



SAISON 1 / ÉPISODE 2 - 2020 Valable du 14 Février au 14 Mai 2020 boutique.erisay-traiteur.fr

LES PLATEAUX APÉRITIFS

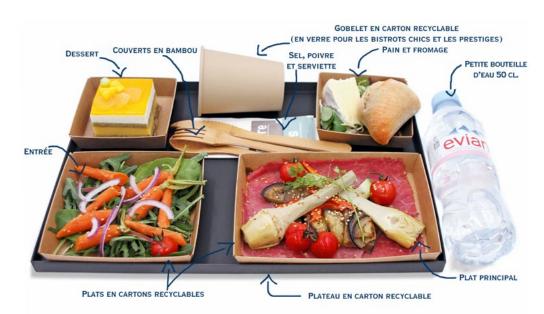
Traiteur depuis près de 50 ans, Érisay Réceptions est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

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 déjeuners au bureau, les repas d'affaires, les séminaires ou tout autre évènement professionnel pour lequel vous souhaitez régaler vos collaborateurs ou vos clients.

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

LES CRÉATIONS

Fondant de Black-Angus Gravlax de saumon betterave Pince mie pois gourmand et magret fumé

Plateau de 24 pièces : 37,00 € HT





LE PRESTIGE

Spirale de grison et bresaola

Duo de macaroni et sprat d'Ouistreham
Saint-Jacques Thaï et poitrine fraîche

Plateau de 18 pièces : 37,50 € HT

LA DÉCOUVERTE

Foie gras au piment d'Espelette Esturgeon snacké à la moutarde aux algues Chaud et froid de Saint-Jacques truffée Plateau de 18 pièces : 39,80 € 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 : 44,50 € HT

LES FROMAGES



Une portion de fromage: 1,30 € HT

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

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



« CIGOGNE » - 15,90 € HT



Poêlée de champignons forestiers au cidre. Sauté de veau à la provençale. Duo d'éclairs framboise et passion. 1 pain + Évian 50 cl.

« PALOMBE » - 15,90 € HT

Duo de charlotte, jardinière et sardine. Poulet, crème de citron au curry, et légumes aux herbes fines. Chou crumble praliné. 1 pain + Évian 50 cl.



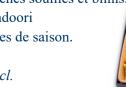
« HIRONDELLE » - 15,90 € HT



Confit de poulet à l'estragon. Dos de merlu, crème d'agrumes et riz moelleux au safran et aneth. Tarte aux fruits de saison. 1 pain + Évian 50 cl.

« GRIVE » - 15,90 € HT

Houmous, pois chiches soufflés et blinis. Onglet de bœuf tandoori et poêlée de légumes de saison. Tarte aux agrumes. 1 pain + Évian 50 cl.







« COLVERT» - 15,90 € HT

Moelleux de chèvre et tomates confites. Suprême de pintade au cidre et gratin de patates douces au Cantal. Forêt noire.

l pain + Évian 50 cl.



« ÉTOURNEAU » - 15,90 € HT



Terrine du pêcheur, crème d'aneth. Suprême de poulet fermier et charlotte à la normande. Tarte tatin. 1 pain + Évian 50 cl

« BERNACHE » - 15,90 € HT

Fondant au bleu, champignons et noisettes. Saumon cuit en papillote et jardin coloré. Crêpes de Yann (caramel beurre salé et pommes au four).

1 pain + Évian 50 cl.



« STERNE » - 15,90 € HT

Rillettes de cabillaud au saumon fumé. Wok de canard à la pékinoise. Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym. 1 pain + Évian 50 cl.

LES BISTROTS CHICS

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





« AMPÈRE » - 22 € HT

Salade de magrets fumés et gésiers aux noix.

Dos de saumon rôti, sauce bouillabaisse

et risotto grain de pâtes aux petits légumes.

Fromage.

Le Carat (Poire, Noisette, Caramel beurre salé, Confit de lait). *1 pain* + *Evian 50 cl.*



« Foch » - 22 € HT

Saumon fumé maison et crème de raifort. Wisiable bourguignon traditionnel.

> Fromage Tarte tatin. 1 pain + Evian 50 cl.



« GARIBALDI » - 22 € HT

Roulé de bœuf au pécorino poivré, piquillos, mascarpone et noisettes. Poêlée de gambas et tagliatelles à la tomate. Fromage.

Forêt noire.

1 pain + Evian 50 cl.

« BELLECOURT » - 22 € HT

Tartare de dorade au citron vert, mangue et coriandre.

Croustillant de veau aux noisettes, sauce tartare et légumes aux herbes. Fromage.

L'Ambroisie. (Biscuit de Savoie, miel de châtaignier mousse vanille, pollen.) 1 pain + Evian 50 cl.



« HENON » - 22 € HT

Tartare d'avocat et crabe.

Effiloché de raie, curry, émincé de grenailles et compotée de Roscoff. Fromage.

Chou croque-citron.

1 pain + Evian 50 cl.



« Massena » - 22 € HT

Salade de topinambours à la moutarde de Meaux et haddock fumé. Pintade, chutney de pommes et purée de patates douces.

Fromage. Opéra aux noix de pécan.

1 pain + *Evian 50 cl.*



« CAMÉLIA » - 15,90 € HT

Poêlée de champignons forestiers au cidre. Tortilla espagnole, sauce piquillos et salade verte.

Tarte tatin.

1 pain + Evian 50 cl.



« MIMOSA » - 22 € HT

Fondant au bleu, champignons et noisettes.

Crumble de légumes provençaux et charlottes fondantes.

Fromage.

Chou crumble praliné.

1 pain + Evian 50 cl.



« ŒILLET » - 15,90 € HT

Composition d'avocat.

Choux fleur et céleri au curcuma, moutarde violette.

Assortiment de fruits secs.

1 pain + Evian 50 cl.



«LILAS»-22 € HT

Carottes sanguines au soja et sésame. La niçoise structurée (sans oeuf). Brownies Vegan. 1 pain + Evian 50 cl.

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



Découvrez nos nouveaux plateaux repas excluant le gluten de leur composition* comprenant une entrée, un plat, un fromage (uniquement pour le «Muguet») 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.

« PÉTUNIA » - 15,90 € HT

Euf mimosa à la coriandre.

Tajine de poulet.

Saint-Jacques de Compostelle (Poudre d'amandes, citron, orange confite et pistache).

1 pain sans gluten + Evian 50 cl.



« MUGUET » - 22 € HT

Quinoa aux herbes fines.

Poireaux et saumon vapeur moutarde aux algues.

Fromage.

Tokyo (biscuit thé vert Matcha citron vert, crémeux gingembre, mousse litchi, glaçage mangue).

1 pain sans gluten + Evian 50 cl.



* Traces possibles de gluten

LES PLATEAUX SUCRÉS ET LES BOISSONS

« LE PRÉCIEUX » - 35 € HT

Maki aux deux saumons. Tronçon de homard et bacon, jeunes pousses d'épinards en omelette. Fromage.

Éclairs passion.

1 pain + Evian 50 cl.



« LE GALANT » - 35 € HT



Saint-Jacques pancetta et pamplemousse.

Emincé de veau à la Milanaise et risotto d'orge perlé.

Fromage.

Tarte aux fruits de saison.

1 pain + Evian 50 cl.

« ANTIBES » - 35 € HT

Nem de saumon fumé maison et lentilles du Puy. Filet de boeuf fumé maison

et légumes de saison.

Fromage.

Opéra noix de pécan.

1 pain + Evian 50 cl.



PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES

Exemple d'assortiment : Diamants variés, financier pistache-chocolat, opéra aux noix de pécan, macarons panachés, caroline café, tartelette aux fruits de saison, duo chocolat orange, cannelé, poché miel, pyramide exotique, choco lait noisette, wrap chocolat-fraise etc.

Plateau de 60 pièces : 42,60 € HT Plateau de 80 pièces : 52,10 € HT

PLATEAU DE MACARONS

Exemple d'assortiment : framboise, caramel beurre salé et chocolat.

Plateau de 10 pièces : 10,40 € HT Plateau de 20 pièces : 19,00 € HT



VERRINES ASSORTIES

Mont Blanc, crémeux yaourt et fruits rouges, choco épices et crumble.

Plateau de 15 pièces : 28,40 € HT Plateau de 30 pièces : 54,00 € HT

PLATEAU DES PLAISIRS SUCRÉS

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

Plateau de 30 pièces : 26,50 € HT Plateau de 60 pièces : 47,40 € HT Plateau de 90 pièces : 64,50 € 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



« POUR PASSER COMMANDE » boutique.erisay-traiteur.fr

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

Pour les commandes de denière minute, vous pouvez envoyer un mail la veille de votre livraison avant 12h à votre commercial et/ou à caroline.cousin-levacher@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 $50 \in$ pour Rouen, $120 \in$ pour Paris et $0,65 \in$ HT du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Retrouvez tous vos cocktails pré-composés sur boutique.erisay-traiteur.fr



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.