

Erisay | RÉCEPTIONS



PLATEAUX REPAS

SAISON 2 / ÉPISODE 3 - AUTOMNE 2021

VALABLE À PARTIR DU 27 SEPTEMBRE 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 locaux, 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, et «juste à temps», 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 souhaiteriez 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 perles de citron
Pointe de kefta à la coriandre sur croquant de 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 16,00 € HT ne comprennent pas le fromage)



LES ESSENTIELS

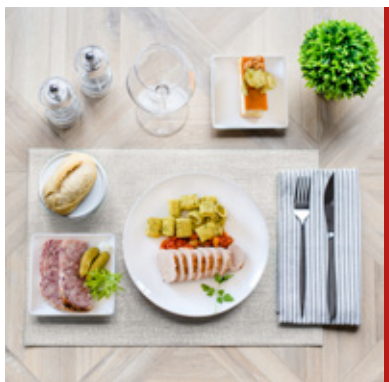
« DUFY » - 16 € HT VIANDE

Houmous, citron confit, granola et blinis
Poulet sauce tartare
Garniture du jour
Salade de fruits frais
1 pain + Eau de source 50cl



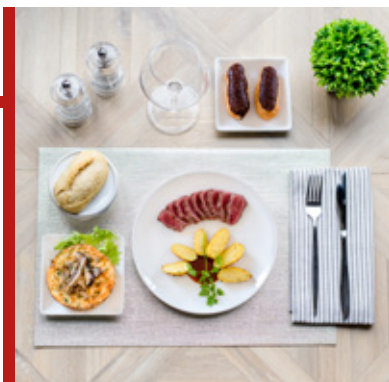
VIANDE « RENOIR » - 16 € HT

Terrine de canard
Filet de porlin (porc de Normandie élevé au lin),
sauce tomates confites et basilic
Garniture du jour
Délice pommes confites, caramel beurre salé
1 pain + Eau de source 50cl



« MAGRITTE » - 16 € HT VIANDE

Quiche gorgonzola, poêlée de champignons
Boeuf sauce BBQ
Garniture du jour
Éclair au chocolat
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE -
SANS GLUTEN

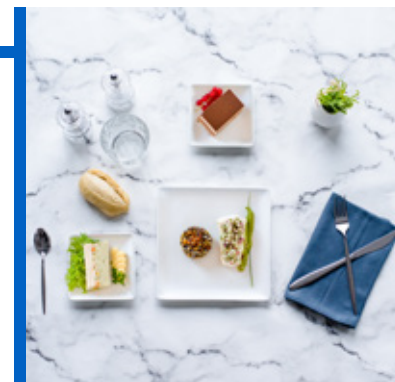
« CÉZANNE » - 16 € HT

Salade de riz curcuma,
tomates et oignons rouges
Tajine de poulet et ses légumes
Fromage blanc, fruits et coulis
1 pain sans gluten + Eau de source 50 cl



« BRAQUE » - 16 € HT POISSON

Terrine du pêcheur, mayonnaise à la cardamome
et citron vert
Merlu, compotée de fenouil et noix de cajou
Garniture du jour
Bounty
1 pain + Eau de source 50cl



POISSON « FRIDA KAHLO » - 16 € HT

Mélange de quinoa, artichaut, tomates et câpres
Saumon au pesto citronné
Garniture du jour
Brownie framboise
1 pain + Eau de source 50cl



« DELACROIX » - 16 € HT VÉGÉTARIEN

Patates douces et panais rôtis au miel
Farfalles aux poivrons rouges et pesto de tomates
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
1 pain + Eau de source 50 cl



VÉGÉTARIEN

« MONDRIAN » - 16 € HT

Curry d'aubergines et de courgettes,
crumble de parmesan
Légumes du soleil et légumes racines
Salade de fruits frais
1 pain + Eau de source 50 cl



Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin !*

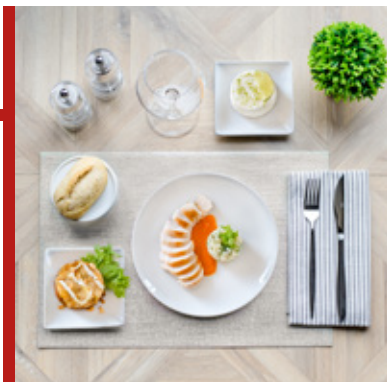


LES BISTROTS CHICS

« REMBRANDT » - 23 € HT

Tatin de pommes oignons calvados et camembert
Suprême de poulet, sauce au potiron
Risotto d'orge aux herbes
Fromage
Cheesecake citron
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



« VAN GOGH » - 23 € HT

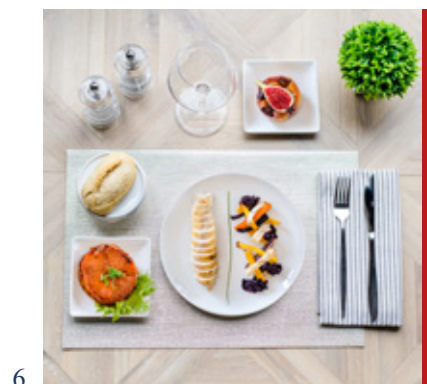
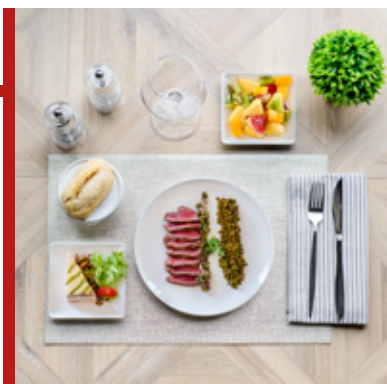
Pressé de volaille aux fruits secs
et vinaigre balsamique bianco
Bœuf sauce ravigote
Caviar de lentilles beluga au curry
Fromage
Salade de fruits frais
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« MONET » - 23 € HT

Gravlax de canard au soja,
chutney de figues et pommes granny
Pavé de veau sauce au bleu et poire
Riz au curcuma et potiron rôti
Fromage
Moelleux chocolat
1 pain + Evian 50 cl

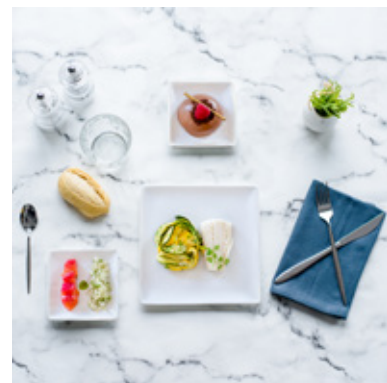
VIANDE



VIANDE

« PISSARO » - 23 € HT

Duo de patates douces et potirons rôtis
sur sablé croustillant
Pintade, chutney de figues et raisins secs
Légumes racines
Fromage
Amandine aux fruits de saison
1 pain + Evian 50 cl



POISSON

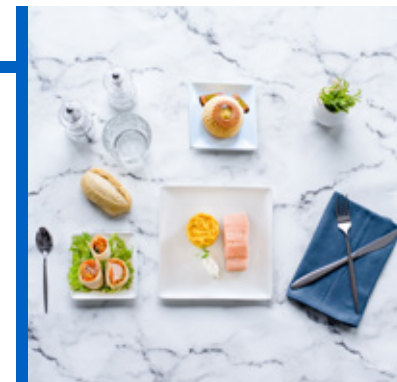
« GAUGUIN » - 23 € HT

Fenouil en deux cuissons et saumon gravlax
Cabillaud mayo à l'anis étoilé et cardamome
Poêlée de courges grillées
Fromage
Royal croustillant
(biscuit macaron, mousse chocolat et praliné feuilleté)
1 pain + Evian 50 cl

« COURBET » - 23 € HT

POISSON

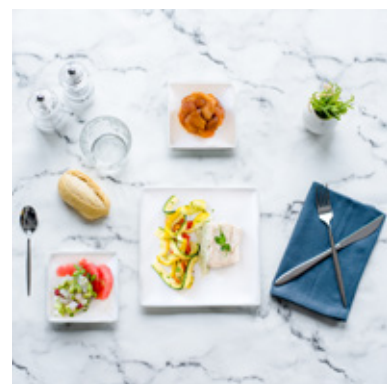
Assortiment de wraps
Saumon sauce vanille citron
Dahl de lentilles curry coriandre
Fromage
Choux crumble exotique
1 pain + Evian 50 cl



POISSON - SANS GLUTEN

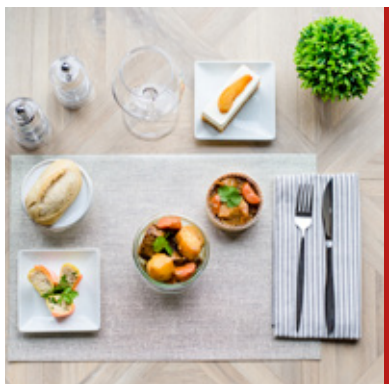
« CAILLEBOTTE » - 23 € HT

Tartare de haddock, grenade et pamplemousse
Pavé de lieu jaune, sauce citron poivre de Sichuan
Tagliatelles de légumes
Fromage
Crumble tatin pomme poire sans gluten
1 pain sans gluten + 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

« PICASSO » - 24,5 € HT



Plat à réchauffer

Cannelloni de tourteau
Sauté de veau marengo, boulgour pilaf
Fromage
Le Carat (*poire, noisette, caramel beurre salé, confit de lait*)
1 pain + Evian 50 cl

« MATISSE » - 24,5 € HT

Parfait d'avocat et saumon fumé maison
Poularde aux olives et linguines à la provençale
Fromage
Café Latté (*moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café*)
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

Plat à réchauffer



POISSON

« DALI » - 24,5 € HT



Plat à réchauffer

Chiffonnade de saumon fumé maison
Cabillaud sauce Normande
Riz blanc
Fromage
Charlotte aux poires
1 pain + Evian 50 cl



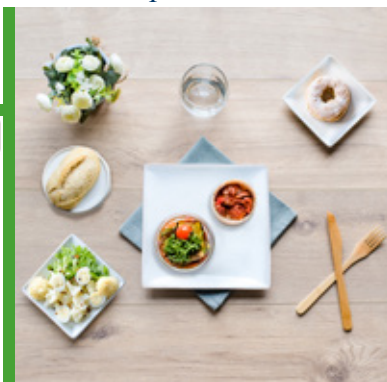
« GOYA » - 24,5 € HT

VÉGÉTARIEN

Choux-fleurs blancs et violets, mayonnaise,
oeuf de caille
Lasagnes de légumes du soleil
Fromage
Paris-Brest
1 pain + Evian 50 cl



Plat à réchauffer



LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

« DEGAS » - 23 € HT **VEGAN**

Superposé de potirons et patates douces rôtis au miel
Salade de fenouil, orange, noix et olives
Ananas rafraîchi et framboises
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN

« CHAGALL » - 23 € HT

Tarte ricotta, poêlée de champignons persillés
Légumes racines et curry de légumes
Fromage
Bavarois soja myrtille
1 pain + Evian 50 cl



« MANET » - 23 € HT **VÉGÉTARIEN**

Salade de raisins, Cantal et lentilles beluga
Poireaux mimosa
et mélange de graines torréfiées
Poêlée de légumes de saison (*sans gluten*)
Fromage
Salade de fruits frais
1 pain + Evian 50 cl



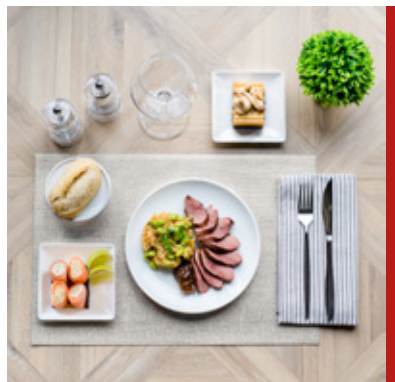
Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin !*

* Traces possibles de gluten

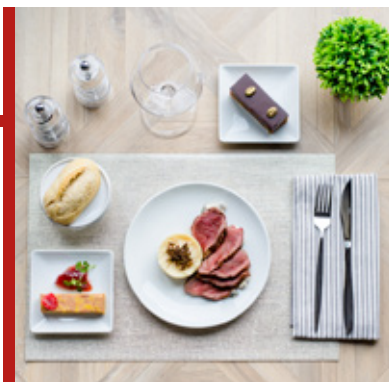
LES PRESTIGES

«TOULOUSE-LAUTREC» - 35 € HT

Foie gras nature et chutney d'automne
Filet de boeuf fumé
Riz vénéré en risotto au cresson
Fromage
Opéra aux noix de Pécan caramélisées
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE



VIANDE

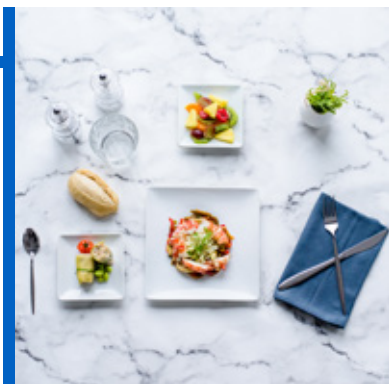
« LÉGER » - 35 € HT

Buchette de saumon fumé sur pain d'épices,
perles de yuzu
Magret de canard sauce miel,
balsamique et mangue
Riz sauté aux légumes / Fromage
Pirouette (pain de Gênes,
caramel cacahuète et crème noisette)
1 pain + Evian 50 cl

POISSON

« KLEE » - 35 € HT

Fuseau de crabe et poireaux
Médallions de homard, tartare de fenouil
et légumes du soleil
Fromage
Salade de fruits frais
1 pain + Evian 50 cl



POISSON

« COROT » - 35 € HT



Dôme d'étrilles crémeux yuzu et gravlax
Plat à réchauffer
Ravioles aux dés de homard
à la crème de Sauternes
Fromage
Café Latté (moelleux noisette,
mascarpone, crème légère au café)
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, cannellé, 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 2017)

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 3 à 5 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/ou le champagne) 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.*