88

Courriel : harris.traiteur@orange.fr

Madame, Monsieur.....

N° et rue :

Ville :

Tél. :

Date de livraison :

Heure souhaitée :

Livraisons

Les 24 et 31 décembre : de 14h à 20 h

Les 25 décembre et 1er janvier : de 11h à 12h30

Formules

Tarifs valables jusqu'au 31/01/17

Foie gras de canard.....KG x 125€/kg = €

Plat.....x 23 € = €

Entrée plat ou plat dessert..... x 31 € = €

Menu complet..... x 36 € = €

Total = €

Produit	Quantité
Fois gras de canard	
Tartare de Saint-Jacques	
Dinde rôtie (noël)	
Croustille de Saint-Jacques	
Fricassée de chapon (jour de l'an)	
Cheese cake	
Tout chocolat d'Equateur	

Buffet de la Saint-Sylvestre..... x 31 € = €