

Erisay | BOUTIQUE



PLATEAUX REPAS

SAISON 1 / ÉPISODE 3 - 2020-2021

VALABLE DU 3 SEPTEMBRE 2020 AU 22 FÉVRIER 2021

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 et/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 15,00 € 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 50cl.



« GENTIANE » - 15,00 € HT

Mini Mezzé Libanais.
Poulet Tandoori.
Garniture du jour.
Roulé au citron.
1 pain + Eau de source 50cl.



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 50cl.



« 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 50cl.



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 50cl.



POISSON

VÉGÉTARIEN

« LE CAPRESE » - 15,00 € HT

Oeuf dur mayonnaise,
choux fleurs à la caprese.
Tajine végétal au quinoa et potiron.
Salade de fruits frais.
1 pain + Eau de source 50cl.



« LE TAJINE » - 15,00 € HT

Choux fleurs et céleri à la caprese.
Tajine végétal au quinoa et potiron.
Salade de fruits frais.
1 pain + Eau de source 50cl.



VEGAN

SANS-GLUTEN

« L'AURIAC » - 15,00 € HT

Mille-feuilles de légumes.
Émincé de veau gribiche, poêlée de saison.
Salade fraîche d'agrumes et de menthe.
1 pain + Eau de source 50cl.



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



« LE MALO » - 22,00 € HT

Rillettes de maquereaux aux herbes fines.
Pièce du boucher aux échalotes,
tian de légumes.
Fromage.
Cheesecake de saison.
1 pain + Evian 50 cl.



« L'ÉCOSSAIS » - 22,00 € HT

Saumon fumé, blinis et crème de cresson.
Pintade crème de Meaux,
grenailles thym et romarin.
Fromage.
Chou pâtissier exotique.
1 pain + Evian 50 cl.



« LE PARISIEN » - 22,00 € HT

Clafoutis aux betteraves et au bleu.
Émincé de veau gribiche,
pasta et poêlée de saison.
Fromage.
Paris-Brest au praliné
de la manufacture Michel Chuizel.
1 pain + Evian 50 cl., 00,00



« LE NIÇOIS » - 22,00 € HT

Piperade et œuf mollet.
Saumon rôti aux herbes,
poêlée de légumes et grenailles.
Fromage.
Pecan Pie (*caramel et noix torréfiées*).
1 pain + Evian 50 cl.



« L'AUVERGNAT » - 22,00 € HT

Sablé et confit d'oignons
au bleu d'Auvergne.
Poulet rôti, crème forestière,
poêlée de saison.
Fromage.
Moelleux aux marrons.
1 pain + Evian 50 cl.



« L'ITALIEN » - 22,00 € HT

Pressé de légumes au pesto.
Risotto safrané aux légumes du soleil.
Fromage.
Classico tiramisu.
1 pain + Evian 50 cl.



LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

« LE VÉGÉTAL » - 22,00 € HT

VÉGÉTARIEN

Taboulé de choux fleurs et houmous.
Crumble de légumes d'été rôtis.
Fromage.
Salade fraîche d'agrumes et menthe.
1 pain + Evian 50 cl.



« LE PESTO » - 22,00 € HT

VEGAN

Pressé de légumes au pesto.
Lentilles et carottes fondantes.
Salade fraîche d'agrumes et menthe.
1 pain + Evian 50 cl.



LE BISTROT CHIC SANS GLUTEN

« L'ETRETAT » - 22,00 € HT

Choux fleurs et céleri à la caprese.
Saumon vapeur au citron,
légumes niçois.
Fromage.
Salade de fruits frais.
1 pain sans gluten + Evian 50 cl.



LES BISTROTS CHICS CHAUDS

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



Découvrez nos nouveaux plats présentés dans une cocotte épicée
à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn).
Se consomme EXCLUSIVEMENT chaud.

« LE BOUILLON » - 23,50 € HT

Oeuf dur mayonnaise, choux fleurs à la caprese.



Plat à réchauffer

Blanquette de veau à l'ancienne, riz et légumes de cuisson.

Financier chocolat noir chantilly,
chocolat de la manufacture Michel CLUIZEL
1 pain + Evian 50 cl.



« LE BRASSEUR » - 23,50 € HT

Sablé au parmesan et tomates rôties.



Lentilles paysannes et confit de canard,
carottes fondantes.

Plat à réchauffer

Fromage.
Salade de fruits frais.
1 pain + Evian 50 cl.



« LE PRÉCIEUX » - 35,00 € 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 » - 35,00 € 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 » - 35,00 € 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
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 de commande (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



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'eau (50 cl).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

**TVA applicables : 5,5% sur le culinaire et les boissons sans alcool et à 20% sur les alcools et le transport.*

*Photos : L'atelier MBB (non contractuelles)
09/2020 - Imprimeur agréé imprim. vert*