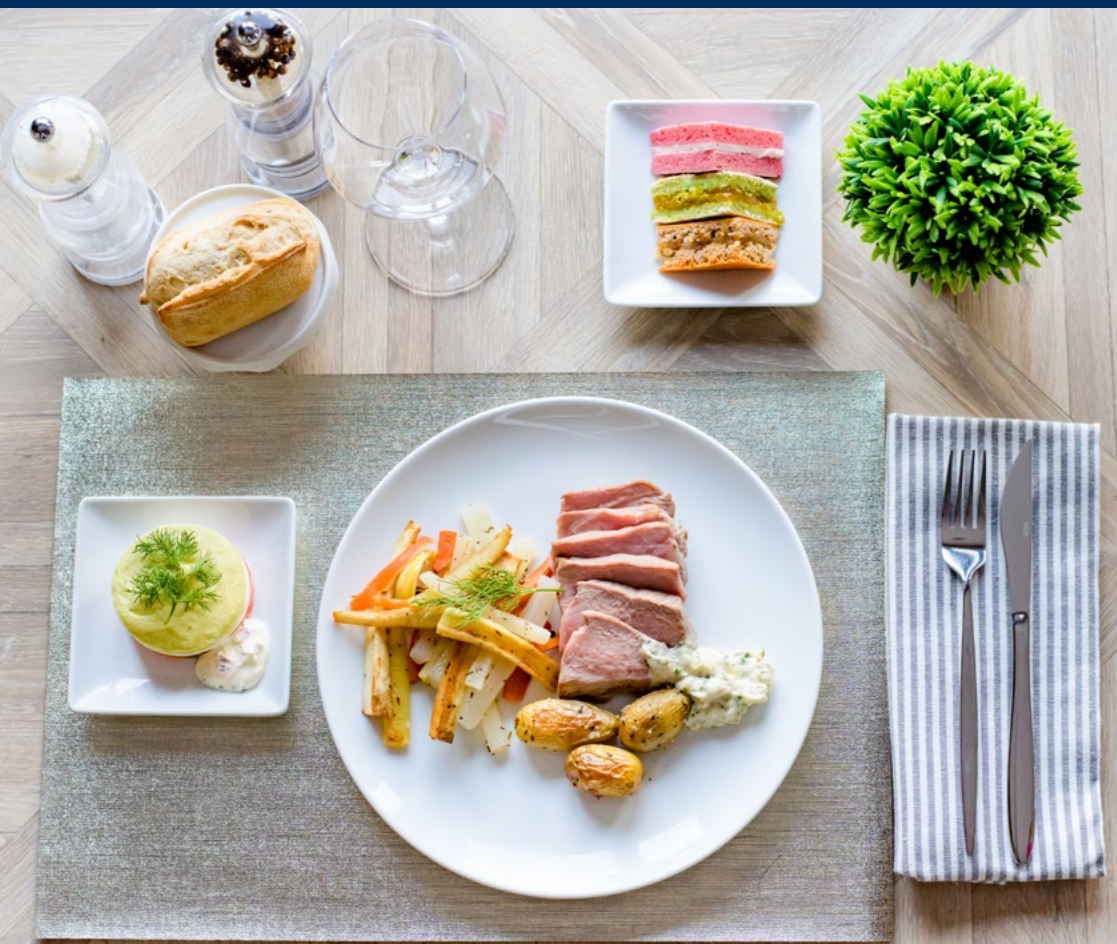


Erisay | BOUTIQUE



PLATEAUX REPAS

SAISON 1 / ÉPISODE 4 - 2020-2021

VALABLE DU 30 NOVEMBRE 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.

LES ESSENTIELS



LES BISTROTS CHICS



LES PRESTIGES

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 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

Macaroni et crème de tourteau
Gravlax de saumon à la betterave et perle de citron
Pointe de kefta à la coriandre sur croquant pécan

Plateau de 24 pièces : 37,00 € HT



LE PLATEAU PRESTIGE

Spirale de grison et bresaola
Mini brochette de saumon fumé à l'aneth
Chaud froid de Saint-Jacques à l'orange

Plateau de 24 pièces : 38,00 € HT



LE PLATEAU VOYAGE

Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Homard et poitrine fumée normande
Chioggia et crème tandoori

Plateau de 25 pièces : 44,50 € HT



LA FORÊT SUSPENDUE

Canard laqué et soba
Fondant de Black-Angus
Banderille d'artichaut
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette
Crevette et boeuf tandoori

Plateau de 20 pièces : 42,50 € HT



LES FROMAGES

Une portion de fromage : 1,30 € HT

(Les plateaux à 15,00 € HT ne comprennent pas le fromage)



VIANDE « PRINTEMPS » - 15,00 € HT



Les Tartinables (houmous et caviar d'aubergine)
Émincé de poulet à la Grecque
(sauce tzatziki)
Garniture du jour
Paris-Brest
1 pain + Eau de source 50cl

« CRÈME » - 15,00 € HT

Salade de grenaille et hareng
Pavé de veau à la Normande
Garniture du jour
Fraîcheur citron agrumes
et fleur de thym
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

VIANDE « AGATE » - 15,00 € HT



Terrine de campagne maison
Pavé de bœuf sauce Béarnaise
Garniture du jour
Deauville (*mousse cidre,*
pommes confites,
biscuit de Gênes)
1 pain + Eau de source 50cl

Erizay

BOUTIQUE

« PERLE » - 15,00 € HT

POISSON

Fondant de poireaux au Comté
Dos de merlu au pamplemousse
Garniture du jour
Chou crumble chocolat
1 pain + Eau de source 50cl



POISSON

« TERRACOTTA » - 15,00 € HT



Terrine de la mer
Pavé de saumon sauce
citron et ciboulette
Garniture du jour
Salade de fruits
1 pain + Eau de source 50cl

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



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



« L'AMBRÉ » - 22,00 € HT

Moelleux de courges au Bleu
Tajine de poulet aux amandes
Fromage
Salade de fruits frais
1 pain + Evian 50 cl



« CAMEL » - 22,00 € HT

Parfait d'avocat et saumon fumé
Émincé de veau sauce Gribiche,
poêlée de légumes racines
Fromage
3 mini clubs sucrés
1 pain + Evian 50 cl



« ACAJOU » - 22,00 € HT

Terrine de paleron et carottes
Filet de pintade forestière
et grenailles rôties aux herbes
Fromage
Tarte Tatin
1 pain + Evian 50 cl



« IVOIRE » - 22,00 € HT

Sablé parmesan croustillant
aux figues confites et chèvre
Dos de cabillaud aux agrumes,
purée de patate douce
Fromage
Tiramisu



« PRIMEVERE » - 22,00 € HT

Méli-Mélo de saumon fumé
et pommes vertes
Bœuf cuit à la moutarde à l'ancienne
et légumes racines
Fromage
Tarte au citron meringuée
1 pain + Evian 50 cl



« L'ÉCRU » - 22,00 € HT

Dôme d'étrilles, crémeux yuzu
Pavé de saumon crème de betterave
et écrasé de pommes de terre
Fromage
Opéra café et chocolat
de la Manufacture Michel CLUIZEL
1 pain + Evian 50 cl



LES BISTROTS CHICS CHAUDS

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

Se consomme **EXCLUSIVEMENT** chaud.



Plat à réchauffer



« LE BOUILLON » - 23,50 € HT

Oeuf dur mayonnaise, choux fleur à la caprese

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

Fromage

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

Fromage

Salade de fruits frais

1 pain + Evian 50 cl



Plat à réchauffer



LE BISTROT CHIC SANS GLUTEN



« L'AURIAC » - 15,00 € HT

Mille-feuille de légumes

Émincé de veau gribiche,
poêlée de saison

Salade fraîche d'agrumes et de menthe

1 pain sans gluten + Evian 50 cl

« L'ETRETAT » - 22,00 € HT

Chou-fleur 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 VÉGÉ-VEGAN

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



VÉGÉTARIEN « ÉPICES » - 15,00 € HT

Douceur de poireaux et Comté

Tajine de légumes à l'abricot et Boulghour

Tiramisu

1 pain + Evian 50 cl

« VERMILLON » - 15,00 € HT VÉGÉTARIEN

Lentilles et carottes fondantes au curry

Pasta pesto aux brocolis et potiron

Religieuse cassis-thym

1 pain + Evian 50 cl



VEGAN « SAHARA » - 22,00 € HT

Légumes anciens rôtis au miel

Légumes à l'Oriental et abricots confits

Salade de fruits

1 pain + Evian 50 cl



« CACAO » - 22,00 € HT VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles et copeaux de Cantal

Céréales gourmandes et assortiment

de légumes façon Bowl

Financier chocolat (sans gluten)

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 : Financier pistache-chocolat, opéra aux noix
de pécan, macarons panachés, caroline café, tartelette aux
fruits de saison, duo chocolat orange, cannelé, poché miel...

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



MINI-CLUB SUCRÉ

Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu

Assortiment de 20 pièces : 14,20 € 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 (100 cl) - 3,00 € HT

Coca-cola, Coca-cola zéro (125 cl) - 3,00 € HT

VINS

Blanc: «Esprit de bourgeois», Chavignol - 8,75 € HT la bouteille

Rouge: «Cafaggiolo» Côte de Gascogne - 7,25 € HT la bouteille

«Layauga-Duboscq» Médoc - 13,33 € HT la bouteille (Millésime 2013)

Rosé: «Pétula», Provence - 9,17 € HT la bouteille

CHAMPAGNE

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





**PROFITEZ DE LA
LIVRAISON GRATUITE
LE MATIN SUR
PARIS, ROUEN, ÉVREUX,
VERNON, LES ANDELYS ET LOUVIERS
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 17h à votre commercial et 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 80 € TTC de commande (soit 4 à 6 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 € TTC 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)
11/2020 - Imprimeur agréé imprim'vert*