

*Erisay* | BOUTIQUE



# PLATEAUX REPAS

SAISON 1 / ÉPISODE 2 - 2020  
VALABLE DU 15 FÉVRIER AU 1ER OCTOBRE 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 déjeuners au bureau, les repas d'affaires, les séminaires ou tout autre événement professionnel pour lequel vous souhaitez régaler vos collaborateurs ou vos clients.

Nos plateaux sont adaptés pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles 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 !



## VIANDE

### « COQUELICOT » - 15,00 € HT



Fondant au bleu, champignons et noisettes.  
Pièce de bœuf sauce tartare.  
Garniture du jour.  
4 fours frais variés.  
*1 pain + Eau de source.*

### « GENTIANE » - 15,00 € HT\*

Mini Mezzé Libanais.  
Poulet Tandoori.  
Garniture du jour.  
Roulé au citron.  
*1 pain + Eau de source.*

## VIANDE



## VIANDE

### « LUPIN » - 15,00 € HT



Terrine du pêcheur.  
Émincé de veau, sauce verte.  
Garniture du jour.  
Framboises de ronce  
(mousse fromage blanc, spéculos  
et crémeux framboise de ronce)  
*1 pain + Eau de source.*

### « ANÉMONE » - 15,00 € HT

Duo de charlotte et mini-sardines.  
Dos de merlu et crème de Meaux.  
Garniture du jour.  
Pécan Pie (caramel et noix torréfiées).  
*1 pain + Eau de source.*

## POISSON



### « HIPPOCAMPE » - 15,00 € HT

Oeuf mimosa à la coriandre.  
Saumon vapeur, crème d'aneth.  
Garniture du jour.  
Le délice choco-mangue  
(mousse au chocolat Cluizel,  
biscuit praliné et ganache mangue).  
*1 pain + Eau de source.*

## POISSON



## VÉGÉTARIEN



### « ROSE » - 15,00 € HT

Clafoutis au chèvre et tomates.  
Tortilla espagnole, sauce Piquillos.  
Délice pomme  
(caramel, crêpe et mousse granny).  
*1 pain + Eau de source.*

### « VIOLETTE » - 15,00 € HT

Quinoa gourmand aux herbes fines  
Crumble de légumes au parmesan  
et pommes de terre charlottes fondantes  
Tokyo (gingembre et mousse litchi  
nappage mangue)  
*1 pain + Eau de source.*

## VÉGÉTARIEN



## VEGAN



### « TOURNESOL » - 15,00 € HT

Composition d'Avocat.  
Chou-fleur et céleri au curcuma,  
moutarde violette.  
Brownie vegan.  
*1 pain + Eau de source.*

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.

 Véritable 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'Ambrosie. (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.



## LES VÉGÉTARIENS

### « 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.

## LES VÉGANES

### « 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.

## LES SANS GLUTEN

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

Œuf 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.



## « 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





**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**

**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-levacher@erisay.fr](mailto: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 € 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.*

**Retrouvez tous vos cocktails pré-composés sur [boutique.erisay-traiteur.fr](http://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.*

Photos : L'atelier MBB (non contractuelles)  
01/2020 - Imprimeur agréé imprim vert