

Eriscay | RÉCEPTIONS



PLATEAUX REPAS
CARTE PRINTEMPS 2022

VALABLE À PARTIR DU 28 MARS
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 événement 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.

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)



« ALBINONI » - 16 € HT

Houmous de betterave, blinis au blé noir
Filet de poulet crème zaatar
Garniture du jour
Banana Bread
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« BIZET » - 16 € HT

Clafoutis de chèvre et épinards
Pavé de veau mayonnaise à l'ail des ours
Garniture du jour
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« VERDI » - 16 € HT

Salade d'artichauts aux agrumes et échalotes
Bœuf sauce tomates séchées, pequillos et basilic
Garniture du jour
Cookie pécan, noisette et chocolat noir
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« STRAUSS » - 16 € HT

Tartare de céleri branche et fenouil
Poulet au pistou de noix
Salade de légumes printaniers
Flan chocolat et muscovado
1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl

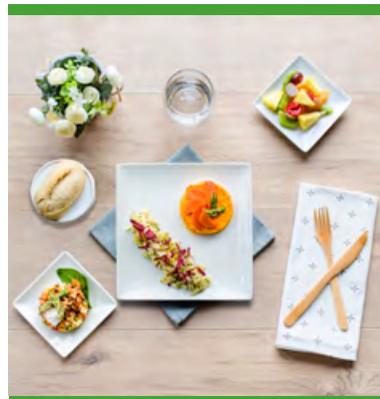


VIANDE - SANS GLUTEN*

* Traces possibles de gluten

« BRAHMS » - 16 € HT

Feuilleté de poireaux et chèvre frais
Merlu crème de petits pois
Garniture du jour
Trilogie de chou
1 pain + Eau de source 50cl



VÉGÉTARIEN

« MASSENET » - 16 € HT

Guacamole de petits pois menthe et piment d'Espelette
Purée de chou-fleur
Salade d'artichauts, agrumes et feta
Chocolat-gingembre et confit de poire
1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl



POISSON

« BERLIOZ » - 16 € HT

Terrine de la mer sauce citron vert
Saumon crème de radis
Garniture du jour
Entremets Fraise basilic
1 pain + Eau de source 50cl

POISSON

« DEBUSSY » - 16 € HT

Tartare de petits légumes
Crèmeux de carottes, salade de risetti aux poireaux
Salade de fruits frais
1 pain + Eau de source 50 cl



VÉGÉ - SANS GLUTEN*

* Traces possibles de gluten



LES BISTROTS CHICS

« HAENDEL » - 23 € HT

Tartare de pommes et de boudin noir
 Poulet, pickles de carottes à la badiane
 Risotto de pâtes fregola
 Fromage
 Opéra aux noix de pécan
 1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



« VIVALDI » - 23 € HT

Wrap au chou kale, oignons confits et feta
 Pintade sauce shiitake et soja
 Nouilles de riz au sésame grillé
 Fromage
 Tiramisu café et Amarena
 1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



« GARNIER » - 23 € HT

Terrine de bœuf et carottes en gelée
 Rumsteak de bœuf, béarnaise
 Gratin de chou-fleur
 Fromage
 Trilogie de choux
 1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



« PUCCINI » - 23 € HT

Pressé de volaille aux fruits secs
 Veau crème d'ail noir
 Légumes printaniers
 Fromage
 Mi-cuit chocolat cœur framboise
 1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

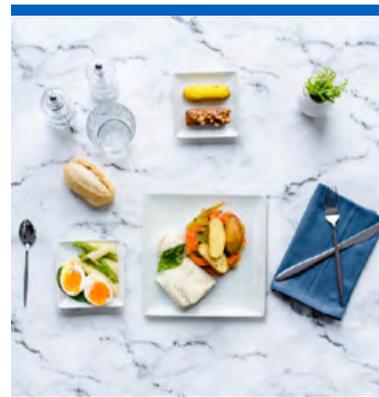


Crisay | BOUTIQUE

« SATIE » - 23 € HT

Duo d'asperges et œuf mimosa
 Cabillaud crème d'haddock
 Légumes printaniers
 Fromage
 Duo de financier noisette et éclair citron
 1 pain + Evian 50 cl

POISSON



« RAVEL » - 23 € HT

Tartare de maigre au citron confit
 Filets de maquereaux au vin blanc
 et vinaigre de cidre
 Salade de pâtes langue d'oiseau
 Fromage
 Choco-gingembre et confit de poire
 1 pain + Evian 50 cl

POISSON



« BACH » - 23 € HT

Salade de pois chiche au citron
 Merlu et Ketchup de carottes
 Quinoa façon taboulé Libanais
 Ananas poêlé, mangue et streusel coco
 1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl

POISSON - SANS LACTOSE
 SANS GLUTEN*



« LITZ » - 23 € HT

Haddock fumé et crème d'anis vert
 Saumon sauce betterave basilic
 Duo d'asperges rôties
 Fromage
 Mousse chocolat
 1 pain sans gluten + Evian 50 cl

POISSON - SANS GLUTEN



* Traces possibles de gluten



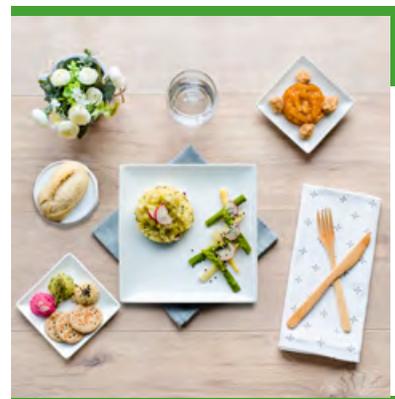
LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

« SCHUMANN » - 23 € HT

Salade gourmande de riz sauvage
Salade Thaï aux légumes croquants
Nouilles de riz au sésame
Tartare pomme, kiwi et menthe
1 pain + Evian 50 cl



VEGAN



VÉGÉTARIEN

« WAGNER » - 23 € HT

Trio de houmous et blinis au sarrasin
Salade de risetti poireaux et asperges
Fromage
Ananas poêlé, mangue et streusel coco
1 pain + Evian 50 cl

« MONTEVERDI » - 23 € HT

Purée de chou-fleur et feta
Salade de penne au pesto de noix
Tombée de pleurotes, shiitake
et champignons de Paris
Fromage
Opéra aux noix de pécan
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN

LES BISTROTS CHICS À RÉCHAUFFER

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

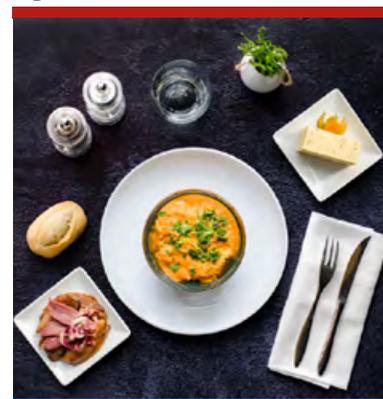
« HOFMANN » - 24,5 € HT

Salade de crevettes, épices du Bayou,
maïs, haricots rouges et avocat
Burger au bœuf et au curry
Salade coleslaw et raisins secs
Fromage
Macaron pomme-poire
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

Plat à réchauffer



VIANDE

Plat à réchauffer

« RAMEAU » - 24,5 € HT

Tatin d'échalotes et magret de canard fumé
Emincé de poulet au curry, citron et coriandre
Riz blanc
Fromage
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
1 pain + Evian 50 cl

« PAGANINI » - 24,5 € HT

Sablé parmesan, saumon fumé maison, crème miso
Cabillaud sauce acidulée aux asperges
Risotto de fregola
Fromage
Poire pochée aux épices
1 pain + Evian 50 cl

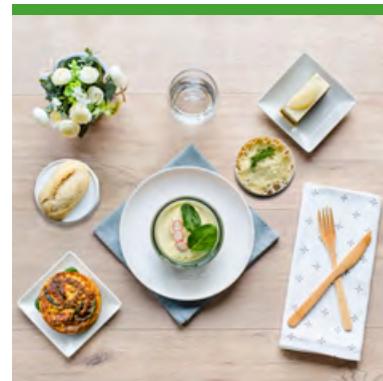


POISSON

Plat à réchauffer

« SCHUBERT » - 24,5 € HT

Clafoutis de chèvre épinards (chaud ou froid)
Mille-feuilles d'artichauts et chou-fleur à la
crème d'asperges
Fromage
Carat (confit de lait et caramel beurre salé)
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN

Plat à réchauffer



« CHOPIN » - 35 € HT

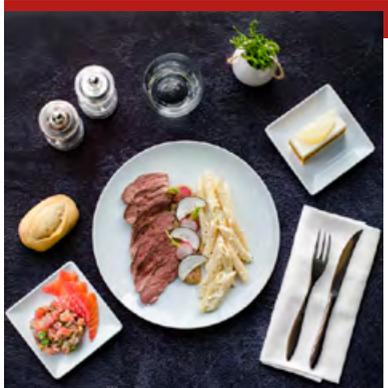
Foie gras et chutney de pomme à la pistache
 Filet de bœuf sauce béarnaise
 Gratin de chou-fleur et mousse de chou-fleur rôti
 Fromage
 Macaron pomme-poire
 1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« BEETHOVEN » - 35 € HT

Déclinaison de saumon gravlax
 Magret de canard sauce poire et vanille
 Salade de penne à l'huile de truffe et mascarpone
 Fromage
 Carat (confit de lait et caramel beurre salé)
 1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« MOZART » - 35 € HT

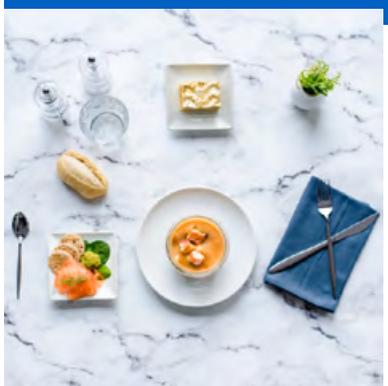
Marguerite de Saint-Jacques à l'huile de truffe et pignons de pin
 Homard en éventail
 Fond d'artichaut avec tartare de fenouil et céleri
 Fromage
 Club des 3 (fraise, mangue-pistache et orange)
 1 pain + Evian 50 cl



POISSON

« PLEYEL » - 35 € HT

Saumon fumé maison et crème de petits pois citronnée avec ses blinis
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
 Fromage
 Ambroisie
 (biscuit de Savoie, mousse vanille et pollen)
 1 pain + Evian 50 cl



POISSON



Plat à réchauffer

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 épices 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 bowls :

6 mini buddha bowls canard laqué :

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



6 mini buddha bowls 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 pavot canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises



12 mini poke bowls :

6 mini poke bowls Pink :

saumon fumé, pomme pink, courgettes grillées, mélanges de graines, laitue, menthe, curcuma.

6 mini poke bowls Equateur :

Crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.



1 plateau :

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



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

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) - 6,50€ HT

Verre de vin blanc Sancerre 2020 domaine Eric Louis (10cl) - 7,30€ HT

Blanc: «Esprit de Bourgeois», Chavignol - bouteille 75cl 8,75€ HT

Rouge: «Cafaggiolo» Côte de Gascogne - bouteille 75cl 7,25€ HT

«Layauga-Duboscq» Médoc - bouteille (2017) 75cl 13,33€ HT

Rosé: «Pétula», Provence - bouteille 75cl 9,17€ HT

CHAMPAGNE

LOUIS DE SACY Brut Originel - bouteille 75cl 22,50€ HT



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 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 € 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.*