

*Crisay* | RÉCEPTIONS



# Sommaire

<i>La Maison Erisay</i>	2
<i>Nos prestations</i>	5
<i>Menu Hêtre</i>	6-7
<i>Menu Noyer</i>	8-9
<i>Menu Prunus</i>	10-11
<i>Menu Tilleul</i>	12-13
<i>Menu Pommier</i>	14-15
<i>Menu Chêne</i>	16-17
<i>Cocktail dînatoire Orchidée</i>	18-19
<i>Desserts, fins de soirées, menus végétariens et enfants</i>	20
<i>Wedding cake de la maison</i>	20-21
<i>Menus pour lendemain de fête</i>	22-23
<i>Animations culinaires</i>	24-26
<i>Organisation suggérée</i>	27
<i>Repas dégustation</i>	29
<i>Les engagements Erisay</i>	31
<i>Adresses gourmandes</i>	32
<i>Boutique ERISAY en ligne - Livraisons à Domicile</i>	33



## Notre histoire

**Créée en 1971,**  
*Erisay Réceptions s'est forgé une solide réputation auprès d'une clientèle essentiellement locale à l'origine. C'est au fil des années que cette notoriété s'est étendue auprès de la clientèle particulière des départements voisins, notamment en Région Parisienne.*

**E**risay Réceptions, entreprise familiale, dont le siège est implanté dans l'Eure (27), à Saint-Aubin-sur-Gaillon entre Rouen et Paris, est aujourd'hui dirigée par Frédéric Erisay, fils du fondateur Jacques Erisay.

Depuis 50 ans, Erisay Réceptions met à votre disposition son savoir-faire, le professionnalisme d'une équipe soudée, tout en restant à votre écoute afin que chacune de vos réceptions soit un événement heureux, personnalisé, unique et raffiné.

Cette réputation, sans cesse grandissante, est le fruit d'une alchimie subtile qui mêle tradition artisanale, rigueur et convivialité. La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, sur une cuisine qui allie tradition et créativité ainsi que sur le sérieux d'un service sans faille. Erisay Réceptions, c'est une combinaison de nombreux métiers (cuisiniers, pâtisseries, décorateurs, maîtres d'hôtel, serveurs, chauffeurs, etc.) qui nous permet de vous proposer des prestations entièrement personnalisées.

## Notre éthique

**L'esprit familial** qui règne dans notre entreprise depuis deux générations reste aujourd'hui le même.

**I**l permet d'apporter la chaleur indispensable à vos réceptions, que ce soit pour un cocktail, un dîner de gala, un séminaire, un congrès, une croisière, une cérémonie officielle, une réception familiale,...

C'est parce que l'humain est au coeur de notre organisation, en cuisine comme lors de vos réceptions, que nous avons construit en 2010 de nouveaux locaux avec des aménagements innovants et éco-responsables.

Le développement d'Erisay Réceptions s'est naturellement accompagné d'une évolution de ses prestations, par une recherche permanente de modernité, tout en conservant les fondamentaux de la vraie gastronomie.

Chez Erisay Réceptions, pas de cuisine d'assemblage. Nous fabriquons tout de A à Z (fonds de sauce, fumets... Pain de mie, pâtisseries, etc.), aucune industrialisation ni pré-production. Notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nous servons des produits "faits maison", artisanaux et authentiquement bons.

Frédéric ERISAY  
*Directeur*

# Nos prestations

## **Prestations comprises dans tous nos menus**

*(Hors menus pour lendemain de fête)*

Assiette en porcelaine blanche  
 Verrerie cristalline – couvert en inox Vieux Paris  
 Tables et nappage de buffets (*damassé blanc*).  
 Décoration de buffet (*vase, plaque en verre, présentation sur ardoises, supports de présentation en fer forgé, cubes*)  
 Matériels de cuisine (*fours, étuves et tables d'office*)  
 Nappes et serviettes en tissu blanc damassé  
 Mise en place de 3 heures  
 Service effectif durant 7 heures (*ex. : de 18h00 à 1h00 du matin*)  
 Pain de fabrication artisanale  
 Café  
 Evian, Badoit (*bouteilles en verre*), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (*dont light*) à volonté  
 Glace et glaçons à rafraîchir  
 Des menus spéciaux vous sont proposés à la demande : végétariens, végétaliens, sans gluten, etc.  
 Pour l'option "forfait vins" les vins sont à volonté durant le dîner (*c'est à dire de l'entrée au fromage inclus*).

## **Prestations supplémentaires**

Transport aller + retour à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon.  
 Heures supplémentaires au-delà des heures de services déjà incluses.  
 Location de tables et chaises si le lieu n'en dispose pas.

## **Prestations annexes**

Champagne Louis de Sacy - *Prix direct fournisseur*  
 Service de gardiennage  
 Service de coordination de mariage (*wedding planner*)  
 Animation bar & barman jongleur  
 Location de tentes et structures de toutes tailles  
 Location de machines à bière pression  
 Décoration et habillage des lieux de réception  
 Décoration florale  
 Grand choix de mobilier et de vaisselle  
 Voitures de collection et animations  
 Photographe et reportage vidéo  
 Spectacle pyrotechnique  
 Décoration de table

**Toutes nos propositions de menus sont entièrement personnalisables.**

**Le panaché gourmand au buffet**

– Cocktail classique 12 pièces  
– Repas servi au buffet

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**19,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% Incluse)

**3 PRÉDÉLICIES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne

Polenta toastée et artichaut noisette

**2 MÉLIS-MÉLOS DE FINGER**

(Mélange de 3 variétés)  
Saumon fumé maison  
Jambon de Pays  
Briochette au crabe

**3 FANTAISIES CLASSIQUES CHAUDES**

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Pizza  
Gambas au charbon végétal  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Feuilleté de caille  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croque légumes du soleil  
Pastilla de caille  
Nem de légumes à l'Indienne

**3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black Angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette



Cubic de Cantal au caramel de sésame

**ENTRÉES**

**4 assortiments au choix**

Jambon de Parme et melon  
Terrine de lotte sauce norvégienne  
Terrine de légumes sauce corail  
Terrine de canard  
Terrine du pêcheur sauce cressonnette  
Éventail de Saint-Jacques aux petits légumes et coulis de tomate safranée  
Panier de charcuteries Normandes  
Poissons fumés (saumon et lotte)  
Foie gras et confit en marbré et chutney de noix  
Saumon fumé maison  
Lasagnes de chèvre et confit de légumes  
Crumble de légumes au parmesan  
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese  
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax  
Fraîcheur de lieu et Saint-Jacques crème de citron vert  
Parfait d'avocat et saumon fumé

Si remplacement du plat servi au buffet par un plat chaud servi à table, supplément de 4,50 € TTC/pers.

**PLATS FROIDS**

**3 assortiments au choix**

Pressé de poulet à l'estragon  
Pièce de bœuf en gelée  
Gigot d'agneau en gelée  
Chaud et froid de poulet  
Aiguillettes de canard aux cerises  
Jambon d'York braisé maison  
Médailillon de cochon de lait  
Poitrine de veau farcie  
Médailillon de filet de porc à l'ananas  
Magret de canard aux pêches  
Jambonneau de caille farci  
Emincé de poularde au pistou  
Saumon à la parisienne  
&  
**SALADES COMPOSÉES**  
**2 salades au choix**  
Taboulé  
Salade niçoise  
Salade piémontaise  
Salade de riz au safran  
Salade de pâtes au basilic  
Salade verte composée  
Salade Thaïlandaise  
Salade de penettes aux légumes confits  
Salade croquante sauce salsa  
Quinoa aux herbes fraîches

Ou

**PLAT CHAUD**

**1 plat au choix**

Chartreuse de caille aux raisins  
Jarret de veau braisé à l'ancienne  
Ballotine de pintade au cidre  
Aiguillettes de canard au Saint-Émilion  
Escalope de saumon au coulis de langoustine  
Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette  
Poularde aux cèpes  
Fondant de canard en habit vert farce au foie-gras, sauce Saint-Émilion  
Onglet de veau aux champignons des bois  
&  
**LÉGUMES**  
**2 légumes au choix**  
Gratin dauphinois  
Mousse de céleri  
Mousse de carottes  
Mousseline aux olives  
Flan de courgettes  
Riz basmati  
Coussin de tomates et courgettes

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager, (Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VINS**

À volonté durant le dîner  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois"  
Chavignol  
ou  
Private Gallery Blanc  
ou  
Chardonnay "Maison Ferraud"

et

Vin de pays des côtes de Gascogne  
"Cuvée Cafaggiolo"  
ou  
Private Gallery Rouge  
ou  
Pinot noir "Maison Ferraud"

**Le ballet de nos classiques**

- Cocktail classique 12 pièces
- Entrée et Plat chaud servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

**Inclus :**  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement au cocktail :**  
**19,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% Incluse)

**3 PRÉDELICES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraicheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne  
Polenta toastée et artichaut noisette

**2 MÉLIS-MÉLOS DE FINGER**

(Mélange de 3 variétés)

Saumon fumé maison  
Jambon de Pays  
Briochette au crabe

**3 FANTAISIES CLASSIQUES**

**CHAUDES**

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Pizza  
Gambas au charbon végétal  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croque légumes du soleil  
Pastilla de caille  
Nem de légumes à l'Indienne

**3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette

**ENTRÉE FROIDE**

**1 entrée au choix**

Fuseau de tourteau et mangue  
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)  
Salade de caille aux perles de foie gras  
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante  
Assiette duo saumon français snacké au sésame et présent de foie gras aux écrevisses  
Duo de magrets, coeur de foie gras et brunoise de poire  
Duo de foie gras aux deux parfums  
Parfait d'avocat et saumon fumé  
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax

*Ou*

**ENTRÉE CHAUDE**

**1 entrée au choix**

Soufflé de rascasse au coulis de homard  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de saumon braisé au champagne  
Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée

**PLAT CHAUD**

**1 plat au choix**

Onglet de veau aux champignons des bois  
Charlotte d'agneau de sept heures et aubergine confite  
Ballotine de pintade au cidre  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la russe" (découpé en salle)\*  
Magret de canard aux poires et miel d'acacia  
Jambonneau de pintade farci, flambé au Calvados  
Pavé de cabillaud à la bordelaise sur fondue de poireaux crémée  
Chartreuse de caille aux raisins  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert sauce Saint-Émilion  
\* 1 seul légume à choisir

**LÉGUMES**

**2 légumes au choix**

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Céleri rôti  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Arlequin végétal  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager.  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir  
*et*  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

**Ou**

5 desserts différents à choisir  
*et*  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
*et*

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VINS**

**À volonté durant le dîner**  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois"  
Chavignol  
*ou*  
Private Gallery Blanc  
*ou*  
Chardonnay "Maison Ferraud"

*et*

Vin de pays des côtes de Gascogne  
"Cuvée Cafaggiolo"  
*ou*  
Private Gallery Rouge  
*ou*  
Pinot noir "Maison Ferraud"



Duo de foie gras au deux parfums

**La gastronomie en habit de prestige**

– Cocktail prestige 12 pièces  
– Entrée et Plat chaud servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

**Inclus :**  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement au cocktail :**  
**21,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% Incluse)

**3 PRÉDELICES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne

Polenta toastée et artichaut noisette

**1 AMERICAN « JERKY » (15 gr./pers.)**

Bœuf et canard

**5 FANTAISIES PRESTIGES**

**Pièces chaudes**

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas

Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croustillant de canard aux deux pommes  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Brick de bœuf à la coriandre  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne

**Pièces froides**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette  
Huître aux grains de caviar

**1 ANIMATION AU CHOIX\***

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples

**Animation “Foie gras chaud et tartine”**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

**Animation “Grand Nord”**

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26 (Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

**ENTRÉE FROIDE**

**1 entrée au choix**

Fuseau de tourteau et mangue  
Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes  
Déclinaisons de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)  
Foie gras en trilogie (tomate et basilic, nature et poêlé)  
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes  
Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses  
Duo de magrets, coeur de foie gras et brunoise de poire  
Parfait d'avocat et saumon fumé  
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax  
Duo de foie gras aux deux parfums  
Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

Ou

**ENTRÉE CHAUDE**

**1 entrée au choix**

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Panaché de poissons au Champagne  
Filet de sole soufflé cardinal (Suppl. 3 €/pers.)  
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques  
Escalope de foie gras chaud sauce truffes  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

**PLAT CHAUD**

**1 plat au choix**

Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce Saint-Émilion  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit “à la russe” (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Bouton d'agneau de lait à l'estragon et jus court  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de cabillaud et crème aux coquillages  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)  
\* 1 seul légume à choisir

**LÉGUMES**

**2 légumes au choix**

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Céleri rôti  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Arlequin végétal  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager.  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VINS**

**À volonté durant le dîner**  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc  
“Esprit de Bourgeois” Chavignol  
ou  
Chardonnay “Maison Ferraud”  
ou  
Macon Azé “Domaine Rochebin”

et

Coteaux-Bourguignons  
ou  
Pinot noir “Maison Ferraud”  
ou  
Bordeaux supérieur Ch-Jalousie



*Pince mie pois gourmand et magret fumé*

**L'élégance tout en légèreté**

- Cocktail prestige 14 pièces
- Mise en bouche et plat chaud servis à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement au cocktail : 22,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% incluse)

**3 PRÉDÉLICES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne  
Polenta toastée et artichaut noisette

**1 AMERICAN « JERKY » (15 gr./pers.)**  
Bœuf et canard

**7 FANTAISIES PRESTIGES**

**Pièces chaudes**  
Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croustillant de canard aux deux pommes  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Brick de bœuf à la coriandre  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne

**Pièces froides**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette  
Huître aux grains de caviar

**1 ANIMATION AU CHOIX\***

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples

**Animation "Foie gras chaud et tartine"**  
Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

**Animation "Grand Nord"**

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26 (Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

**MISE EN BOUCHE**

**1 entrée miniature froide au choix**  
Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes  
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)  
Fuseau de tourteau et mangue  
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante  
Thon rouge à la vanille et salade d'algues  
Saumon snacké aux graines de sésame  
Fondant de bœuf et comté fleuri  
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese

Ou

**1 entrée miniature chaude au choix**

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (3/pers.)  
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Possibilité de faire une mise en bouche froide différente pour les hommes et les femmes

**PLAT CHAUD**

**1 plat au choix**  
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce Saint-Émilion  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la russe" (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Bouton d'agneau de lait à l'estragon et jus court  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de cabillaud et crème aux coquillages  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)  
\* 1 seul légume à choisir

**LÉGUMES**

**2 légumes au choix**  
Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Céleri rôti  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Arlequin végétal  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**  
Affinés par notre maître fromager.  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VINS**

**À volonté durant le dîner**  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc  
"Esprit de Bourgeois" Chavignol  
ou  
Chardonnay "Maison Ferraud"  
ou  
Macon Azé "Domaine Rochebin"

et

Coteaux-Bourguignons  
ou  
Pinot noir "Maison Ferraud"  
ou  
Bordeaux supérieur Ch-Jalousie



*Pavé de veau Rossini*

**Le cocktail haute couture et final gastronomique**

– Cocktail prestige copieux 18 pièces  
– Plat chaud en direct servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans le vin.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement au cocktail :**  
**23,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% Inclusive)

**3 PRÉDÉLICIES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne  
Polenta toastée et artichaut noisette

**1 AMERICAN « JERKY » (15 gr./pers.)**  
Bœuf et canard

**10 FANTASIES PRESTIGES**  
**Pièces chaudes**

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croustillant de canard aux deux pommes  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Brick de bœuf à la coriandre  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne

**Pièces froides**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette  
Huître aux grains de caviar

**1 ANIMATION AU CHOIX\***

Valeur de 3 pièces par personne

Exemples

**Animation "Foie gras chaud et tartine"**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

**Animation "Grand Nord"**

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26 (Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

**PLAT CHAUD**

**1 plat au choix**

Fondant de canard en habit vert farce au foie gras, sauce Saint-Émilion  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit "à la russe" (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Bouton d'agneau de lait à l'estragon et jus court  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de cabillaud et crème aux coquillages  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)

\* 1 seul légume à choisir

**LÉGUMES**

**2 légumes au choix**

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Céleri rôti  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Arlequin végétal  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager.  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

**Ou**

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VIN**

**À volonté durant le dîner**  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc  
"Esprit de Bourgeois" Chavignol  
ou  
Chardonnay "Maison Ferraud"  
ou  
Macon Azé "Domaine Rochebin"

et

Coteaux-Bourguignons  
ou  
Pinot noir "Maison Ferraud"  
ou  
Bordeaux supérieur Ch-Jalousie



Canard laqué et soba

**Le prestige revisité**

- Cocktail prestige 9 pièces
- Repas 2 ou 3 plats servis à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

**Inclus :**  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement au cocktail :**  
**14,00 € TTC par personne** (TVA 10% incluses)



Huître aux grains de caviar

**2 PRÉDÉLICES VARIÉS**

- Dôme carotte cumin
- Madeleine au saumon fumé
- Fraîcheur d'asperges
- Caviar d'aubergine
- Opéra de foie gras aux cerises
- Bœuf séché de Gambret

**2 CROC-SAISON**

- Sablé parmesan à l'Italienne
- Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne
- Polenta toastée et artichaut noisette

**5 FANTAISIES PRESTIGES**

**Pièces chaudes**

- Cubic de Cantal au caramel de sésame
- Beignet de calamar
- Jambonneau de caille farci
- Risotto aux cèpes
- Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas
- Acras de morue
- Bouchée escargot
- Croque Serrano aux deux basilics
- Croustillant de canard aux deux pommes
- Grenaille nordique
- Pic de volaille aux épices rouges
- Pastilla de caille
- Brick de bœuf à la coriandre
- Gambas au charbon végétal
- Nem de légumes à l'Indienne

**Pièces froides**

- Cuillère de homard
- Pince mie pois gourmand et magret fumé
- Fondant de black angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Gravlax de saumon betterave et perles de citron
- Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
- Oeufs de caille aux herbes
- Dôme de foie gras aux baies de goji
- Le tout fromage
- Bœuf et crevette tandoori
- Macaroni au crabe
- Pic de magret et mangue
- Canard laqué et soba
- Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette
- Huître aux grains de caviar

**PREMIER PLAT**

**ENTRÉE FROIDE**

**1 plat au choix**

- Duo de foie gras et ses toasts briochés
- Salade de homard et haricots verts aux truffes
- Assortiment de poissons fumés et son huître au caviar
- Foie gras d'oie frais maison truffé (Suppl. 7 €/pers.)
- Asperges vertes chevauchées de langoustines
- Fraîcheur de Saint-Jacques et langoustines aux truffes
- Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

**DEUXIÈME PLAT**

**ENTRÉE CHAUDE**

**1 entrée au choix**

- Homard aux girolles à la crème de Sauternes
- Suprême de caille farci au foie gras et truffes
- Filet de sole cardinale
- Soupe aux truffes
- Lotte au chou vert et au poivre noir
- Sauté de Saint-Jacques au Whisky
- Cassolette de homard façon du Chef
- Filet de turbot au Vermouth et à l'oseille
- Turbot et langoustine aux petits légumes
- Emincé de turbot et de homard à la crème de Sauternes
- Cassolette de filet de sole et Saint-Jacques à la fondue de poireaux
- Filet de bar au blanc de poireaux
- Belles langoustines et sabayon crémeux

\*\*\*

**SORBET**

**1 sorbet au choix**

- Poire & Champagne
- Pomme & calvados
- Citron & Vodka,...

**TROISIÈME PLAT**

**VIANDES**

**1 viande au choix**

- Tournedos Rossini
- Filet de bœuf au poivre
- Noisette de veau au citron
- Tournedos de bœuf sauce truffes ou au poivre
- Ballotine de pigeonneau aux truffes et châtaignes
- Suprême de caille en crépinette
- Suprêmes de pigeon, sauce bordelaise crémée
- Noisette de veau Rossini
- Magret de canard au Saint-Émilien

**LÉGUMES**

**2 légumes au choix**

- Gratin dauphinois
- Mousseline aux olives
- Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)
- Fricassée de champignons sauvages
- Soufflé de courgettes
- Bayaldi de légumes du soleil
- Risotto grains de pâtes aux petits légumes
- Tulipe de pommes de terre
- Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
- Céleri rôti
- Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces
- Arlequin végétal
- Tatin de champignons
- Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

**DOUCEUR DU JARDIN ET PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager. (Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents à choisir

et  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et chou vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

**Ou**

5 desserts différents à choisir

et  
1 pièce montée en chou, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et chou vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

et  
1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

**CAFÉ**

**OPTION VINS**

**À volonté durant le dîner**  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

- Sancerre blanc
- ou
- Bourgogne blanc

et

- Coteaux-Bourguignons
- ou
- Pinot noir "Maison Ferraud"
- ou
- Bordeaux supérieur Ch-Jalousie

**Quand la gastronomie devient cocktail**

Cocktail dînatoire 32 pièces

Valable pour 80 personnes minimum.

Si réception entre 60 et 80 personnes, il y aura 1 seule animation dans la deuxième partie, et si réception inférieure à 60 personnes, il y aura 1 seule animation dans tout le cocktail.

La formule orchidée est un cocktail dînatoire, qui fonctionne uniquement à condition qu'au maximum 60% des convives aient une place assise. (Pas de service à table)

Première partie  
Cocktail de 18h00 à 20h00  
Deuxième partie  
Cocktail dînatoire à 20h30

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans le vin.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également un menu végétarien et des menus enfants consultables page 20.

Tout autre menu spécifique est disponible sur demande et réalisé selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

**Prix par personne assistant uniquement à la première partie : 20,00 € TTC par personne**  
(TVA 10% Incluse)

Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

**3 PRÉDÉLICES VARIÉS**

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperges  
Caviar d'aubergine  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret

**1 CROC-SAISON**

Sablé parmesan à l'Italienne  
Croustillant de sarrasin, confit d'oignons et bleu d'Auvergne  
Polenta toastée et artichaut noisette

**5 FANTAISIES PRESTIGES**

**Pièces chaudes**  
Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépîte de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croustillant de canard aux deux pommes  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Brick de bœuf à la coriandre  
Gambas au charbon végétal

**1 ANIMATION AU CHOIX\***

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples

**Animation “Foie gras chaud et tartine”**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

**Animation “Grand Nord”**

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26 (Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne



**DEUXIÈME PARTIE**

**3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES**

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Oeufs de caille aux herbes  
Dôme de foie gras aux baies de goji  
Le tout fromage  
Bœuf et crevette tandoori  
Macaroni au crabe  
Pic de magret et mangue  
Canard laqué et soba  
Oeuf roulé piperade et piment d'Espelette  
Nem de légumes à l'Indienne  
Huitre aux grains de caviar

**1 AMERICAN « JERKY » (15 gr./pers.)**

Bœuf et canard

**1 MINI-BURGER**

Le classique au bœuf  
Le végétal  
Le saumon  
Le canard confit

**2 ANIMATIONS AU CHOIX\***

Valeur de 4 pièces par personne

Exemples

**Animation “Teppanyaki”**

(Valeur de 2 pièces par personne)  
Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

**Animation “Le Serrano”**

(Minimum 80 personnes)  
(Valeur de 2 pièces par personne)  
Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates séchées à l'Italienne

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26 (Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

**2 MINIS PLATS CHAUDS ET GARNITURE OU COCOTTES**

**Minis plats chaud au choix**

Poularde aux cèpes  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Risotto Primavera\*  
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia  
Dôme de lieu aux coquillages  
Escalope de saumon braisé au champagne  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)\*  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions

**Garniture au choix :**

Mousseline aux olives  
Soufflé de courgettes

\* Garniture incluse

(Tous ces plats chauds sont pré coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

**Ou**

**Cocottes en pin au choix :**

Parmentier de canard  
Joue de bœuf confite tapenade et polenta crémeuse  
Poulet jaune, noix de cajou et coriandre  
Crumble d'oignon de Roscoff et crème fermière (Végétarien)

**PLATEAU DE FROMAGES**

**6 sortes**

Affinés par notre maître fromager.  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

**BUFFET SUCRÉ**

Dont pièce montée en choux, en macarons, ou en carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

**FOURS FRAIS MAISON**

**Exemple de variétés :**  
Financier pistache chocolat, Opéra noix de pécan, Macarons panachés, Caroline café, Tartelette aux fruits de saison, Duo chocolat orange, Cannelé, Poché Miel...

**BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**

Sélection selon saison

**VERRINES SUCRÉES**

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlée  
Tiramisu spéculoos  
Mini crème brûlée carambar  
Verrine Piña Colada

**PLAISIRS SUCRÉS**

(Assortiment sur plateau)  
Guimauves et mendiants aux 3 chocolats faits maison

**LES CLUBS SUCRÉS**

Orange  
Chocolat  
Pistache

**ANIMATION “CRÊPES”**

Mini crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella®, des confitures

**CAFÉ**

**OPTION VIN**

**À volonté durant la deuxième partie**  
(c'est-à-dire jusqu'au fromage)

Vin de pays des côtes de Gascogne  
Cuvée Cafaggiolo

Si ajout d'un vin blanc,  
« Esprit de Bourgeois »,  
supplément de 2 €/pers.

# Les desserts, fins de soirées et menus végétariens et enfants

## ENTREMETS

Saint-Honoré  
Nicolas  
Feuilleté aux fraises (selon saison)  
Paris-Brest  
Royal Croustillant  
Café latté (moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café)  
Pirouette (Pain de Gênes, caramel cacao-huète et crème noisette)  
Mousse au chocolat  
Fraisier  
Mille-feuille  
Tiramisu  
Framboisier (selon saison)  
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym  
Opéra noix de pécan  
Délice pommes confites, caramel beurre salé  
Deauville (pomme caramélisée, mousse cidre, bavarois caramel)  
Tokyo (thé vert, litchi)

## ENTREMETS GLACÉS

### ET SORBETS

Profiteroles  
Coquetiers de sorbets variés

## TARTES SELON SAISON

Tarte aux mirabelles  
Tarte normande  
Tarte Bourdaloue  
Tarte citron  
Tarte aux fraises ou aux framboises (selon saison)  
Tarte Tatin grand-mère  
Tarte ananas coco  
Tarte fruits rouges crumble pistache  
Tarte aux figues fraîches  
Tarte pomme caramel

## LES INDIVIDUELLES

Mini crème brûlée  
Panna cotta pistache  
Verrine framboise passion  
Mini tiramisu spéculoos  
Verrine mousse chocolat  
Brochette de fruits frais  
Mini soupe de fruits rouges  
Crème brûlée carambar  
Verrine Piña Colada  
Mini-club sucrés  
Mini cup cake (Pomme caramel, mangue crémeux pêche coco, framboise passion, banane chocolat thé, griotte pistache)

## PLAISIRS SUCRÉS

(Assortiment sur plateau)  
Guimauves et mendiants aux 3 chocolats faits maison

## OPTION SORBET ALCOOL

2,50 € / pers.

Au choix :

Poire & Champagne  
Pomme & calvados  
Citron & Vodka,...

## MINI-CORNETS DE SORBETS MAISON

Parfums variés 1,40 € / pièce

## FINS DE SOIRÉE

Candy bar à partir de 180 €  
Pyramide de fruits à partir de 140 €  
Pyramide de bonbons à partir de 80 €  
Charrette à glace à partir de 450 €  
Mini-fours moelleux (brownie, cookie, financier...) 0,60 € pièce  
Présentation de charcuteries et fromages à partir de 60 €

Mini hot-dog (minimum de 80 pièces) à partir de 120 €

Mini-burger 1,40 € pièce

Mini club sandwich à partir de 1,10 € pièce

## BAR À MOJITO

6,50 € / pers.

(2 verres par personne)

3 sortes de Mojitos réalisés à la demande de vos convives :

½ Classic menthe et citron vert

¼ Fruits rouges

¼ Passion

Minimum 50 personnes

(5,50 € / pers. si Mojito classic seul)

## BIÈRE PRESSION

Location de machine à bière 42,00 €

Fût de 6L LEFFE 41,00 € pièce

Fût de 6L Goose Island IPA 45,00 € pièce

## PIÈCES MONTÉES

Choux croquembouche

Caroline (mini-éclairs)

Macarons

## WEDDING CAKE (suppl. de 2 €/pers.)

Tout chocolat

Chocolat pistache

Fruits rouges

Mixte (chocolat pistache et fruits rouges)

Décors réalisés à la demande

Voir nos suggestions de présentation sur [erisay.fr](http://erisay.fr)



DE NOMBREUX MODÈLES DE WEDDING CAKE À CHOISIR SUR :  
<https://www.erisay-traiteur.fr/receptions/wedding-cake-gateau-de-mariage/>



## MENU VÉGÉTARIEN

(En option et au choix)

**Entrée** : œuf norvégien truffé, piperade de légumes de saison

**ou**

Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese

**Plat** : Arc-en-ciel de carottes, risotto de fèves et coulis d'herbes

## MENU VÉGÉTALIEN

**Entrée** : pressé de tofu aux légumes croquants, douceur de chioggia

**Plat** : cuisson de fenouil à l'anis, cubic de patate douce, trait de spicy mango

## LES MENUS ENFANTS

**Menu adolescents de 10 à 14 ans**

même menu que les adultes à demi-proportion et à demi-tarif

**Menu enfants de 3 à 10 ans**

14,50 € par enfant (Cocktail des adultes & plat + légume & dessert)

**ou**

17,50 € (Cocktail des adultes & entrée & plat + légume & dessert)

**1 Entrée au choix**

Charcuterie

Melon jambon de parme (selon saison)

Tomates et mozzarella

**1 Plat au choix**

Poulet rôti au four

3 mini-burgers

Brochette de volaille et champignons à la crème

**1 Accompagnement au choix**

Purée de pommes de terre

Pommes de terre sautées

Gnocchis

**1 Dessert au choix**

Mousse chocolat

Crêpe au sucre ou Nutella®

Desserts des adultes au buffet

# Lendemain de fête

## LENDEMAIN SANS SERVICE ET SANS MATÉRIEL

### ENTRÉES

Panier de charcuteries Normandes  
Salade de caille aux champignons

### PLATS FROIDS

Saumon frais à la parisienne  
Pièce de bœuf

### SALADES COMPOSÉES

Salade de pâtes au basilic  
ou  
Taboulé  
ou  
Salade verte composée

### FROMAGE

Brie de Meaux

### DESSERTS

Tartes de saison

### Prestations Supplémentaires :

Vaisselle et verrerie jetables  
100% biodégradables :  
3,00 € TTC par personne  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre  
pour l'aller et le retour

Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes

## LENDEMAIN AVEC SERVICE ET MATÉRIEL

### ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

### ENTRÉES

Panier de charcuteries Normandes  
Salade de caille aux champignons

### PLATS FROIDS

Saumon frais à la parisienne  
Pièce de bœuf

### SALADES COMPOSÉES

Salade de pâtes au basilic  
ou  
Taboulé  
ou  
Salade verte composée

### FROMAGE

Brie de Meaux

### DESSERTS

Tartes de saison

### CAFÉ

### Prestations Comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline  
Service compris (mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)  
Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, rosé et vin rouge  
(1 bouteille pour 5 personnes)

### Prestations Supplémentaires :

Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l'aller et le retour

## LENDEMAIN AUVERGNAT

### ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

### ENTRÉES

Marbré de légumes sauce corail  
Terrine de canard  
Melon

### PLAT

Jambon cru d'Auvergne  
Véritable truffade (pommes de terre sautées et gratinées à la tome fraîche)  
Salade verte

### DESSERT

Tartes de saison

### Prestations Comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline  
Service compris (mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)  
Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, vin rouge et rosé  
(1 bouteille pour 5 personnes)

### Prestations Supplémentaires :

Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l'aller et le retour

Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes

# Lendemain de fête | AVEC SERVICE ET MATÉRIEL

## BRUNCH DU LENDEMAIN

Café, thé, lait, jus d'orange  
Accompagné de 2 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)

Corbeille de fruits frais  
(Selon saison)

Quiche au saumon  
Omelette espagnole (servie tiède)  
Pièce de bœuf froide  
Taboulé

Yaourt nature  
Roue de brie

Tartes de saison et cake

### Prestations Comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline  
Service compris (mise en place, service de 11h00 à 15h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)  
Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, vin rouge et rosé  
(1 bouteille pour 5 personnes)

### Prestations Supplémentaires :

Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l'aller et le retour

Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes

## BARBECUE DU LENDEMAIN

### ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

### ENTRÉES "BARBECUE"

Terrine de la mer et sa sauce légère citronnée  
Panier de charcuteries Normandes  
Tomate mozzarella

### BARBECUE

Demi-brochette de bœuf teriyaki  
Demi-brochette de poulet scandinave  
Saucisse de porc et estragon  
Saucisse au Comté

### LÉGUMES

Riz pilaf et tomates provençales  
ou  
Salade composée Niçoise  
et salade croquante sauce salsa

### FROMAGE

Brie de Meaux

### DESSERTS

Tartes de saison

### CAFÉ

### Prestations Comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline  
Service compris (mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 35 personnes)  
Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, rosé et vin rouge  
(1 bouteille pour 5 personnes)

## BUFFET ITALIEN DU LENDEMAIN

### ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

### ENTRÉES "BUFFET ITALIEN"

Lasagnes de chèvre aux olives  
Panier de charcuteries Normandes  
Tomate mozzarella

### BUFFET DE PÂTES

Tagliatelles au saumon fumé maison  
Spaghettis bolognaises  
Pennes aux cèpes

### FROMAGE

Gorgonzola ou Brie de Meaux

### DESSERTS

Tartes de saison  
ou  
Jatte de tiramisu aux fruits rouges

### CAFÉ

### Prestations Supplémentaires :

Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l'aller et le retour

Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes

D'autres thèmes de buffets sont également possible : Américain, Tex-Mex, Normand, Espagnol...

## Animations culinaires

### “ SAUMON, FOIE GRAS ET GRENAILLE ”

Supplément 3,00 € TTC par personne

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, du saumon fumé maison et sauces variées.

### “ FOIE GRAS SUR POMME DE TERRE CHAUDE ET TARTINE ”

Supplément 3,00 € TTC par personne

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d’épices, du pain de campagne et brioche. Accompagné au choix : confiture de figues, gros sel poivre mignonette. Boule de foie gras servie sur rondelle de pomme de terre chaude.

### “ LES RAVIOLES ”

Supplément 3,80 € TTC par personne

Quadratino à la Ricotta sautés au buffet devant les convives. Accompagnés d’une sauce au gorgonzola, d’une sauce tomate, basilic et parmesan.

### “ BANC D’HUÎTRES DE COURSEULLES SUR MER ”\*

Supplément 5,00 € TTC par personne

Ouvertes devant vos invités et servies avec pain de seigle, citron, vinaigre à l’échalote et beurre.

### “ GRAND NORD ”

Supplément 3,00 € TTC par personne

Saumon fumé maison tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

### “ SUSHI MAKI ”\*

Supplément 5,80 € TTC par personne

Présentation de sushis et découpe de makis devant les invités

### “ VIETNAMIEN ”\*

Supplément 5,80 € TTC par personne

Présentation des produits vapeurs en feuille de riz et proposés avec sauce pimentée

### “ BARBE À PAPA AU FOIE GRAS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités.

### “ OEUF D'AUTRUCHE ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
(Impossible de novembre à février)

Œuf d’autruche à la coque posé sur un petit support et proposé avec des mouillettes géantes trempées puis coupées par notre maître d’hôtel. Mouillettes tartinées au beurre de baratte fermier demi-sel  
Option avec lamelles de truffes 5,50€ TTC/pers.

### “ CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ”

Supplément 4,00 € TTC par personne  
Du 15 octobre au 15 mai

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d’huile de truffe et d’éclats de truffes.

### “ MOZZARELLA ”

Supplément 3,00 € TTC par personne

Trois sortes de mozzarella, présentées en vase :  
- marinée au basilic ;  
- marinée au piment d'Espelette ;  
- fumée.  
Découpées au buffet devant les convives et servies sur une croustille de pain grillé.

### “ LE SERRANO ”

Supplément 3,00 € TTC par personne  
Minimum 80 personnes

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates sèches à l’Italienne

### “ PARMIGIANO REGGIANO ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Pennettes poêlées au beurre et flambées devant les invités. Elles sont ensuite versées très chaudes dans une meule de parmesan creusée, permettant ainsi au fromage de fondre.  
Servi en petite cassolette en porcelaine.

### “ ESTURGEON ”

Supplément 4,90 € TTC par personne  
Minimum 80 personnes

Esturgeon frais, entier, présenté au buffet découpé en ceviche devant les invités. Juste assaisonné de citron vert, sel et poivre du moulin.

## Animations culinaires

### ANIMATIONS POÊLÉES

#### “ŒUFS FLOTTANTS”\*

Supplément 5,00 € TTC par personne

3 vasques translucides remplies en billes d’eau avec des oeufs de différentes couleurs (à vos couleurs par exemple) : Œufs brouillés au saumon Français Œufs brouillés et mélange de cèpes Champignons “Shiitake” aux tomates confites, vinaigre balsamique et Coriandre

#### “ L'ALCHIMIE DU FUMAGE ”\*

Supplément 4,50 € TTC par personne

Animation dégageant un peu de fumée. Gravlax de saumon et magrets snackés, avec un effet visuel surprenant et un parfum instantané, les mets sont fumés au buffet sous cloche de verre devant vos convives. Les volutes de fumées attirent votre regard, et le fumage minute exhale de subtiles saveurs en bouche.

#### “ FOIE GRAS CHAUD ET TARTINÉ ”

Supplément 4,00 € TTC par personne

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d’épices, du pain de campagne et de la brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette. Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

#### “ TEPPANYAKI ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

#### “ GAMBAS PIÑA COLADA ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Queues de Gambas poêlées avec dés d’ananas frais, coco râpée et flambées au rhum blanc.

#### “ SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées et poêlées devant les convives

#### “ OS À MOELLE ”

Supplément 3,50 € TTC par personne

Os à moelle grillés devant vos convives sur une véritable plancha électrique, proposés avec de la fleur de sel sur écrasé de pommes de terre charlotte ou écrasé de carottes, servis sur de la baguette de campagne.

#### “ PLANCHA ”\*

Supplément 4,50 € TTC par personne  
1 plancha (1,8 kWh) pour 60 personnes

Mini-brochettes de poulet mariné scandinave et mini-brochettes de bœuf façon teriyaki, grillées devant vos convives sur une véritable plancha électrique.

Les animations avec une\* généreront un supplément.

(Valeur 2 pièces par personne)  
Conditions spéciales pour les animations : ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes. Ces buffets sont prévus en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne. Toutefois ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail. Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception  
(Exemple : gaz interdit dans certaines salles)

#### Animations Poêlées

Ces animations ne peuvent se réaliser qu’en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci, génèrent de la fumée

# Animations culinaires

## ANIMATIONS SUCRÉES

### “ FONDUE AU CHOCOLAT ”

Supplément 3,80 € TTC par personne  
Brochette de fruits frais – Banane flambée – Profiteroles

### “ FONTAINE GÉANTE À CHOCOLAT ”

Supplément de 610,00 € TTC  
sur la base de 100 personnes  
(Inclus la location de la fontaine)  
Cascade de chocolat proposée avec cube de brioche, brochette de fruits frais et Challow (Valeur 1 et ½ pièce par personne)

### “ FRUITS MIXÉS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Fruits frais mixés devant les invités et proposés natures.  
(avec Rhum, Vodka, Gin et Malibu  
Suppl. total de 7,50 €/pers. )

### “ SMOOTHIES ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Animation mixée selon le goût des invités (Orange, pamplemousse, mangue, lait) (Ananas basilic) (Carotte, betterave, concombre, sel).

### “ CRÊPES ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Minis crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella® et des confitures

### “ TARTELETTE ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Fond de tartelette garni avec crème vanille, framboise, ou mangue, agrémenté de fruits frais aux goûts de vos convives (Fruits selon saison, framboises, fraises, ananas, kiwi)

### “ LES SUCETTES AU CRAQUANT DE FRUIT ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Sucette de moelleux au chocolat trempée dans un glaçage vanille et roulée à la demande dans des chips de banane et de framboise

### “ LES GAUFRES DE MAMIE ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres de Mamie sont proposées avec une crème vanille, des fruits frais, du sucre glace, du Nutella®, ou du sirop d’érable

### “ CHURROS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Animation dégageant un peu de fumée  
Petits Churros réalisés au buffet (sans friture) et proposés avec du sucre glace ou dans une verrine de coulis de mangue ou une verrine de sauce au chocolat aux éclats de noisette

### “ ÉCLAIRS GÉANTS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Présentation de 5 saveurs d’éclairs sur buffet et découpés en petites portions par un Maître d’hôtel en fonction du choix des convives  
Service avec une petite assiette

### “ COOKIE BAR ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Différentes variétés de cookies proposés avec une garniture pochée devant les convives  
Une crème à l’orange, une crème à la Framboise, ou une émulsion de Chocolat blanc

### “ MY CUP CAKE ”

Supplément 4,00 € TTC par personne  
Mini Cup-Cakes variés et glaçage à la demande des convives avec des couleurs acidulées et multicolores

### “ PIZZA AU CHOCOLAT ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
La pizza revisitée en sucrée, présentée et découpée devant vos convives  
Pizza « candy » (pâte à tartiner, grenade, raisin, fruits secs caramélisés)  
Pizza « Fruits aux chocolats »  
(Chocolat, pomme, fruits, banane, ...)

### “ CANDY BAR ”

Supplément 4,50 € TTC par personne  
Une multitude de bonbons multicolores, aux couleurs acidulées.  
Ou le « Candy Barman » constitue des mini-brochettes de bonbons à la demande de vos convives

### “ THÉ GLACÉ ”

Buffet rafraîchissant lors d'un mariage qui commence tôt ou en Open bar (minimum 5 litres)  
Supplément 1,50 € TTC par personne.  
Thé menthe et thé agrumes servis sur un buffet dédié dans des tumbler en verre.

## ANIMATIONS SUCRÉES POÊLÉES

### “ CRÊPES SUZETTE ”

Supplément 4,50 € TTC par personne  
Véritables crêpes Suzette trempées dans le jus d’orange frais et flambées au Grand-Marnier

### “ FRUITS POÊLÉE S ”

Supplément 4,50 € TTC par personne  
Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités et servis dans une coupelle avec une crème glacée à la vanille

# Organisation suggérée

Suite à la demande en mariage et aux émotions, place à l'organisation.  
Afin que votre mariage soit une réussite, nous vous suggérons cette organisation :

## ÉTAPE 1

Je prends **contact** avec mon traiteur ERISAY et demande un **devis**.

## ÉTAPE 2

Je m’inscris à une **date de dégustation** auprès de mon responsable de projet ou de Séverine au 02 32 54 80 48.

## ÉTAPE 3

Je **réserve les services** de la maison avec un 1er acompte de 25%. Seul le versement de ce 1er acompte valide votre réservation. Attention, places limitées en haute saison. La réservation doit se faire dès que possible. (Entre 6 à 12 mois avant la date de votre réception) Je **choisis mon menu** auprès de mon responsable de projet aussitôt après ma dégustation.

## J - 1 MOIS

J’organise en amont mon dossier de finalisation :

- **Plan d’implantation** des tables dans la salle.
- **Plan d’implantation** du buffet avec option « Beau temps » et option « Pluie ».
- **Consignes de service** (boissons, déroulement, déco des tables, etc.).

## J - 15 JOURS

**Complément de l’acompte** à hauteur de 90% de la valeur de votre réception.

## J - 12 JOURS

Remise de mon **dossier de finalisation** et confirmation du nombre de convives.

## J - 5 JOURS

**Dernière modification** du nombre de convives possible.

## J + 2 JOURS

**Facturation finale** incluant le compte des heures supplémentaires réelles et les éventuelles dégustations.

Les animations comportant une \* ne peuvent être comprises dans nos Menus qu'avec supplément.

(Valeur 2 pièces par personne) Conditions spéciales pour les animations : ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes. Ces buffets sont prévus en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne. Toutefois ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail. Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception (Exemple : gaz interdit dans certaines salles)

### Animations Poêlées

Ces animations ne peuvent se faire qu'en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci génèrent de la fumée.

# Repas dégustation



*Afin de préparer au mieux votre événement, Erisay Réceptions vous propose de participer à une dégustation groupée à des dates prédéfinies au cours desquelles vous pourrez découvrir nos spécialités culinaires, nos différents vins, nos “arts de la table”, la tenue vestimentaire de nos maîtres d’hôtel, nos buffets...*

Les frais de participation sont de 45 € TTC par personne avec “avoir” sur votre facture finale si vous réalisez ensuite votre réception avec notre Maison en fonction des tranches de gratuités ci-après.

Les places étant limitées pour chaque date, nous vous demandons de vous inscrire le plus tôt possible auprès de votre responsable de projet ou par téléphone au 02 32 54 80 48 (personne à contacter : Séverine). Vous trouverez toutes nos dates disponibles sur notre site : [www.erisay-traiteur.fr](http://www.erisay-traiteur.fr)

Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé de nous régler vos frais de participation par chèque ou caret bancaire, au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue par vos soins. C'est la réception de votre règlement qui confirme la réservation de votre dégustation.

---

Nb : ce repas “gastronomique” se termine généralement vers 16h30

---

Tranches des gratuités\*  
(\* Sous forme d'avoir sur facture finale, éditée après la réception)

Réception de 50 à 100 adultes : 2 offertes  
Réception de 100 à 150 adultes : 4 offertes  
Réception supérieure à 150 adultes : 6 offertes

---

Information : dans le cas où vous souhaiteriez “tester” un plat spécifique, possibilité de commander des plats à emporter (pour un minimum de 2 personnes par choix) sur réservation confirmée 10 jours avant la date d'enlèvement (plats facturés à la carte), à retirer au siège social ou à déguster dans notre restaurant (prix sur demande).

---

Votre inscription en dégustation ne vous garantit pas notre disponibilité pour votre date de réception. Seul un premier acompte de réservation peut vous garantir nos services.

Si nous devons afficher complet pour votre date avant votre venue en dégustation vous en seriez informés et remboursés des frais engagés.



# Les engagements Erisay

## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses actions, en voici quelques-unes :

- Nous réalisons le tri sélectif depuis plus de 20 ans.
- La Maison ERISAY ne réalise que très rarement de la sous-traitance pour la location de mobilier et de vaisselle. Cela permet de diviser par 2 les transports en camion.
- L'enlèvement des déchets sur les lieux de réceptions est automatiquement prévu pour recyclage à partir de nos locaux.
- L'éclairage de nos chambres froides est lié à un détecteur de mouvement, permettant de lutter contre la consommation abusive d'électricité.
- Nous favorisons les filières courtes, en faisant travailler les acteurs locaux.
- Une partie des eaux pluviales récupérées alimente les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules.
- Nous avons installé en juin 2014 un toit de 1000m<sup>2</sup> en panneaux photovoltaïques, qui nous permet d'être quasi autonome d'un point de vue énergétique.
- Nous recyclons nos déchets organiques et nos graisses par la méthanisation. (A l'année, l'entreprise recycle 104 tonnes de déchets organiques qui correspondent à la consommation annuelle de 11 foyers en électricité).
- Depuis 2018 nous roulons avec 3 voitures électriques Zoé pour une conduite plus propre et responsable.

## LES RESSOURCES HUMAINES ERISAY

### NOS CRITÈRES D'EXIGENCE.

Vous nous faites confiance, et pour cela nous nous devons d'exiger le meilleur de nos équipes.

Pour faire partie de la famille ERISAY, il est primordial :

- D'avoir des qualifications professionnelles reconnues et de solides références.
- D'avoir un esprit d'équipe sans faille.
- D'être serviable et disponible.
- D'être paré à improviser en toutes circonstances.
- D'être rigoureux et ponctuel.
- D'être loyal envers la maison.
- D'être dévoué pour la satisfaction du client.

### NOS VALEURS TRAVAIL

- Centre de formation interne
- L'accueil.
- La qualité (des matières premières et des finitions).
- La ponctualité.
- L'organisation.
- L'hygiène et le respect des règles sanitaires, encadré par un responsable qualité.
- La recherche continuelle de nouvelles recettes (nous souhaitons une implication maximale au développement de la maison).
- La remise en question permanente de chacun pour se dépasser davantage chaque jour.
- La responsabilité sociale (l'emploi de personnel handicapé et l'aide à l'insertion).

## NOS ADRESSES GOURMANDES | *Nos restaurants*

La maison ERISAY a le plaisir de vous accueillir dans ses restaurants de type brasserie contemporaine, vous proposant une cuisine moderne et raffinée, où vous aurez plaisir à venir vous restaurer en famille, entre amis ou collaborateurs.



### BISTROT CHIC notre restaurant à Vernon.



L'estampille by Erisay  
6, place de Paris - 27200 Vernon  
Réservations au 02 77 19 00 12 ou  
contact@restaurantlestampille.fr  
Site web : www.restaurantlestampille.fr

*Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €*



### BRASSERIE ERISAY, située au siège de la Maison ERISAY à Saint-Aubin-sur-Gaillon.



L'Atelier de Jacques  
ZA des Champs chouette n°1 - CS 80029  
27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon  
Réservations au 02 32 54 06 33 ou atelierdejacques@erisay.fr  
Site web : www.erisay-brasserie.fr

*Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €*



### BRASSERIE CONTEMPORAINE, en plein cœur du Golf de Rouen – Mont-Saint-Aignan.



La table d'Erisay  
Golf de Rouen - Mont-Saint-Aignan  
Rue Francis Poulenc - 76130 Mont-Saint-Aignan  
Réservations au 02 35 74 05 41 ou contact@latablederisay.fr  
Site web : www.latablederisay.fr

*Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €*

# Erisay | BOUTIQUE

POUR VOS DÉGUSTATIONS, DÉJEUNERS, DÎNERS,  
REPAS D'AFFAIRES, COCKTAILS...  
SANS SERVICE



[HTTPS://BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR/](https://boutique.erisay-traiteur.fr/)



Je me rends sur :  
<https://boutique.erisay-traiteur.fr/>



Je fais mon choix (menu, plat à la carte,  
cocktail, buffet etc.).



Je choisis ma **date de livraison** ou  
de **retrait** ainsi que l'heure auquel  
je souhaite réceptionner ma commande\*\*.



Je m'identifie ou je crée mon compte.



Je paie sur la passerelle sécurisée de la  
Société Générale, partenaire de la maison  
ERISAY.

**BONNE DÉGUSTATION !**

**LIVRAISON  
GRATUITE\***  
sur Paris, Rouen,  
Evreux, Vernon,  
Louviers et  
Les Andelys

## LIVRAISON À DOMICILE OU SUR LIEU DE TRAVAIL

### PIÈCES COCKTAIL



### MENUS (cocktail/entrée/plat(s)/dessert)



### PLATEAUX REPAS



Pour votre première commande

*Erisay* | BOUTIQUE  
un cadeau de bienvenue vous est offert.

\* Et sur les villes limitrophes à l'autoroute A13. Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80€, sauf dimanches, jours fériés et 24, 31 décembre.  
\*\*La disponibilité des produits dépend du délai de fabrication de nos produits frais. Pour vous assurer la disponibilité de l'intégralité de notre carte, passez commande en J-4.  
Conditions générales de vente disponibles sur le site : <https://boutique.erisay-traiteur.fr/>

# Erisay | RÉCEPTIONS

## NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

30 min de Rouen | 45 min de la Défense | 60 min de Beauvais, de Deauville et de Paris  
65 min du Havre | 75 min de Dieppe | 85 min de Caen et de Chartres  
100 min d'Amiens et de Compiègne



## SIÈGE SOCIAL

ZA des Champs Chouette N°1  
CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon  
t. 02 32 54 06 33 I f. 02 32 54 42 67  
contact@erisay.fr

### PARIS

t. 01 40 70 09 89 I f. 02 32 54 42 67  
p. 06 09 02 01 55  
paris@erisay.fr

### ROUEN

39, rue aux Ours · 76000 Rouen  
t. 02 35 98 64 68 I f. 02 35 98 47 55  
p. 06 21 56 42 50  
rouen@erisay.fr

### ORGEVAL

t. 02 32 54 06 33 I f. 02 32 54 42 67  
p. 06 25 93 57 64  
orgeval@erisay.fr

### LE HAVRE

t. 02 35 98 64 68  
p. 06 21 56 42 50  
lehavre@erisay.fr

### BEAUVAIS

t. 02 32 54 71 43 I f. 02 32 54 42 67  
p. 06 71 81 86 02  
beauvais@erisay.fr

### MANTES LA JOLIE

t. 02 32 54 06 33 I f. 02 32 54 42 67  
p. 07 78 38 15 35  
manteslajolie@erisay.fr

### CHARTRES

p. 06 29 13 37 99  
chartres@erisay.fr

### EVREUX

t. 02 32 54 06 33 I f. 02 32 54 42 67  
evreux@erisay.fr

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