

Erisay | BOUTIQUE



PLATEAUX REPAS

SAISON 2 / ÉPISODE 1 - 2021
VALABLE DU 22 MARS 2021 AU 15 MAI 2021

boutique.erisay-traiteur.fr

LA MAISON ERISAY

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 matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

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 PLATEAUX APÉRITIFS

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)

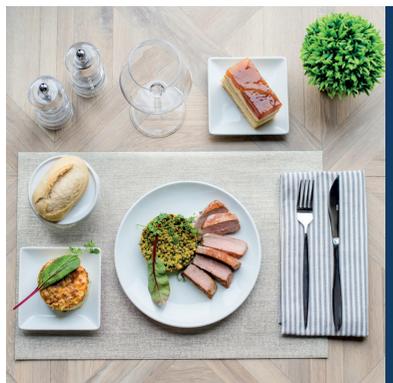
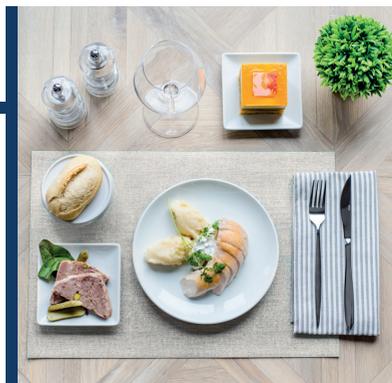


LES ESSENTIELS

« SOFIA » - 15 € HT

VIANDE

Terrine de canard
Poulet sauce yaourt
Garniture du jour
Exotique (*cake pistache, mangue, sablé et mousse amande*)
1 pain + Eau de source 50cl



« IMPERIA » - 15 € HT

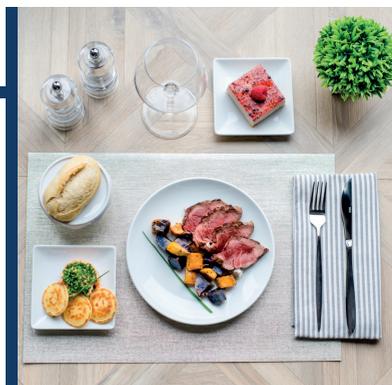
VIANDE

Gratin de choux-fleur
Pavé de veau sauce aux olives
Garniture du jour
Deauville (*mousse au cidre, pommes caramélisées et pain de Gênes*)
1 pain + Eau de source 50cl

« CREMONE » - 15 € HT

VIANDE

Ricotta à la tomate et blinis
Boeuf sauce shiitake et moutarde
Garniture du jour
Fraise basilic
1 pain + Eau de source 50cl



« COMPOSTELLE » - 15 € HT

VIANDE - SANS GLUTEN

Salade de patates douces et vitelottes
Poulet mayonnaise
à la moutarde de Meaux
Légumes rôtis
Biscuit Saint-Jacques de
Compostelle (*biscuit à la cannelle*)
1 pain sans gluten + Evian 50 cl

« **LORIENT** » - 15 € HT

POISSON

Poireaux mayonnaise
Merlu sauce yaourt citronnelle
Garniture du jour
Carrot cake
1 pain + Eau de source 50cl



POISSON

« **DIEPPE** » - 15 € HT

Rillettes de maquereaux au gingembre
Saumon crème de coriandre
Garniture du jour
Fraîcheur citron aux agrumes à la fleur de thym
1 pain + Eau de source 50cl



« **ROME** » - 15 € HT

VÉGÉTARIEN

Salade wok
Penne au pistou et légumes rôtis
Salade de fruits
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN

« **VELAY** » - 15 € HT

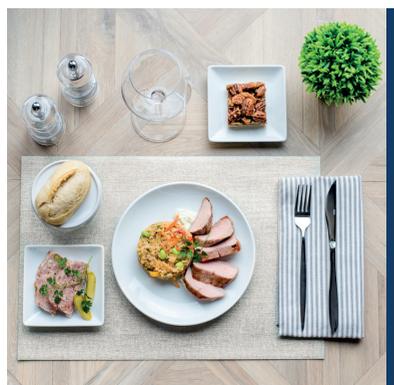
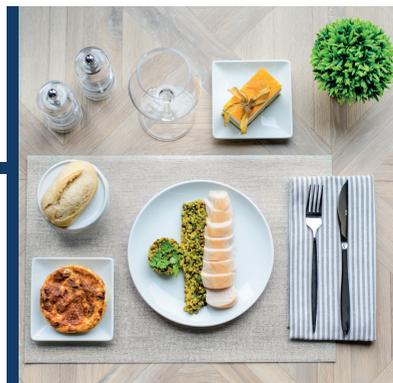
Crumble de lentilles
Salade de graines aux herbes
Patates douces rôties
3 mini-clubs sucrés
1 pain + Evian 50 cl



LES BISTROTS CHICS

« AMBERT » - 22 € HT **VIANDE**

Clafoutis à la fourme d'Ambert et aux figues
Poulet quinoa lentilles au curry
Fromage
Tokyo (*thé et litchi*)
1 pain + Evian 50 cl

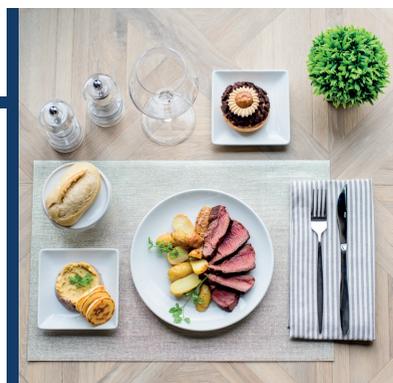


VIANDE « YUASA » - 22 € HT

Terrine de poulet (*sans porc*)
Veau sauce miso et riz sauté
Fromage
Pecan pie (*tarte aux noix de Pécan*)
1 pain + Evian 50 cl

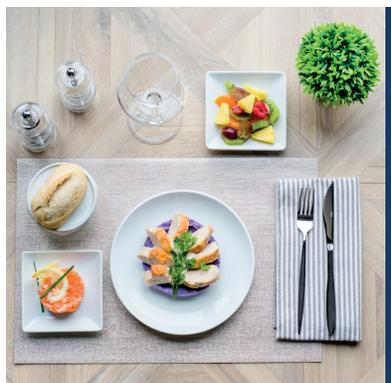
« CLERMONT » - 22 € HT **VIANDE**

Duo de houmous
Bœuf crème au bleu
Salade de grenailles
Fromage
Religieuse au chocolat
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE « MARTOT » - 22 € HT

Tartare de saumon fenouil
et cébette
Pintade au miel et moutarde
Purée de vitelottes
Fromage
Salade de fruits
1 pain + Evian 50 cl





POISSON

« TERRE-NEUVE » - 22 € HT

Sablé aux champignons et oignons confits
 Cabillaud crème de citron
 Asperges et poireaux
 Fromage
 Tarte au citron
 1 pain + Evian 50 cl

« BOULOGNE » - 22 € HT POISSON

Terrine du pêcheur crème citronnelle
 Saumon vapeur au romarin et
 fromage frais aux herbes
 Poêlée de légumes
 Fromage
 Pirouette (*pain de Gênes, caramel,
 crème noisettes et cacahuètes*)
 1 pain + Evian 50 cl



POISSON - SANS GLUTEN
 « MEAUX » - 22 € HT

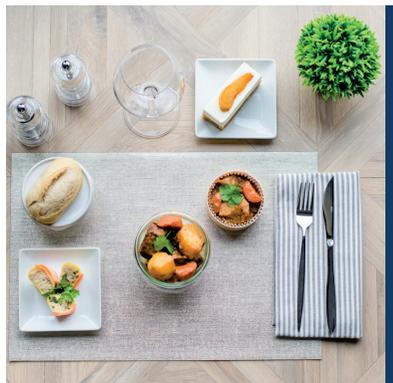
Poireaux et oeuf mollet
 Cabillaud vapeur et pesto de fenouil
 Purée de céleri
 Fromage
 Crumble pomme poire
 (*sans gluten, sans lactose*)
 1 pain + Evian 50 cl



LES BISTROTS CHICS À RÉCHAUFFER

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

Se consomme EXCLUSIVEMENT chaud.



VIANDE


Plat à
réchauffer

« **LOZÈRE** » - **23,5 € HT**

Cannelloni de tourteau

Navarin d'agneau et boulghour

Fromage

Le Carat (*poire, noisette, caramel beurre salé, confit de lait*)

1 pain + Evian 50 cl

« **AVIGNON** » - **23,5 € HT**

VIANDE


Plat à
réchauffer

Parfait d'avocat et saumon fumé maison

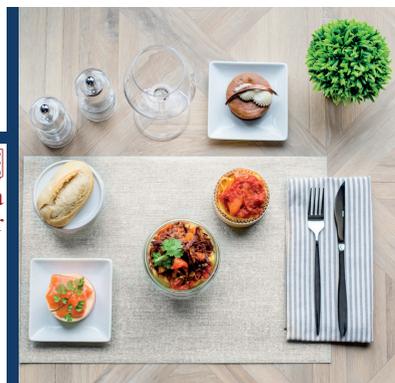
Joue de boeuf et linguine

à la provençale

Fromage

Mi-cuit chocolat (réchauffable)

1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN À RÉCHAUFFER

« **CAPRI** » - **23,5 € HT**

VÉGÉTARIEN


Plat à
réchauffer

Chou-fleur et céleri rôtis à la Caprese

Lasagnes de légumes du soleil

Fromage

Paris-Brest

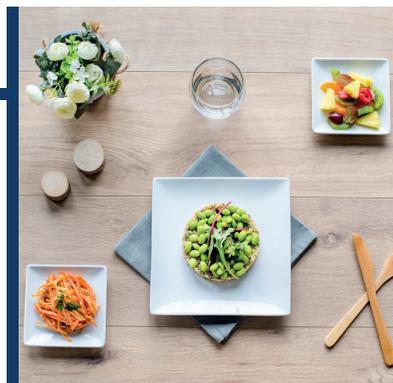
1 pain sans gluten + Evian 50 cl



LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

« SICHUAN » - 22 € HT **VEGAN**

Carottes marinées au soja
Sarrasin aux herbes et fèves
Salade de fruits
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN « SANTIAGO » - 22 € HT

Julienne de légumes
Riz blanc
Quinoa façon chili
Fromage
Crumble pomme poire
(sans gluten et sans lactose)
1 pain + Evian 50 cl

« OSLO » - 22 € HT **VÉGÉTARIEN**

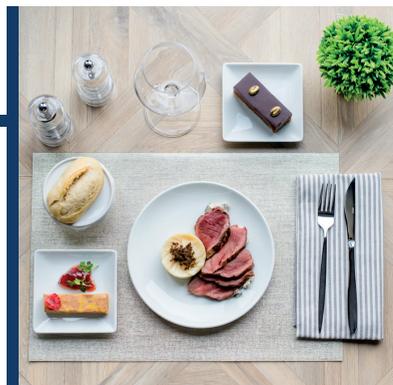
Rillettes de carottes au fromage frais
Oeuf norvégien et piperade
de légumes de saison
Fromage
Banana Bread au coeur
de chocolat blanc
1 pain + Evian 50 cl



LES PRESTIGES

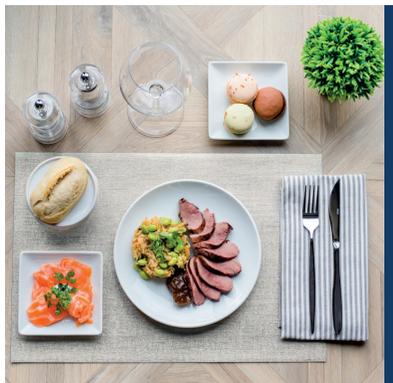
« SARLAT » - 35 € HT **VIANDE**

Foie gras nature et chutney aux fruits rouges
Filet de boeuf sauce aux morilles
Purée de céleri
Fromage
Opéra aux noix de Pécan
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE « DAX » - 35 € HT

Chiffonnade de saumon fumé maison
et crème de yuzu
Magret de canard chutney aux figues
Riz sauté aux légumes
Fromage
Trio de macarons
1 pain + Evian 50 cl



« ALGHERO » - 35 € HT **POISSON**

Fuseau de crabe et poireaux
Médaille de homard, tartare de fenouil
et légumes du soleil
Fromage
Café Latté (*moelleux noisette,
mascarpone, crème légère au café*)
1 pain + Evian 50 cl



POISSON « LE DÔME » - 35 € HT



Plat à
réchauffer

Dôme d'étrilles crémeux yuzu et gravlax
Ravioles aux dés de homard
à la crème de Sauternes
Fromage
Sablé Breton yuzu et meringue
1 pain + Evian 50 cl



LES PLATEAUX SUCRÉS ET LES BOISSONS

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 24h 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.