

# PLATEAUX REPAS

SAISON 3 / ÉPISODE 1 - HIVER 2021-2022 VALABLE À PARTIR DU 10 JANVIER 2022 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 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 nutritionelles et gustatives d'un repas équilibré.

# LES PLATEAUX APÉRITIFS

#### SPHÈRE CULINAIRE

Tartare bœuf œuf de caille, Black Angus légumes, Spirale grison bresaola, Crevette bœuf tandoori, Banderille artichaut truffes, Fraîcheur radis noir chèvre, Macaroni tourteau, Carpaccio veau parmesan, Rouleau potager crevette Nobashi, Polenta au bleu

Plateau de 40 pièces : 68,25 € HT



#### LE PLATEAU PRESTIGE

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

Plateau de 24 pièces : 40,76 € HT



#### LE PLATEAU VOYAGE

Amanite de foie gras Pic de Saint-Jacques aux épices douces Superposition végétale et houmous Plateau de 25 pièces : 44,55 € HT



#### LA FORÊT SUSPENDUE

Canard laqué et soba Fondant de Black-Angus Banderille d'artichaut aux truffes Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier Crevette et boeuf tandoori

Plateau de 20 pièces : 42,65 € HT



#### LES FROMAGES

**Une portion de fromage : 1,30 € HT** 

(*Les plateaux à 16,00 € HT ne comprennent pas le fromage*)

#### LES ESSENTIELS

#### « RUBENS » - 16 € HT VIANDE

Houmous au basilic, granola et blinis Blanc de poulet mariné au miel et au paprika 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

## « BOTTICELLI » - 16 € HT VIANDE

Quiche gorgonzola, poêlée de champignons Boeuf sauce BBQ Garniture du jour Financier aux noisettes 1 pain + Eau de source 50cl





VIANDE -SANS GLUTEN

#### « MICHEL ANGE » - 16 € HT

Riz, houmous, betterave et potiron rôti Poulet sauce gorgonzola Poêlée de légumes d'hiver Fromage blanc, fruits et coulis 1 pain sans gluten + Eau de source 50 cl



#### « SIGNAC » - 16 € HT

POISSON

Terrine du pêcheur, mayonnaise à la cardamome et citron vert
Merlu sauce basilic Thaï
Garniture du jour
Bounty fait maison
1 pain + Eau de source 50cl



**POISSON** 

#### « DA VINCI » - 16 € HT

Salade d'endives rouges et vertes aux agrumes Saumon au pesto citronné Garniture du jour Cookies chocolat et noix de pécan

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

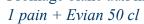


Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin !\*

#### LES BISTROTS CHICS

#### « KLIMT » - 23 € HT

Tatin de pommes, oignons, calvados et camembert Suprême de poulet, sauce au potiron Risotto d'orge aux herbes Fromage Fromage blanc aux marrons





#### VIANDE "

Magret de canard fumé et houmous de lentilles corail Pavé de veau sauce au bleu et poire, Risotto d'épeautre et poêlée de champignons de saison Fromage Moelleux chocolat 1 pain + Evian 50 cl

#### « VAN GOGH » - 23 € HT VIANDE

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

#### « 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 étoilée et cardamome Poêlée de courges grillées Fromage

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

1 pain + Evian 50 cl

#### « WARHOL » - 23 € HT

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



#### POISSON - SANS GLUTEN

#### « Modigliani » - 23 € HT

Tartare de haddock, grenade et pamplemousse Pavé de lieu jaune, sauce citron et poivre de Sichuan Tagliatelles de légumes Fromage Mi-cuit chocolat

1 pain sans gluten + Evian 50 cl



## LES BISTROTS CHICS À RÉCHAUFFER

Découvrez nos nouveaux plats présentés dans une cocotte épicéa ou dans un bocal en verre, à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn). Se consomme EXCLUSIVEMENT chaud.

# Plat à réchauffer

#### « Picasso » - 24,5 € HT

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

#### VIANDE

#### « 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



#### POISSON

## « RAPHAËL » - 24,5 € HT

réchauffer

Chiffonnade de saumon fumé maison Cabillaud sauce Normande

Riz blanc Fromage

Cookies chocolat et noix de pécan

1 pain + Evian 50 cl



#### VÉGÉTARIEN « Goya » - 24,5 € HT

Choux-fleurs blancs et violets, oeuf de caille et mayonnaise

1 pain + Evian 50 cl

Lasagnes de légumes du soleil Fromage Paris-Brest



## LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

#### « DEGAS » - 23 € HT

Superposé de potirons et patates douces rôtis au sirop d'érable

Salade de fenouil, orange, noix et olives Ananas rafraîchi et framboises

1 pain + Evian 50 cl



#### **VÉGÉTARIEN**

#### « GERICAULT » - 23 € HT

Tarte ricotta, poêlée de champignons persillés Légumes racines et curry de légumes Fromage

Tokyo (thé vert, litchi) 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







#### LES PRESTIGES

# VIANDE «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 « 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



Fuseau de crabe et poireaux Médaillons 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 Ravioles aux dés de homard
réchauffer à la crème de Sauternes
Fromage

Café Latté (moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café) 1 pain + Evian 50 cl

#### BUFFET FINGER LUNCH 90 PIÈCES - 8 À 10 CONVIVES - 150€ HT

#### 60 pièces salées taille lunch :

- 10 navettes jambon beurre
- 10 buns crabe
- 10 fusettes cachemire
- 10 pains pavots canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises



#### 30 pièces sucrées taille lunch :

Caroline Chocolat
Mini club épice orange
Caroline mangue
Cup cake
Moelleux chocolat framboise
Brownies



#### BUFFET FINGER FOOD ET MINI BUDDHA BOWL 119 PIÈCES - 8 à 10 convives -170 €HT



#### 30 pièces salées taille lunch :

10 fusettes saumon fumé 10 pains bagnats 10 moricettes de veau tartare

#### 12 mini buddha bowl:

6 mini buddha bowl canard laqué:

Magret de canard, soba (pâtes de sarrasin), riz venere (riz noir), chou kale, orange, pamplemousse, vinaigrette orange sanguine.

6 mini buddha bowl végétariens :

Potiron rôti en purée, haricots verts et cantal, riz noisette au curry.



#### 2 plateaux:

1 plateau de charcuterie 30 tranches 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie

#### 15 pièces sucrées taille lunch :

Madeleine aux agrumes Club pistache framboise Tarte Pomme Normande Caroline Café Brownies

#### 12 mini-cocottes de salades de fruits frais





# BUFFET FINGER COCOTTE 122 PIÈCES - 8 à 10 CONVIVES - 170 €HT

#### 30 pièces salées taille lunch :

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pains bagnats
- 10 moricettes de veau tartare

#### 12 mini-cocottes:

6 poulets fumés et légumes au paprika 6 salades de pâtes et légumes grillés



#### 2 plateaux:

1 plateau de charcuterie 30 tranches 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie

#### 30 pièces sucrées taille lunch :

Madeleine aux agrumes Club pistache framboise Tarte Pomme Normande Caroline Café Brownies





#### **BUFFET FINGER FOOD ET MINI POKE BOWL** 149 PIÈCES - 10 À 12 CONVIVES - 220 €HT

#### 90 pièces salées taille lunch :

10 fusettes saumon fumé

10 pains bagnats

10 moricettes de veau tartare

10 navettes jambon beurre

10 buns crabe

10 fusettes cachemire

10 pains pavots canard laqué

10 wraps à l'indienne

10 pitas libanaises



#### 12 mini poke bowl:

6 mini poke bowl Pink: saumon fumé, pomme pink, courgettes grillées, mélanges de graines, laitue, menthe, curcuma. 6 mini poke bowl Equateur: Crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.



#### 1 plateau:

14

1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 parts de camembert

#### 15 pièces sucrées taille lunch :

Madeleine aux agrumes Club pistache framboise Tarte Pomme Normande Caroline Café Brownies





#### 12 mini-cocottes de salades de fruits frais

#### LES PLATEAUX SUCRÉS ET LES BOISSONS

#### PLATEAU DE PIÈCES SUCRÉES

Exemple d'assortiment : Financier pistache-chocolat, tartelettes, opéra aux noix de pécan, macarons panachés, caroline café, duo chocolat orange, cannelé etc.

Plateau de 60 pièces : 42,65 € HT Plateau de 80 pièces : 52,13 € HT

#### PLATEAU DE MACARONS

Exemple d'assortiment : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : 10,43 € HT Plateau de 20 pièces : 18,96 € HT



#### MINI-CLUB SUCRÉ

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

Assortiment de 20 pièces : 14,22 € HT

#### PLATEAU DES PLAISIRS SUCRÉS

Assortiment de guimauves, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous et nougats.

Plateau de 30 pièces : 26,54 € HT Plateau de 60 pièces : 47,39 € HT Plateau de 90 pièces : 64,45 € HT



# Pes boissons

#### SOFTS

Évian (50 cl) - 0,95 € HT la bouteille en plastique Évian (33 cl) - 1.60 € HT la bouteille en verre 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

#### Nouveau « Les baristas » (verre au vin à emporter en flacon) :

Verre de vin rouge Mercurey domaine Champ Roin (10cl): 7,03 € HT Verre de vin rouge Saint-Emilion 2016 Château de Bechaud (10cl): 8,30 € HT Verre de vin blanc Chablis 2019 domaine Jean-Marc Brocard (10cl): 7,30 € HT Verre de vin blanc Sancerre 2020 domaine Eric Louis (10cl): 7.03 € HT

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

15



# « POUR PASSER COMMANDE » boutique.erisay-traiteur.fr

**Commande sur notre boutique en ligne** la veille de votre livraison avant 12h00. *(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  $50 \in$  pour Rouen,  $120 \in$  pour Paris et  $0,65 \in$  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.