

CONSIGNES DE SERVICE OU DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Règles de base

- Il est toujours préférable de choisir des « plats consignés » car ces derniers sont à la fois plus pratiques et plus présentables. Ils permettent de réchauffer et présenter les mets directement.
- Si vous avez choisi la formule « plats jetables » il est nécessaire de transvaser les éventuelles préparations qui nécessitent de passer au four. Pour ce faire il est opportun de passer le contenant quelques secondes au micro-onde de façon à ce que la sauce ne reste pas figée au fond du contenant.
- Tous les temps indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la taille des plats
(Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes).
- Préchauffer le four toujours 20 minutes avant son utilisation.
- Tous les temps varient en fonction de la qualité du four et du type d'énergie (gaz ou électrique).
- Une SURVEILLANCE régulière et une INVERSION des plats dans le four sont nécessaires.
- La règle essentielle est qu'il vaut mieux que les invités attendent les plats, plutôt que les plats attendent dans le four, les invités.

Pièces cocktail

Fantaisies assorties, Cubics et beignets : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Mini plats en sauce (exemple : jambonneau de caille) : 15 à 18 mn à 180°C ou thermostat 6. Si moins de 8 pièces : 8 à 12 minutes.

Mini cassolettes chaudes : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Toutes les pièces froides apéritives sont à servir dès la sortie du réfrigérateur.

Les Jerky sont les seules pièces cocktail, qui ne doivent jamais être misent au froid, cette nouveauté doit être maintenue à température ambiante.

Agatha et caviar : sortir du réfrigérateur 20 mn avant la dégustation. Caviar Baeri : à déguster frappé (sur lit de glace).

Entrées chaudes et poissons chauds

Entre 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Cas particulier (*soupe aux truffes*) 20 minutes à 150°C ou thermostat 5.

Vol au vent : Chauffer la croute feuilletée et la garniture séparément 10mn à 180°C. et faire le montage juste avant de servir.

Entrées et Plats froids

Terrine de foie gras : sortir du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation.

Tous les poissons froids sont à déguster bien frais, dès la sortie du réfrigérateur.

Plats de viandes

Entre 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Cas particuliers pour la viande :

Jambonneau de pintade farci, dinde fermière : 20 à 30 minutes à 170°C ou thermostat 5/6

Jambon en croûte : 1h00 à 1h20 (selon la taille) à 140°C/150°C ou thermostat 5 sous surveillance. A couvrir d'une feuille d'aluminium et à garder sous surveillance.

Jarret de veau, cuissot de cochon de lait : 1h00 à 140°C ou thermostat 4 ou 5.

Pavé de veau de 20 à 25 minutes à 170°C ou thermostat 5/6.

Lièvre à la Royale : 12 minutes à 160°C.

Les légumes

Entre 10 et 12 minutes à 180°C ou thermostat 6

Cas particulier :

Gratin dauphinois : 12 à 20 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Gaufre aux 3 légumes : 10 minutes à 160°C.

Tulipe de pomme de terre : 10 minutes 160°C.

Daïkon braisé : 10 minutes 160°C.

Tous les légumes peuvent supporter une remise en température au MICRO ONDES avec beaucoup de précaution et de surveillance régulière.

Cas particulier ne supportant pas le micro-onde: *Jalapeños, tatin de champignons, gaufre de pommes de terre, pomme de terre lardée, pommes de terre sautées et champignons sauvages et le Bayaldi.*

Les desserts

Les bûches crème au beurre, les bûches macarons, le Nicolas et les tartes aux fruits cuits (pomme, normande, mirabelles,...) sont à servir tempérés.

La sauce chocolat pour les profiteroles est à sortir de la boîte isotherme en arrivant et à chauffer aux micro-ondes sans couvercle ou au bain marie.

CONSIGNES POUR LE RETRAIT DE VOS PLATS PENDANT LES FÊTES

Pour les commandes en plats consignés, **un chèque de caution de 100€ à l'ordre d'ERISAY RÉCEPTIONS vous sera demandé à l'enlèvement ou lors de la livraison de votre commande.**

Ce chèque vous sera rendu lors de la restitution des plats (ceux-ci doivent nous être rendus propres).

Pour les enlèvements les 24, 25 et 31 décembre et afin de limiter l'attente, **merci de préparer à l'avance votre chèque de caution et de vous munir de votre facture ainsi que de votre mail d'accusé de réception de commande.**

Pour les commandes via boutique.eriscay-traiteur.fr, une file spéciale sera mise en place à Saint-Aubin-sur-Gaillon pour faciliter le retrait de vos plats.

Consignes sanitaires spéciales COVID 19 : Pour les 24, 25 et 31 Décembre, un fléchage sera mis en place afin de respecter les contraintes sanitaires et de vous servir en toute sécurité. Nous vous conseillons de venir seul si cela est possible, une équipe sera présenter pour vous aider à charger votre véhicule. **Le port du masque est obligatoire.**

ENLÈVEMENT DE VOTRE COMMANDE pour les 24 et le 31 Décembre (pour rappel de votre accusé de réception)

À ST-AUBIN SUR GAILLON :

02 32 54 06 33 / ZA des Champs chouette 1- Rue du bois de St Paul

Les 24 et le 31 Décembre entre 14h00 et 18h30

Le 25 Décembre entre 10h00 et 12h00

PAS DE RETRAIT le 01/01 : il faut passer vos commandes et les enlever le 31/12 (ou choisir la livraison le 01/01)

À ROUEN : entre 14h00 et 17h00 (CHANGEMENT DE LIEU CETTE ANNEE)

Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50 - Rive DROITE, à l'UPR (Union Portuaire Rouennaise), uniquement pour les fêtes de fin d'année.

Sur le parking de façade du 66, quai de Bois-Guilbert.

Pour les fêtes de fin d'année, pas de distribution au Golf de Mont-Saint-Aignan.

À PARIS : entre 14h00 et 17h00

02 32 54 06 33 / Quai du point du Jour - Société Bleu Seine - BOULOGNE BILLANCOURT

À BEAUVAIS: entre 14h00 et 17h00

Cyrille LAFOSSE 06 16 28 34 11 / Parking IXINA, face à Mr Bricolage - 11, bis Avenue Descartes.

À ORGEVAL : entre 14h00 et 17h00

Jean-Paul SAUVAIN 06 25 93 57 64 / Château de Béthemont - 12, rue du Parc de Béthemont – POISSY

À BOUGIVAL : entre 14h00 et 17h00

Jean-François PREVOST 06 01 37 37 16 - 10-12, rue Yvan Tourgueneff-Bougival – N13 – 78380 BOUGIVAL

à EVREUX : entre 14h00 et 17h00

Isabelle ERISAY 06 86 46 72 86 / Les Jardins de Joséphine, 3, bis rue des Quinconces (dans la rue du collège de Navarre)

RETOUR DES PLATS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE UNIQUEMENT

À ST-AUBIN-SUR-GAILLON / Retour ZA des champs chouette 1 / 02 32 54 06 33

Pour Noël, retour le 26 Décembre entre 08h30 et 18h00 et le 27 Décembre entre 8h30 et 12h30.

Pour le nouvel an, retour les 4 et 5 Janvier entre 08h30 et 18h00.

À ROUEN / Retour au 39, rue aux Ours (et non pas à l'UPR)/ Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50

Les lundis 28 Décembre et 4 Janvier entre 08h30 et 19h30.

À PARIS / Retour Quai du point du Jour - Bleu Seine / 02 32 54 06 33

Le 31 Décembre et 4 Janvier entre 14h00 et 17h00

À BEAUVAIS / Retour au parking IXINA, face à Mr Bricolage / 02 32 54 06 33

Le 26 Décembre et 4 Janvier entre 12h00 et 15h00.

À ORGEVAL / Retour au Château de Béthemont / Jean-Paul SAUVAIN 06 25 93 57 64

Le 26 Décembre et 4 Janvier entre 11h00 et 16h00.

À BOUGIVAL/ Retour devant l'hôtel Holiday Inn (Bien respecter les créneaux et ne rien déposer à l'accueil)

Le 26 Décembre et 4 Janvier entre 11h00 et 16h00.

À EVREUX / Retour Les jardins de Joséphine / Isabelle ERISAY 06 86 46 72 86

Le 26 Décembre et 4 Janvier entre 11h00 et 16h00.

Dans le cas où vous avez choisi de vous faire livrer : Le retour des plats s'effectuera de préférence à Saint-Aubin-sur-Gaillon ou à Rouen.

Les plats sont à nous retourner propres.

Nous procédons au recyclage de nos emballages : coffrets carton, merci si possible de penser également à nous les retourner s'ils sont suffisamment propres.

Dans le cas d'une reprise de matériel(s) consigné(s) par nos soins à votre domicile :

Les frais de transport seront facturés 0,65€ TTC du Km aller + retour (à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon).

Votre chèque de caution vous sera rendu lors de la restitution des plats.

Dans le cas où vous décideriez de ramener vos plats consignés dans une ville différente de celle où vous avez retirés vos plats :

- Identifier vos plats ou son emballage avec le nom et la date de votre commande
- Merci de prévenir le responsable du lieu où vous auriez dû le ramener afin que ce dernier procède à la destruction de votre chèque de caution (dans ce cas, aucun chèque de caution ne sera renvoyé par courrier).
- Merci de préciser sur le lieu de retour final votre nom, le jour et lieu de retrait initial.

RETOUR DES PLATS TOUTE L'ANNÉE (HORS FÊTES DE FIN D'ANNÉE)

à ERISAY RÉCEPTIONS GAILLON à St-Aubin-sur-Gaillon / ZA des champs chouette 1

Entre 9h00-12h30 et 14h00-17h00 du Lundi au Samedi

à MONT-SAINT-AIGNAN à LA TABLE D'ERISAY au Golf de Mont-Saint-Aignan / rue Francis Poulenc

Entre 9h00-11h45 et 14h30-18h00 (19h00 en été) du Lundi au Dimanche

Hors périodes de fermetures du restaurant en Décembre et Août.

Merci d'éviter les heures du midi, pendant le service du restaurant.

à ERISAY RÉCEPTIONS ROUEN au 39, rue aux Ours

Entre 9h00 et 19h00 du Lundi au Vendredi

Appeler le **06 21 56 42 50** avant de venir pour vous assurer de notre présence.

Sur la région Rouennaise, merci par avance de privilégier le retour de vos plats au Golf de Mont-Saint-Aignan. C'est plus facile pour vous stationner et plus facile pour nous de retourner vos plats à notre siège social.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous contacter au 02 32 54 06 33.

Nous vous remercions pour votre confiance et vous souhaitons une bonne dégustation ainsi que de très bonnes fêtes de fin d'année.