MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2021/2022

Erisay | RÉCEPTIONS

« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine… »

Colette

Croquant de homard et Saint-Jacques, sauce estragon

Chers clients, nous sommes heureux de vous présenter nos menus.

Vous retrouverez notre carte de menus et plats à emporter, réalisée grâce au savoir-faire de nos deux chefs et leurs équipes :

- Fabrice FONTAINE, chef de cuisine, reconnu par ses pairs, sélectionné deux fois au Bocuse d'or et classé 2e au Concours National de Cuisine Artistique.
- Dominique BREBAN, chef pâtissier, issu de restaurants étoilés.

Toute l'année, laissez-vous séduire par nos mets qui mêlent créativité et tradition et qui incarnent la signature de la Maison ERISAY.

Vos commandes peuvent être retirées tout au long de l'année à :

- Saint-Aubin-sur-Gaillon.
- « La table d'Erisay » au Golf de Mont-Saint-Aignan (sauf fêtes).
- Et, uniquement pendant les fêtes de fin d'année, à Rouen, Paris, Evreux, Bougival, Orgeval et Beauvais.

Vous pouvez aussi choisir de vous faire livrer à domicile.

Par ailleurs, profitez, sur demande, du service cocktail ou du service à table, afin de vous consacrer exclusivement à vos invités.

ERISAY RÉCEPTIONS, propose également des cours de cuisine et d'œnologie, une nouvelle gamme de tartinables et plats cuisinés en bocaux, des paniers gourmands et pleins d'autres idées cadeaux à offrir pour toutes les occasions : anniversaires, Noël, Saint-Valentin, fête des mères, fête des pères, Pâques...

Toute l'équipe de la maison ERISAY est heureuse de partager cette saison 2021/2022 à vos côtés !

RETROUVEZ TOUS NOS MENUS EN LIGNE SUR
boutique.erisay-traiteur.fr

Frédéric Erisay
à la Chèvre Rit
aux Monts-du-Roumois (27)

TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE

Votre repas, préparé par le traiteur ERISAY RÉCEPTIONS, s'inscrit dans une démarche environnementale engagée et renouvelée au fil des années.

Produits en cycle court préparés dans les règles de l'art
- Travail avec les producteurs locaux en filières courtes.
- Respect des normes de sécurité HACCP et de l'agrément sanitaire européen.

Déchets raisonnés
- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Récupération des eaux de pluie : 100 m^3 d'eau de pluie récupérés par mois.
- Recyclage des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 11 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques
- Trois voitures électriques.
- 1000 m^2 de panneaux photovoltaïques.

SOMMAIRE

Les Cubics

VOS APÉRITIFS À COMPOSER P. 3
- Les pièces sucrées p. 5

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ P. 6

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER P. 7

VOS MENUS P. 8
- La sélection p. 9
- Deux plats p. 10
- Trois plats p. 11
- Poissons p. 12
- Végétariens p. 13
- Sans allergènes p. 13

VOTRE BUFFET PRESTIGE P. 14

VOTRE CARTE P. 16
- Entrées p. 17
- Plats p. 17
- Fromages p. 18
- Desserts p. 19

LES BOCAUX D'ERISAY & COFFRETS CADEAUX P. 20

COURS DE CUISINE & D'OENOLOGIE P. 20

NOS BONS CADEAUX DÉGUSTATION P. 21

VOS COMMANDES EN LIGNE SUR Erisay | BOUTIQUE P. 21

VOS APÉRITIFS À COMPOSER

& PIÈCES SUCRÉES

Les prestiges

Les traditionnels

Les pièces sucrées

Sphère culinaire
(plateau livré sous cloche transparente)

MISES EN BOUCHE
POUR FINE BOUCHE

LES PRESTIGES

LES OVALINES *(coupelle en pulpe de canne)*

Assortiment de 9 pièces : 21,00 € — 18 pièces : 39,00 €

Saint-Jacques snackée et crème de chou-fleur
Royale de foie gras et céleri braisé
Carpaccio de chèvre fermier, carottes confites et ananas rôti

LES CRÉATIONS

Plateau de 24 pièces : 39,00 €

Voile de daïkon et écrevisse
Gravlax de saumon, betterave et perle de citron
Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive

LE PLATEAU PRESTIGE

Plateau de 24 pièces : 43,00 €

Spirale de grison et bresaola
Mini brochette de saumon fumé à l'aneth
Brochette de homard et mangue

LE PLATEAU VOYAGE

Plateau de 25 brochettes : 47,00 €

Amanite de foie gras
Pic de Saint-Jacques aux épices douces
Superposition végétale et houmous

LA FORÊT SUSPENDUE

Plateau de 20 pièces : 45,00 €

Canard laqué et soba *(pâtes de sarrasin)*
Fondant de Black-Angus
Banderille d'artichaut aux truffes
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Crevette et bœuf tandoori

VÉRITABLE AMERICAN « JERKY »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
Boîte de 100 gr : 10,00 €
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-être stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

SPHÈRE CULINAIRE

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche transparente — 72,00 €

Tartare de bœuf et œuf de caille
Fondant de Black Angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Macaroni et crème de tourteau
Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive
Rouleau potager et crevette Nobashi
Polenta et crémeux au bleu

PIÈCES FROIDES *(mini. 10 pièces par variété)*

Canard laqué et soba	1,40 €
Pince mie pois gourmand et magret fumé	1,30 €
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji	1,50 €
Œuf de caille farci aux herbes	1,10 €
Pince de Charolais et Comté fleuri	1.30 €
Gravlax de saumon, betterave et perle de citron	1,40 €
Banderille d'artichaut aux truffes	1,40 €
Spirale de grison et bresaola	1,30 €
Fondant de Black Angus et légumes croquants	1,30 €
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons	1,10 €
Soupe de homard (par 9 ou 18 pièces uniquement)	2,20 €
Huître cocktail au caviar (à la pièce)	2,95 €
Crevette et bœuf tandoori	1,50 €
Rouleau potager et crevette Nobashi	1,30 €
Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive	1,30 €
Voile de daïkon et écrevisse	1,20 €
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier	1,10 €
Polenta et crémeux au bleu	1,10 €

PIÈCES CHAUDES « LES PRESTIGES »

Mini velouté de châtaignes et pépite de foie gras	3,10 €
Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux	1,95 €
Mini risotto aux cèpes	1,65 €
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas	3,10 €
Huître chaude cocktail	2,30 €
Ris d'agneau tomate Graziella	2,10 €
Pastilla de caille *(mini. 5 pièces)*	1,35 €
Grenaille nordique	(mini. 5 pièces) 1,30 €
Nem de canard confit mangue et coriandre	(mini. 5 pièces) 1,40 €
Jeune champignon de Paris au bleu de Xaintrie et noisettes	(mini. 5 pièces) 1,20 €
Dips de ris de veau panko	(mini. 5 pièces) 2,10 €
Jambonneau de caille	(mini. 5 pièces) 1,90 €

MINI BURGER

Pur bœuf *(à chauffer)*	1,40 €
Confit de canard *(à chauffer)*	1,40 €
Saumon aneth *(froid)*	1,40 €
Végétarien *(froid)*	1,40 €

FUSETTES *(Mini sandwich au pain blanc)*

Parme et roquette	1,40 €
Saumon fumé maison	1,40 €
Mini pan bagnat	1,40 €
Cachemire *(poulet curry et légumes confits)*	1,40 €

TENTATIONS GOURMANDES

Agatha et caviar Baeri *(Pomme de terre Agatha et 10 gr de caviar)*	13,00 €
Caviar Baeri 50 gr	55,00 €
Caviar Baeri 100 gr	100,00 €
Blini maison à la farine de blé noir	1,20 €
Mini soupe aux truffes	12,00 €

Forêt suspendue

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

Méli-mélo de finger

Mélange des 3 variétés : 24 pièces : 16,00 € / 56 pièces : 32,00 €

Saumon fumé maison, jambon de pays, briochette au crabe

Prédélices variés

Assortiment sur plateau : 26 pièces : 22,00 € / 56 pièces : 48,00 €

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

Fantaisies assorties classiques chaudes *(mini. 5 pièces)*

La pièce 0,80 €

Croque légumes
Chou escargot
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Quichette au saumon
Croissant jambon
Acras de morue

Les cubics

La pièce *(mini. 5 pièces)* 0,90 €

Cantal et caramel de sésame
Volaille au pesto
Parmentier Saint-Émilion
Poisson au paprika fumé

Fantaisies gourmandes chaudes

La pièce (mini. 5 pièces) 1,55 €

Beignet de calamar
Pomme de terre farcie au saumon fumé maison
Pic de saumon et poitrine fumée
Boudin blanc de poisson, sauce basquaise *(mini. 8 pièces)*
Calamar à l'américaine *(mini. 12 pièces)*
Rognon madère *(mini. 12 pièces)*

Fours-Frais

Assortiment sur plateau : 60 pièces : 45,00 € / 80 pièces : 55,00 €

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...

Cache-Cache de mignardises

Panaché de 20 fours frais variés
sous une dentelle de mendiant chocolat : 35,00 €

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 11,00 € / 20 pièces : 20,00 €

Caramel beurre salé
Framboise
Chocolat

Les Îliennes d'hiver

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1er nov. au 30 avril)

Assortiment : 9 pièces : 19,00 € / 18 pièces : 38,00 €

Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

Les Îliennes d'été

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1er mai. au 30 octobre)

Assortiment : 9 pièces : 19,00 € / 18 pièces : 38,00 €

Madeleine framboise
Chutney fruits rouges et crumble
Dôme de cassis et macaron chocolat

Carrousel de Douceurs

40 pièces minimum : 65,00 €

Exemple d'assortiment : choux, salambo, nougatine, guimauve, financier, macaron, mendiant...
Et Coque chocolat *(minimum 200 gr.)*

Soupière Gourmande en nougatine

Exemple de variétés : choux, macarons, guimauves...

35 pièces et 450 gr de nougatine 38,00 €
55 pièces et 750 gr de nougatine 55,00 €

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
Guimauve maison (citron, vanille, framboise), calisson, mendiant aux 3 chocolats, caramel mou et nougat...

30 pièces 28,00 €
60 pièces 50,00 €
90 pièces 68,00 €

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison 1,00 €

Mini-club sucré

Assortiment de 20 pièces 15,00 €

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

Carrousel de douceurs
(plateau livré sous cloche transparente)

Envie d'ajouter une bûche de Noël ?

RENDEZ-VOUS EN PAGE 19

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ POUR 8 À 12 PERSONNES

LE COCKTAIL DÎNATOIRE PRESTIGE « CHAMBORD »

Pour 8 à 12 convives et 266 pièces Froides 480,00 € TTC

Il n'est pas possible de changer le nombre de pièces, ni leur variété. La qualité principale de cette sélection de plateaux pré-composés est de vous offrir une grande variété de choix.

VÉRITABLE AMERICAN « JERKY »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(Boîte de 100 gr.)
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-être stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

1 Plateau de 18 « Ovalines ».
Soit au total 6 exemplaires de 3 variétés de pièces :
Royale de foie gras et céleri braisé *(x6)*
Carpaccio de chèvre fermier, carottes confites et ananas rôti *(x6)*
Saint-Jacques snackée, crème de chou-fleur *(x6)*

SOUPES DE HOMARD *(9 pièces)*

SPHÈRE CULINAIRE

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche transparente
Tartare de bœuf et œuf de caille
Fondant de Black Angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Macaroni et crème de tourteau
Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive
Rouleau potager et crevette Nobashi
Polenta et crémeux au bleu

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

(48 pièces)
Mini cassolettes de Saint-Jacques aux blancs de poireaux *(x12)*
Nem de canard confit mangue et coriandre *(x12)*
Mini-veloutés de châtaignes et pépites de foie gras *(x12)*
Mini burger au bœuf *(x12)*

PLATEAU «VOYAGE» *(25 pièces)*

Amanite de foie gras
Pic de Saint-Jacques aux épices douces
Superposition végétale et houmous

COCOTTE CHAUDE

(12 cocottes équivalentes à 48 pièces)
Ravioles de homard à la crème de Sauternes

« CARROUSEL DE DOUCEURS »

1 plateau de 40 pièces
Exemple d'assortiment : **choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...**
Et Coque chocolat *(minimum 200 gr.)*

LES ÎLIENNES D'HIVER *(du 1er nov. au 30 avril)*

Plateau de 18 coupelles en pulpe de canne composé de :
Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

ou

LES ÎLIENNES D'ÉTÉ *(du 1er mai. au 30 octobre)*

Plateau de 18 coupelles en pulpe de canne composé de :
Madeleine framboise
Chutney fruits rouges et crumble
Dôme de cassis et macaron chocolat

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS *(10 pièces)*

Plateau voyage

Retrouvez nos autres cocktails pré-composés sur
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER

Deux options possibles

24 pièces avec 7 pièces prestiges :

Entre 15 et 24 personnes : 42,00 € TTC/pers.
25 personnes et plus : 35,00 € TTC/pers.

29 pièces avec 9 pièces prestiges :

Entre 15 et 24 personnes : 49,00 € TTC/pers.
25 personnes et plus : 42,00 € TTC/pers.

Prédélices variés *(Assortiment varié)*

Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(10 gr /pers.)

Fantaisies froides prestiges *(à choisir)*

Fondant de Black Angus et légumes croquants
Gravlax de saumon, betterave et perle de citron
Cuillère de homard
Huître aux grains de caviar
Œuf de caille aux herbes
Spirale de Grison et Bresaola
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Voile de Daïkon aux écrevisses
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Rouleau potager et crevette Nobashi

Bun's et Fusettes *(2 à choisir)*

Fusette cachemire
Fusette saumon fumé maison
Bun's au crabe
Bun's végétarien

Fantaisies chaudes prestiges *(à choisir)*

Jambonneau de caille farci
Saint-Jacques au bacon
Chou escargot
Pastilla de caille
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de saumon et poitrine fumée
Cubic au Cantal et caramel de sésame
Nem de canard confit, mangue et coriandre

Mini cocotte en pin (chaude ou froide)

(à choisir)
(Si cocktail 24 pièces, en choisir 1 - valeur 3 pièces)
(Si cocktail 29 pièces, en choisir 2 - valeur 6 pièces)

Poularde aux cèpes, soufflé de courgettes *(Chaud)*
Parmentier de canard *(Chaud)*
Joue de bœuf confite, tapenade et polenta crémeuse *(Chaud)*
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes* *(4 pièces/pers.) (Chaud)*
Mille-feuille d'épinards et champignons *(Végétarien) (Chaud)*
Escalope de saumon à la parisienne sur macédoine fraîche au couteau *(Froid)*
Filet de volaille sur risotto glacé de maïs *(Froid)*

(Tous ces plats sont pré-coupés et peuvent se déguster debout avec une petite fourchette uniquement)

1 mini burger

Le classique au bœuf *(à chauffer)*

Fromage en pic *(1 pièce/pers.)*

Mini-club sucré

Assortiment de :
Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu

Fours frais maison

Assortiment de fours frais *(ex. Tartelette chocolat, wrap choco-fraise, poché au miel, opéra aux noix de pécan, macaron maison, etc.)*

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
Guimauve maison (citron, vanille, framboise), calisson, mendiant aux 3 chocolats, caramel mou et nougat...

Brochette de fruits frais *(1 pièce/pers.)*

Les Îliennes d'hiver

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1er nov. au 30 avril)
Assortiment : par 9 pièces ou 18 pièces
Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

ou

Les Îliennes d'été

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1er mai. au 30 octobre)
Assortiment : par 9 pièces ou 18 pièces
Madeleine framboise
Chutney fruits rouges et crumble
Dôme de cassis et macaron chocolat

Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec plusieurs gâteaux, incluant bougies anniversaire et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers.
(Desserts au choix Page 19).

Les Îliennes d'été

* Garniture incluse
Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Tarifs valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022.
Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Vaisselle complète rendue non lavée : 6 € TTC par personne (Minimum 12 personnes)

Foie gras de canard au piment d'Espelette et cacao

VOS MENUS

La sélection
Deux plats
Trois plats
Poissons
Végétariens
Sans allergènes

DÉGUSTEZ LES YEUX FERMÉS,
ERISAY JOUE DU PIANO DE CUISSON !

La Concorde 43,00 €

Cocktail (12 pièces/pers.)

- Brochette de saumon fumé maison à l'aneth
- Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive
- Foie gras aux baies de Goji
- Voile de daïkon et écrevisse
- Spirale de grison et Bresaola
- Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
- Crevette et bœuf tandoori
- Cubic de Cantal et caramel de sésame
- Grenaille nordique
- Saumon et poitrine fumée
- Beignet de gambas
- Nem de canard confit, mangue et coriandre

Repas 1 plat

- Confit de veau en cuisson douce et chlorophylle
- Mousse de céleri
- Tatin de Roscoff

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Vous souhaitez ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5

Confit de veau en cuisson douce et chlorophylle

Chef Exécutif Fontaine 59,00 €

Cocktail (7 pièces/pers.)

- Rouleau potager et crevette Nobashi
- Saumon et poitrine fumée
- Nem de canard confit mangue et coriandre
- Beignet de gambas
- Acras de morue
- Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
- Crevette et bœuf tandoori

Repas

- Croquant de homard et Saint-Jacques, sauce estragon
- Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême
- Mousseline aux herbes fraîches
- Réglette de tomates rôties et ail des ours

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le Royal 76,00 €

Cocktail (5 pièces/pers.)

- Huître aux grains de caviar
- Cubic de Cantal et caramel de sésame
- Œuf de caille aux herbes
- Nem de canard confit mangue et coriandre
- Jambonneau de caille farci

Repas

- Mini soupe aux truffes *(sup. 6 € pour soupe grand modèle)*
- Homard aux girolles à la crème de Sauternes
- Ris de veau au gingembre et petits oignons caramélisés

ou

- Noisette de veau aux truffes
- Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

« Les papilles au paradis

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Un doute, besoin de conseils ?
Contactez-nous au 02 32 54 06 33

L'ARCOLE 25,00 €
4 fantaisies chaudes*
Charlotte de raie à l'aneth et œuf parfait
Ballotine de pintade au pommeau
Gratin dauphinois
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

LE DEBILLY 27,00 €
4 fantaisies chaudes*
Flûte de saumon aux deux saveurs, sauce légère au citron
Confit de veau en cuisson douce et chlorophylle
Mousse de céleri
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

LE MIRABEAU 30,00 €
4 fantaisies chaudes*
Tatin de pommes et foie gras mi-cuit
Filet de canette au chorizo
Gratin de patates douces au Cantal
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

LE TOURNELLE 31,00 €
4 fantaisies chaudes*
Mousseline de saumon au coulis d'étrilles
Effiloché de bœuf baleine confit, sauce truffes
Gaufre de pomme de terre aux légumes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

LE BIR HAKEIN 33,00 €
4 fantaisies chaudes*
Véritable quenelle de brochet, sauce Nantua
Agneau de 7 heures de Jacques Erisay
Coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'INCONTOURNABLE 34,00 €
4 fantaisies chaudes*
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas
Ou à la crème de foie gras
Mousseline aux olives
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

LE GARIGLIANO 37,00 €
4 fantaisies chaudes*
Cocotte de coquillages polenta et champignons
Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême
Mousseline aux herbes fraîches
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

JACQUES ERISAY 70,00 €
COCKTAIL *(4 pièces/pers.)*
2 fantaisies chaudes et
Huître aux grains de caviar,
Jambonneau de caille farci.

REPAS
Mini velouté de châtaignes et pépites de foie gras
Cassolette de homard façon du Chef
Ris de veau aux truffes
ou
Lièvre à la Royale** *(Mini. 8 jours)*
Mousseline aux truffes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

MENU ENFANT 18,00 €
2 mini croissants jambon
2 mini saucisses feuilletées
Snoopy mayonnaise *(œufs durs décorés)*
2 mini burgers au bœuf
Pommes sautées
Mousse chocolat

Charlotte de raie à l'aneth et œuf parfait

« A DEUX PLATS D'ICI »

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

*Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon etc. ** Disponible uniquement en période de chasse.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Le Sully 37,00 €

4 fantaisies chaudes*
Charlotte de raie à l'aneth et œuf parfait
Mousseline de saumon au coulis d'étrilles
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia
Risotto de coquillettes au Comté fleuri

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le Saint-Louis 43,00 €

4 fantaisies chaudes*
Opéra de crabe des neiges, avocat et mangue
Queue de lotte et bouillon Thaï made in Normandie
Suprême de poularde aux cèpes
Rubik's de polenta

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Du 8 décembre au 16 janvier

Le Normand 44,00 €

4 fantaisies chaudes*
Boudin blanc au foie gras
Pavé de cabillaud à la Dieppoise
Dinde Normande farcie
Gratin Dauphinois
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

En quatre dimensions

Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême,
réglette de tomates rôties et ail des ours & rubik's de polenta

Le grenelle 48,00 €

4 fantaisies chaudes*
Foie gras de canard au piment d'Espelette et cacao
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême
Mousseline aux olives

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Les Invalides 55,00 €

4 fantaisies chaudes*
Tatin de pommes et foie gras mi-cuit
Saint-Jacques pancetta et pamplemousse *(3 noix /pers.)*
Ris de veau au gingembre et petits oignons caramélisés
Gratin de patates douces au Cantal

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

*Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon etc.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Queue de lotte et bouillon Thaï Made in Normandie

Le Iena 39,00 €

4 fantaisies chaudes*
Saint-Jacques pancetta et pamplemousse *(3 noix /pers.)*
Filet de bar fenouil et olives
Mousseline aux olives

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le Pont-Neuf 42,00 €

4 fantaisies chaudes*
Assiette de fruits de mer :
3 huîtres n°2 spéciales de Meuvaines, 2 langoustines, 150 gr. de bulots
Queue de lotte et bouillon Thaï made in Normandie
Rubik's de polenta
Mousse de carottes

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'Alma 68,00 €

4 fantaisies chaudes*
Cassolette de homard à la façon du Chef
Filet de sole soufflé Cardinal
Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le Pont des Arts 28,00 €
« Végétarien »

4 fantaisies chaudes*
Cubic au Cantal et caramel de sésame
Jeune champignon de Paris au bleu de Xaintrie et noisettes
Chou fromage
Quichette aux poireaux

Clafoutis de bleu de Xaintrie et son coulis
Chou-fleur rôti Pecorino, sauce carotte des sables

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Sans allergènes 32,00 €
& sans gluten

3 fantaisies froides :
Fondue de poireaux
Champignons farcis *(carotte, navet, fenouil)*
Pince mie pois gourmand et magret *(sans crème)*

Palet végétal sur brioche (sans gluten)
Cuisse de canard aux lentilles du Puy

Salade de fruits exotiques

“

Tous les goûts sont dans la nature

Chouchou

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

VOTRE BUFFET PRESTIGE

BUFFET N'EST PAS JOUER

Crevette et bœuf tandoori

BUFFET PRESTIGE 56,00 € TTC/PERS.

MINIMUM 25 PERSONNES

PARTIE COCKTAIL

3 PRÉDÉLICES

Opéra de foie gras aux cerises
Madeleine au saumon fumé
Sablé de parmesan à l'Italienne

5 FANTAISIES

Jambonneau de caille farci
Grenaille Nordique
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Crevette et bœuf tandoori
Carpaccio de veau, parmesan et huile d'olive

VÉRITABLE AMERICAN « JERKY »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(10 gr. / personne)

PARTIE BUFFET

ENTRÉES - 6 ASSORTIMENTS

Fondant au bleu d'Auvergne et pignons de pin
Huître aux grains de caviar
Nem de saumon fumé à l'aneth
Terrine de raie, sauce légère
Foie gras de canard au piment d'Espelette et cacao
Fuseau de tourteau et mangue

PLATS FROIDS - 3 ASSORTIMENTS

Saumon frais à la Parisienne
Veau Vitello Tonnato
Émincés de poulet au citron confit

SALADES COMPOSÉES - 3 ASSORTIMENTS

Salade de risotto de maïs à la Mexicaine
Salade de légumes Niçois
Salade de pennettes à la tomate

ou
Possibilité de remplacer les 3 plats froids et les 3 salades composées par 1 plat chaud et son légume

PLAT CHAUD - 1 CHOIX

Confit de veau en cuisson douce et chlorophylle, gratin dauphinois
Agneau de 7 heures de Jacques Erisay, coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons
Dos de saumon au coulis d'étrilles et mousse de céleri
Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême et mousseline aux olives

DESSERTS

4 sortes de desserts au choix inclus *(page 19)*

Besoin de conseils ?
CONTACTEZ-NOUS AU
02 32 54 06 33

Noix de coco exotique

Retrouvez nos autres buffets sur
boutique.erisay-traiteur.fr

VOTRE CARTE

Plateaux de fruits de mer
Entrées froides et chaudes
Les « préférés » de Jacques
Foie gras
Poissons et crustacés
Viandes et gibiers
Légumes
Fromages
Desserts

QUAND ON AIME, IL EST ENCORE PLUS FACILE DE CHOISIR

Carrousel de douceurs
(plateau livré sous cloche transparente)

VOTRE CARTE

Huîtres

	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
(environ 96 unités)	90,00 €	78,00 €	65,00 €	54,00 €
(environ 48 unités)	53,00 €	42,00 €	39,00 €	34,00 €

Huîtres Ouvertes

6 huîtres n°2 spéciales	15,00 €
12 huîtres n°2 spéciales	28,00 €
6 huîtres n°3 spéciales	12,00 €
12 huîtres n°3 spéciales	22,00 €

Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer 50,00 €
(/pers. : 1/2 Tourteau - 6 huîtres - 3 praires - 1 étrille - 200 gr de bulots - 50 gr de bigorneaux - 5 crevettes roses - 50 gr de crevettes grises - 2 langoustines)

Assiette de fruits de mer 17,50 €
(3 huîtres n°2 spéciales de Meuvaines - 2 langoustines et 150 gr de bulots)

Entrées froides de poissons

Charlotte de raie à l'aneth et œuf parfait	9,00 €
Croquant de homard et Saint-Jacques, sauce estragon	22,00 €
Déclinaison de saumon gravlax *(aneth, poivre, betterave)*	9,40 €
Flûte de saumon aux deux saveurs, sauce légère au citron	9,00 €
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)	16,00 €
Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Opéra de crabe des neiges, avocat et mangue	9,50 €
Saumon fumé maison	8,50 €
Saumon frais à la parisienne *(Mini. 6 pers.)*	
Entrée 80 grammes	9,00 €
Plat 150 grammes	16,00 €

Entrées Végétariennes

Clafoutis de bleu de Xaintrie et son coulis *(entrée froide)*	7,00 €
Chou-fleur et céleri à la caprese *(entrée froide)*	7,00 €
Risotto aux cèpes *(entrée chaude)*	8,20 €

Cuisine de mémoire - Les «préférés» de Jacques

Entrée :
Véritable vol au vent aux ris de veau *(mini 2 pers.)* 9,50 €

Plat :
Jarret de veau braisé à l'ancienne *(mini 5 pers.)* 16,00 €/pers.

Dessert :
Le Nicolas *(meringues aux amandes, crème pralinée)* 5,60 €

Les foies gras frais « maison »

Foie gras de canard au piment d'Espelette et cacao	12,50 €
Tatin de pommes et foie gras mi-cuit	11,00 €
Foie gras de canard	12,00 €
Foie gras d'oie *(mini. 12 pers.)*	19,50 €
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	12,00 €

En bloc sous vide

Foie gras de canard	170,00 €/Kg
Foie gras d'oie *(mini. 500 gr.)*	300,00 €/Kg

Foie gras de canard en terrine de porcelaine
250 gr 75,00 € **500 gr** 130,00 €

Entrées froides de viandes

Assortiment de charcuteries artisanales *(120 gr.)*	6,30 €
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire	8,20 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	6,00 €
Salade de cailles aux champignons	6,20 €
Terrine de canard	5,00 €

Entrées chaudes

Cocotte de coquillages, polenta et champignons	12,00 €
Mousseline de saumon au coulis d'étrilles	10,50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(6/pers.)*	13,00 €
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse *(3 noix/pers.)*	13,50 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	12,00 €
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras	9,00 €
Véritable quenelle de brochet, sauce Nantua	9,50 €

Plats végétariens

Chou-fleur rôti Pecorino, sauce carottes des sables	10,00 €
Mille-feuille d'épinards et champignons	10,00 €

Plats poissons et crustacés

Cassolette de homard à la façon du Chef	30,00 €
Cassolette du pêcheur à la crème de Sauternes	14,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	14,00 €
Émincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	28,00 €
Filet de bar fenouil et olives	17,00 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	14,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	29,00 €
Homard aux girolles à la crème de Sauternes	30,00 €
Pavé de cabillaud à la Dieppoise	15,60 €
Queue de lotte et bouillon Thaï Made in Normandie	14,50 €
Saint-Jacques aux cèpes *(environ 4 noix)*	17,50 €
Saint-Pierre, réduction de Porto et céleri braisé	17,50 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement

Tatin de pommes et foie gras mi-cuit

Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la fécule de pomme de terre.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2022. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Plats viandes

Suprême de volaille aux cèpes	11,20 €
Poularde fermière farcie aux morilles, sauce suprême	15,50 €
Ballotine de pintade au pommeau	11,00 €
Dinde fermière farcie aux marrons *(uniquement pendant les fêtes de fin d'année)*	12,50 €
Magrets de caille à la crème de foie gras *(4 pcs./pers.)*	12,50 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	13,50 €
Jambon en croûte, sauce Madère *(mini. 8 pers.)*	10,20 €
Cuissot de cochon de lait braisé *(mini. 5 pers.)*	15,00 €
Jarret de veau braisé à l'ancienne *(mini. 5 pers.)*	15,50 €
Pavé de veau aux girolles	16,00 €
Confit de veau en cuisson douce et chlorophylle	12,50 €
Ris de veau au gingembre et petits oignons caramélisés	23,00 €
Ris de veau aux truffes	24,00 €
Agneau de 7 heures de Jacques Erisay	15,00 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Filet de canette au chorizo	14,50 €
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia	11,00 €
Fondant de canard, farce au foie gras, sauce St-Émilion	15,00 €
Pavé de canard poire et miel	16,50 €
Effiloché de bœuf baleine confit, sauce truffe	14,00 €

Les gibiers *(Uniquement en période de chasse)*

Dos de chevreuil Grand Veneur *(mini. 6 à 8 personnes)*	19.50 €
Lièvre à la Royale *(mini. 6 personnes, mini. 8 jours)*	35,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement

Vous souhaitez ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5

Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la fécule de pomme de terre.

Plats uniques *(minimum 8 personnes)*

Choucroute *(Poitrine fraîche - Saucisse de Strasbourg - Saucisson frais)*	10,20 €
Couscous *(Poulet - Collier - Merguez - Légumes - Sauce harissa - Semoule)*	15,50 €
Paëlla *(Lapin - Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas)*	15,50 €
Choucroute de la mer *(Chou, Haddock, lotte, saumon, moules, sauce moutarde à l'ancienne)*	15,50 €
Blanquette de veau	12,50 €
Pot au feu	15,50 €

Les légumes *(minimum 2 personnes)*

Bayaldi de légumes du soleil *(tomates, courgettes, champignons sur feuilleté croustillant)*	3,50 €
Coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons	3,00 €
Crêpe aux épinards *(indisponible du 1/09 au 30/10)*	3,00 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Gaufre aux 3 légumes	3,00 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,00 €
Mousse de carottes	2,80 €
Mousse de céleri	2,80 €
Mousseline aux olives noires	2,30 €
Mousseline aux truffes	7,00 €
Pommes sautées aux champignons sauvages	3,00 €
Radis Daïkon braisé et mousseline de patates douces	3,50 €
Réglette de tomates rôties et ail des ours	2,20 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	2,50 €
Rubik's de polenta	2,30 €
Soufflé de courgettes	3,00 €
Tatin de champignons	2,20 €
Tatin de Roscoff	3,50 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €

Plateau de fromages

4 à 5 personnes *(4 sortes)*	40,00 €
6 à 8 personnes *(5 sortes)*	48,00 €
8 à 10 personnes *(7 sortes)*	58,00 €
10 à 12 personnes *(8 sortes)*	63,00 €
12 à 15 personnes *(10 sortes)*	80,00 €
Brie de Meaux truffé maison *(60gr la part) Mini. 2 pers.*	8,00 €

Effiloché de bœuf baleine confit, sauce truffes

Un doute, besoin de conseils ?
Contactez-nous au 02 32 54 06 33

DESSERTS*

(prix à la carte ou compris dans les menus)

ENTREMETS 5,60 €/pers.

Café Latté *(mini. 3 pers.)*
(moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café)

Délice pomme confite, caramel beurre salé
(caramel, crêpes, mousse aux pommes et pommes caramélisées)

Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
(biscuit crème citron, mousse agrume)

Mille-feuille

Nicolas**
(meringue aux amandes, crème pralinée)

Opéra aux noix de pécan
(ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan)

Paris-Brest

Pirouette
(pain de Gênes, caramel cacahuète et crème noisette)

Royal croustillant
(biscuit macaron, mousse chocolat Cluizel et praliné feuilleté)

Saint-Honoré

Éclair géant *(environ 42 cm)*
(1 éclair indivisible pour 4 pers., à choisir parmi 5 parfums différents)

Chocolat Cluizel grand cru	12,00 €
Streuzel caramel	15,00 €
Brownies vanille	15,00 €
Café « brûlerie Caron »	12,00 €
Citron yuzu et framboises fraîches	15,00 €

ENTREMETS GLACÉS ET GLACES

Nougat glacé coulis framboise** 5,40 €/pers.

Omelette Norvégienne *(mini. 3 pers.)* 5,40 €/pers.
Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Profiteroles *(4 choux/personne)* 5,40 €/pers.

Soupière en nougatine et sorbets multicolores** *(3/pers.)*
Mini. 2 pers. 6,60 €/pers.

Vacherin** *(mini. 3 pers.)* 5,40 €/pers.
Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

DIVERS

Mousse au chocolat 4,00 €/pers.

SORBET & GLACE EN PETIT POT** 2,00 €/pers.

Glace *(chocolat - vanille)*
Sorbet *(fraise, framboise, fruit de la passion)*
Sorbet en milieu de repas *(poire - pomme - citron)* 1,00 €/pers.

BÛCHES TRADITION 5,40 €/pers.

(du 18/12/2021 au 16/01/2022)

Café et biscuit aux noix
Double chocolats
Grand Marnier et nougatine émiettée
Marrons et éclats de marrons glacés
Praliné croquant
Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise

BÛCHES GLACÉES *(minimum 3 pers.)* 5,40 €/pers.

(du 18/12/2021 au 16/01/2022)

Crunchy *(vanille, caramel, noix de pécan)*
Orientale *(amande et fleur d'oranger)*
Tiramisu

TARTES 3,90 € /pers.

Tarte abricots *(du 1er juillet au 31 août)*
Tarte aux fraises ou aux framboises *(du 1er mai au 30 septembre)*
Tarte Bourdaloue
Tarte citron meringuée
Tarte Normande
Tarte Tatin grand-mère

« SPÉCIAL FÊTES » *(Du 8/12 au 16/01)* 6,30 €/pers.

Pirouette *(pain de Gênes, caramel cacahuète et crème noisette)*
Chouchou *Mini. 3 pers. (assortiment de choux framboise et mangue)*
Conte de Noël *Mini. 3 pers. (à base de framboise, pistache, croquant chocolat)*
Kenya *Mini 3 pers. (à base de streuzel, cannelle, chocolat)*
Noix de coco exotique *(coque chocolat, mousse coco, cœur passion/ananas)*
Galette des rois *(du 2/01 au 31/01 - Mini. 3 pers.)* 3,90 €/pers.
Au choix : frangipane, framboise, pomme, poire-chocolat...

Possibilité de présentation anniversaire avec plaque, bouquet magique et bougie chiffre : supplément de 2,00 €/pers.
* Tarif pour une personne (prix à multiplier par le nombre de convives). La forme et présentation des desserts sont adaptées selon le nombre de personnes.
** Desserts sans gluten

HORS MENUS

CORBEILLES DE FRUITS FRAIS** *(selon saison)*

Pour 6 personnes	34,00 €
Pour 10 personnes	39.00 €
Pour 15 personnes	47,00 €

PIÈCES MONTÉES NOUGATINE & CIE...

Soupière Gourmande en nougatine *(choux, macarons, guimauves...)*
35 pièces et 450 gr. de nougatine (env. 6 pers.) 38,00 €
55 pièces et 750 gr. de nougatine (env. 10 pers.) 56,00 €

Coupe en nougatine et choux
(5 choux /pers., mini. 10 pers.) 5,60 €/pers.

Corne d'abondance
(5 choux /pers., mini. 15 pers.) 8,00 €/pers.

Pièce montée en choux croques en bouche
(5 choux /pers., mini. 20 pers.) 8,00 €/pers.

Pièce montée en Caroline (minis éclairs et choux vanille)
(5 pièces /pers., mini. 20 pers.) 8,00 €/pers.

Pièce montée en Macarons
(5 macarons /pers., mini. 20 pers.) 8,00 €/pers.

Wedding cake
(chocolat pistache ou fruits rouges., mini. 20 pers.) 9,00 €/pers.

CARROUSEL DE DOUCEURS

40 pièces minimum : 65,00 €

Exemple d'assortiment : **choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...**
Et coque chocolat *(minimum 200 gr.)*

MINI-PIÈCES SUCRÉES & FOURS FRAIS

Voir page 5

Soupière Gourmande en nougatine

LES BOCAUX D'ERISAY
Cuisiné avec Amour
Made in Normandie

Faites des réserves !

Plats cuisinés pour 2 personnes

Ravioles à la ricotta aux dés de homard et à la crème de Sauternes *(400 gr.)*	26,00 €
Filets de caille à la crème de foie gras *(450 gr.)*	23,00 €
Jambonneaux de caille farcis à l'ancienne *(450 gr.)*	15,00 €
Purée fine aux olives *(200 gr.)*	5,00 €

Terrines

Foie gras de canard entier *(200 gr.)*	30,00 €
Terrine de foie de volaille à l'Armagnac *(100 gr.)*	6,00 €
Terrine de poulet à l'estragon *(100 gr.)*	6,00 €
Terrine texas barbecue pulled pork *(100 gr.)*	7,00 €

Rillettes

Rillettes de potiron et chorizo maison *(100 gr.)*	5,50 €
Rillettes de cassoulet *(100 gr.)*	5,50 €
Rillettes de patates douces et poulet au Houblon *(100 gr.)*	5,50 €
Rillettes de jarret de veau et aubergines *(100 gr.)*	5,50 €

Rillettes végétales

Rillettes végétales de carottes au piment d'Espelette *(100 gr.)*	5,50 €
Rillettes végétales de poireaux et chèvre fermier *(100 gr.)*	5,50 €
Rillettes végétales de céleri au cumin *(100 gr.)*	5,50 €

Desserts

Fondant au chocolat Grand Cru *(70 gr.)*	7,00 €
Crème Caramel de Marie-Thérèse *(100 gr.)*	6,00 €

Les bocaux d'Erisay stérilisés
0% colorant
0% conservateur
100% authentique

Un cadeau de dernière minute à trouver ?

Pensez à nos coffrets cadeaux & paniers gourmands !

49 € TTC

Le Gourmet

Ravioles à la ricotta aux dés de homard et à la crème de Sauternes, rillettes de potiron et chorizo maison, nougats, bouteille de Sauvignon Blanc - Esprit de Bourgeois

De nombreux autres coffrets à retrouver sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Atelier œnologique

En partenariat avec Emmanuel GUILBERT, nous vous invitons à la découverte des arômes et richesses du vin. **Objectifs des cours :** apprendre à déguster un vin, identifier les arômes, acquérir des connaissances précises sur les différentes vinifications et le vignoble français.

Les cours ont lieu les **mardis** dans 3 de nos domaines :
- La **Cave d'Erisay** à Rouen (39 rue aux Ours)
- La **Table d'Erisay** au golf de Mont-Saint-Aignan
- La **Mezzanine au siège de la Maison Erisay**, ZA des Champs Chouette 1, 27600 St-Aubin-sur-Gaillon.

Planning des cours sur
www.erisay-traiteur.fr/cours-doenologie/

Réservation obligatoire au
06 08 53 33 01 ou à
aromesetpassions@gmail.com
(les cours se déroulent pour un minimum de 6 pers.)

40 € TTC par pers.

Atelier de cuisine

Les cours de cuisine sont assurés par le personnel de la maison ERISAY.
Vous réalisez l'intégralité des plats au menu depuis l'épluchage jusqu'au dressage des assiettes.
Les cours se terminent autour d'un déjeuner convivial en présence de notre chef qui vous délivrera recettes et astuces pour réussir chez vous.

Les cours ont lieu dans une cuisine spécialement aménagée chez Vazard Home à Saint-Colombe-près -Vernon.
Cours : 10h/12h30
Déjeuner : 12h30/14h

Planning des cours sur
www.erisay-traiteur.fr/cours-de-cuisine/

Réservation obligatoire au
02 32 54 06 33

59 € TTC par pers.

BONS CADEAUX RESTAURANTS, COURS & DÉGUSTATIONS

Faites plaisir à vos proches et offrez des bons cadeaux de la Maison Erisay ! Ils se déclinent en « menus traiteur » et en « menus restaurant » cours de cuisine et cours d'œnologie pour découvrir et partager toute la palette de nos saveurs.

Tous nos bons cadeaux sont disponibles sur notre site https://boutique.erisay-traiteur.fr

Erisay | BOUTIQUE

Pour toute commande effectuée sur notre boutique en ligne, un cadeau vous sera offert, n'hésitez plus, rendez-vous vite sur : **boutique.erisay-traiteur.fr**

1. Je me rends sur : **boutique.erisay-traiteur.fr**
2. **Je fais mon choix** (menu, plat à la carte, cocktail, buffet etc.).
3. Je choisis ma **date de livraison** ou de **retrait** ainsi que l'horaire auquel je souhaite réceptionner ma commande**.
4. Je **m'identifie** ou je crée mon **compte**.
5. Je **paie sur la passerelle sécurisée** de la Société Générale, partenaire de la maison ERISAY.

Bonne dégustation !

Livraison gratuite sur Rouen et Paris le matin*

** Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, 24 et 31 décembre. Voir condition sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr*
***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 : boutique.erisay-traiteur.fr

NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

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

Erisay | RÉCEPTIONS

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

www.erisay-traiteur.fr
boutique.erisay-traiteur.fr

PARIS
p. 06 09 02 01 55
f. 02 32 54 42 67
paris@erisay.fr

ROUEN
39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68
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
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

PLATEAUX REPAS
p. 07 78 38 15 35 - contact@erisay.fr

Tarifs 2021-2022 exprimés en TTC, valables jusqu'au 30 novembre 2022.

Photos : Atelier MBB - Photos non contractuelles - 11/2021 - Imprimé sur un papier recyclé à 60% et certifié FSC à 40% - Imprimeur agréé imprim'vert