



*Erisay* | BOUTIQUE

REPAS D'AFFAIRE - SÉMINAIRE - DÉJEUNER AU BUREAU

**PLATEAUX REPAS**

**GAMME AUTOMNE 2019**

VALABLE JUSQU'AU 14 FÉVRIER 2020

[boutique.erisay-traiteur.fr](http://boutique.erisay-traiteur.fr)

Traiteur depuis près de 50 ans, Érisay Réceptions est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits et sur une cuisine alliant finesse et créativité

100 % faite maison.

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle, ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande grâce à une brigade spécialement dédiée.

La maison Erisay étant soucieuse de notre environnement, nous évitons autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas.



Découvrez nos nouvelles gammes de plateaux repas idéales pour les déjeuner au bureau, les repas d'affaire, les séminaires ou tout autre évènement professionnel pour lequel vous souhaitez régaler vos collaborateurs ou vos clients.

Nos plateaux sont pratiques pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles et gustatives d'un repas équilibré.

## LES CRÉATIONS

Fondant Black Angus

Gravlax de saumon betterave

Pince mie pois gourmand et magret fumé

**Plateau de 24 pièces : 39 € HT**



## LE PRESTIGE

Mini-soupe de homard à la crème de caviar

Dalhi (*lentilles du Puy, corail et saumon pourpre*)

Caprese (*lard normand, légumes croquants et sauce moutarde douce*)

**Plateau de 18 pièces : 39,50 € HT**

## LA DÉCOUVERTE

Foie gras pigmenté, citron vert

Saumon et avocat sur sablé

Chaud et froid de Saint-Jacques truffée

**Plateau de 18 pièces : 42 € HT**



## LE PLATEAU VOYAGE

Foie gras, gelée de coing et baie de Goji

Homard et poitrine fumée normande

Chioggia et crème tandoori

**Plateau de 18 pièces : 47 € HT**



## LES FROMAGES

**Une portion de fromage : 1,30 € HT**

(Les plateaux à 15,90 € HT ne comprennent pas le fromage)






LIVRAISON GRATUITE LE MATIN À ROUEN ET PARIS !




## « DAPHNÉ » - 15,90 € HT\*

Terrine du jour  
Pot au feu et légumes de cuisson   
Baba bouchon  
1 pain + Évian 50 cl.



## « CLÉMATITE » - 15,90 € HT

Effiloché de volailles aux radis  
 Filet de poulet au basilic  
Gratin Dauphinois et radis glacés  
Arabica (gateau au café)  
1 pain + Évian 50 cl.



## « MAHONIAS » - 15,90 € HT

Frisée fine et confit d'échalote  
Opéra jambon de pays et chèvre  
Délice pomme confite,  
caramel beurre salé  
1 pain + Évian 50 cl.



## « CORNOUILLER » - 15,90 € HT

Salade de lentilles et chorizo  
Gratin dauphinois au magret  
Duo éclairs café chocolat  
1 pain + Évian 50 cl.



## « HAMAMÉLIS » - 15,90 € HT

Tzatziki et tapenade blinis  
Filet de truite grillée au pesto  
Choux crumble exotique  
1 pain + Évian 50 cl.



## « CHÈVREFEUILLE » - 15,90 € HT

Salade d'agrumes  
Tartare de saumon riz et fenouil  
Tarte tropézienne  
1 pain + Évian 50 cl.




LIVRAISON GRATUITE SUR L'AXE  
ROUEN/PARIS LE MATIN !




*Erisay* | BOUTIQUE

## « PERCE NEIGE » - 22 € HT

Œuf mimosa à la coriandre  
Tajine de légumes et duo d'oignons   
Fromage  
Poire au vin  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## « HELLÉBORE » - 22 € HT

Foie gras au piment d'Espelette  
 Saumon snacké et son riz curry coco  
Fromage  
Choux Paris Espelette  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## « BAMBOU » - 22 € HT

Carottes fanes au cumin  
Bœuf fumé,  
nouilles sésame et poivron  
Fromage  
Entremet chocolat blanc orange  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## « CERISIER » - 22 € HT

Saumon fumé et pommes vertes  
Veau vitello tonato  
Fromage  
Roulé citron  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## « CACTUS » - 22 € HT

Salade verte cantal noix et noisettes  
Filet de canard à la moutarde et au miel  
Farfalles et légumes de saison  
Fromage  
Tatin de pêche  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## « VIORNE » - 22 € HT

Sprats fumés et salade frisée  
Gambas et poireaux à la crème d'aneth  
Fromage  
Crumble normand  
*1 pain + Evian 50 cl.*



## LES VÉGÉTARIENS

### « ROSEAU » - 15,90 € HT

Céleri rave et chou fleur au curcuma  
Risotto de maïs à la mexicaine  
Nicolas (*Meringues aux amandes  
et crème pralinée*)  
1 pain + Evian 50 cl.



### « IRIS » - 22 € HT

Lentilles vertes et céréales  
Légumes croquants et confit d'oignons  
Fromage  
Fraîcheur citron, agrumes et  
fleur de thym  
1 pain + Evian 50 cl.



## LES VÉGANES

### « ŒILLET » - 15,90 € HT

Composition d'avocat  
Choux fleur et céleri au curcuma  
Elixir (*chocolat griotte*)  
1 pain + Evian 50 cl.



### « JASMIN » - 22 € HT

Carottes sanguines soja et sésame  
La niçoise structurée  
Poire au vin  
1 pain + Evian 50 cl.



## LES SANS GLUTEN

**LIVRAISON GRATUITE SUR L'AXE  
ROUEN/PARIS LE MATIN !**



Découvrez nos nouveaux plateaux repas excluant à 100% le gluten de leur composition, comprenant une entrée, un plat, un fromage (*pour le lys seulement*) accompagné d'un pain sans gluten (*fécule de maïs, farine de riz, purée de pommes de terre, 8% de graines de lin de millet et de tournesol*) et d'un dessert.

### « BOULEAU » - 15,90 € HT

Ouf mimosa à la coriandre  
Poulet en tajine  
Brochette de fruits  
1 pain sans gluten + Evian 50 cl.



### « LYS » - 22 € HT

Quinoa aux herbes  
Poireaux et saumon vapeur  
Fromage  
Poire au vin  
1 pain sans gluten + Evian 50 cl.



## « FERRAT » - 35 € HT

Foie gras basilic et tomates confites  
 Dos d'esturgeon à la crème de cerfeuil,  
 Riz de Camargue aux noix de cajou  
 Fromage  
 Fraîcheur abricot menthe  
 1 pain + Evian 50 cl.



## « SAINT AYGULF » - 35 € HT

Mortadelle grillée et mozzarella fumée  
 Emincés de veau à la Milanaise  
 Risotto d'orge perlée  
 Fromage  
 Macaron cacahuète caramel  
 1 pain + Evian 50 cl.



## « ANTIBES » - 35 € HT

Nem de saumon fumé maison et lentilles  
 Filet de boeuf fumé maison  
 Légumes de saison  
 Fromage  
 Opéra noix de pécan  
 1 pain + Evian 50 cl.



## PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de macarons, cheese cake, choux cassis, caroline passion, fondant chocolat, pyramide lait gianduja, financier caramel, opéra noix de pécan, snobinette framboise, carrément mangue

Plateau de 60 pièces : 45 € HT  
 Plateau de 80 pièces : 55 € HT



## PLATEAU DE MACARONS

Assortiment framboise, caramel beurre salé, et chocolat

Plateau de 10 pièces : 11 € HT  
 Plateau de 20 pièces : 20 € HT



## VERRINES ASSORTIES

Citron menthe, chocolat framboise, chutney et mousse abricot

Plateau de 12 pièces : 28 € HT  
 Plateau de 21 pièces : 43 € HT



## PLATEAU DES PLAISIRS SUCRÉS

Assortiment de guimauves, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous et nougats.

Plateau de 30 pièces : 28 € HT  
 Plateau de 60 pièces : 50 € HT  
 Plateau de 90 pièces : 68 € HT



## Les boissons

### SOFTS

Évian (50 cl) - 0,95 € HT la bouteille  
 San Pellegrino (50 cl) - 1,14 € HT la bouteille  
 Bouteille Cristalline (50 cl) - 0,70 € HT la bouteille  
 Jus d'orange, jus de pomme (1 L) - 3,00 € HT  
 Coca-cola, Coca-cola zéro (1,25 L) - 3,00 € HT

### VINS

Blanc: «Esprit de bourgeois», Chavignol - 8,17 € HT la bouteille  
 Rouge: «Cafaggiolo» Côte de Gascogne - 7,25 € HT la bouteille  
 «Layauga-Duboscq» Médoc - 12,50 € HT la bouteille  
 Rosé: «Pétula», Provence - 10,00 € HT la bouteille

### CHAMPAGNE

LOUIS DE SACY – Brut Originel – 21,25 € HT la bouteille





**PROFITEZ DE LA  
LIVRAISON GRATUITE  
LE MATIN SUR PARIS ET ROUEN**

**ET PLUS DE 700 VILLES SUR L'AXE A 13 PARIS/ROUEN**

## « POUR PASSER COMMANDE » [boutique.erisay-traiteur.fr](http://boutique.erisay-traiteur.fr)

**Commande sur notre boutique en ligne** minimum 48h avant votre livraison  
*(commande validée par un accusé de réception)*

**Pour les commandes de dernière minute**, vous pouvez envoyer un mail la veille de votre livraison avant 12h à votre commercial et/ou à [caroline.cousin@erisay.fr](mailto:caroline.cousin@erisay.fr)  
Ou par fax au 02.32.54.42.67

**Contact: Siège social au 02 32 54 06 33**

Livraison entre 9h00 et 12h00 le lendemain en jour ouvré (sauf si prise de rendez-vous).  
*Livraison gratuite sur Paris et Rouen et tout le long de l'A13 à partir de 120 € HT  
(Soit 5 à 8 plateaux repas) pour une livraison le matin entre 9h00 et 12h00 sans prise de rendez-vous.*

*Sinon, compter un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris et 0,65 € HT du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.*



### **LIVRÉS EN SAC ISOTHERME**

*Tous les plateaux repas sont livrés avec 1 pain individuel, couverts en bambou, gobelet en carton recyclable ou en verre, verre à vin en plastique (dans le cas où nous vous fournissons le vin) et une petite bouteille d'Évian (50 cl).*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*\*TVA applicable 5,5% sur le culinaire et les boissons sans alcool et à 20% sur les alcools.*