



Erisay
réceptions



PLATEAUX REPAS ÉTÉ 2022

Valable à partir du 20 juin 2022
boutique.erisay-traiteur.fr

Traiteur depuis 50 ans, Érisay Réceptions est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

Cette carte est l'occasion pour nous de vous présenter notre nouvelle identité visuelle.

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.

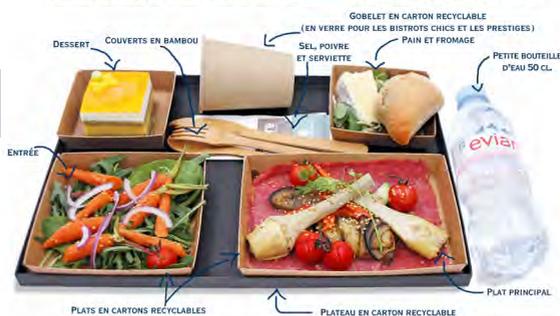
Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle : ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande et « juste à temps », grâce à une brigade spécialement dédiée.

Étant soucieuse de notre environnement, la maison ERISAY évite 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.

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)

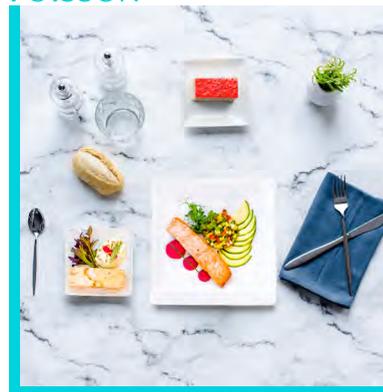


« Le Cap D'agde » - 16,50€ HT

Terrine de canard
Poulet sauce yaourt menthe poivrée
Garniture du jour
Financier pistache
1 pain + Eau de source 50cl



POISSON



« Le Crotoy » - 16,50€ HT

Terrine de la mer crème d'aneth
Truite de mer, mousse de betterave et feta
Garniture du jour
Entremet fraise basilic
1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE



« Le Biarritz » - 16,50€ HT

Tartelette de tomates rôties
Pavé de veau sauce Romesco
Garniture du jour
Entremet abricot-menthe
1 pain + Eau de source 50cl

« Le Collioure » - 16,50€ HT

Taboulé libanais
Merlu sauce ail et fines herbes
Garniture du jour
Trilogie de clubs sucrés
1 pain + Eau de source 50 cl



« Le Cannes » - 16,50€ HT

Caviar d'aubergine au paprika fumé et blinis
Boeuf sauce Teriyaki
Garniture du jour
Cookie pécan, noisettes et chocolat noir
1 pain + Eau de source 50cl



VÉGÉTARIEN



« Le St Gilles » - 16,50€ HT

Courgettes en deux cuissons ail et cumin
Achard de légumes (julienne de légumes vinaigrée)
Farfalle au pesto de roquette et mozzarella
Salade de fruits frais
1 pain + Eau de source 50 cl

VIANDE - SANS GLUTEN*



« Le Hossegor » - 16,50€ HT

Tomates d'antan, pistou et mozzarella
Poulet et caviar de poivrons
Garniture du jour
Moelleux au chocolat sans gluten
1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl

« Le St Florent » - 16,50€ HT

Caponata d'aubergines et basilic
Poêlée de légumes verts
Confit de légumes estivaux
(courgettes, carottes, fenouil et poivrons)
Duo de fraises et melon
1 pain (sans gluten) + Eau de source 50 cl



« Le St Tropez » - 24€ HT

Dips de pistache, houmous et caviar d'aubergines
Salade César
Fromage
Tartelette rhubarbe fraises
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE



« Le Calvi » - 24€ HT

Tartare de melon, courgette et jambon de Parme
Pintade chutney de prunes
Salade de Farfalle aux légumes d'été
Fromage
Panna cotta coco et biscuit passion
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



« Le Grau du Roi » - 24€ HT

Muffin au poivron et brocoli
Boeuf sauce tigre qui pleure
Duo de riz aux herbes
Fromage
Chou cassis
1 pain + Evian 50 cl

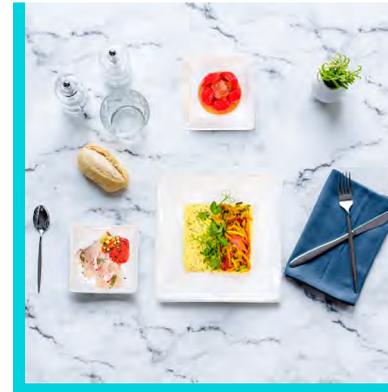
VIANDE



« Le St Jean de Luz » - 24€ HT

Carpaccio de bresaola et tomates green zébra
Veau façon basquaise
Poêlée de courgettes et aubergines sautées à l'ail
Fromage
Chutney de fruits rouges et crumble
1 pain + Evian 50 cl

POISSON



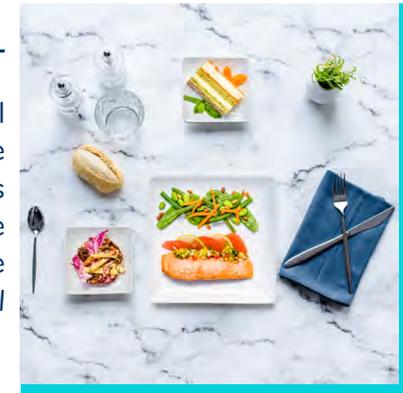
« Le Pornic » - 24€ HT

Gravlax de daurade, condiment nectarine
Rillettes de cabillaud et achard de légumes
Fromage
Tartelette rhubarbe fraises
1 pain + Evian 50 cl

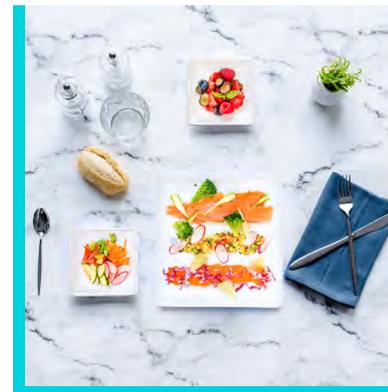
POISSON

« Le St Valéry » - 24€ HT

Salade de choux rouges noix et cantal
Saumon aux agrumes basse température
Poêlée de légumes verts
Fromage
Entremet abricot-menthe
1 pain + Evian 50 cl



POISSON - SANS LACTOSE
SANS GLUTEN*



« La Ciotat » - 24€ HT

Légumes façon bowl
Saumon sauce Chermoula (marinade herbes et ail)
Carottes Vichy
Salade de fruits rouges et basilic
1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl

POISSON - SANS GLUTEN*



« Le Touquet » - 24€ HT

Muffin au poivron sans gluten
Cabillaud sauce menthe poivrée
Grenailles, brocolis et petit pois
Fromage
Salade de fruits rouges et basilic
1 pain (sans gluten) + Evian 50 cl



LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

LES BISTROTS CHICS A RÉCHAUFFER

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



« Le Croisic » - 25,50 € HT

Salade de crevettes aux épices du Bayou,
maïs, haricots rouges et avocat
Burger au bœuf et au curry
Salade coleslaw et raisins secs
Fromage
Opéra aux noix de Pécan
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE



« Le Carantec » - 25,50 € 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



POISSON



« L'Étretat » - 25,50 € HT

Sablé parmesan, saumon fumé maison
et crème de miso
Cabillaud sauce acidulée aux asperges
Risotto de fregola
Fromage
Salade de fruits rouges et basilic
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN



« Le St Briac » - 25,50 € HT

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



VEGAN

« Le Porto Vecchio » - 24€ HT

Houmous et semoule aux raisins secs
Chili sin carne, duo de quinoa
et pistou de tomates
Duo de fraises et melon
1 pain + Evian 50 cl



VÉGÉTARIEN



« Le Lacanau » - 24€ HT

Clafoutis au poivron et feta
Achard de légumes au curry
Salade de riz et petit pois
Fromage
Cheesecake
1 pain + Evian 50 cl

VÉGÉTARIEN



« La Baule » - 24€ HT

Duo de blinis et caviar d'aubergines-poivrons
Taboulé libanais mozzarella di bufala
Pistou et tartare de tomates
Fromage
Chutney de fruits rouges et crumble
1 pain + Evian 50 cl

Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin



« Le Houlgate » - 35 € HT

Foie gras et chutney de pommes à la pistache
 Filet de bœuf sauce béarnaise
 Gratin de chou-fleur et mousse de chou-fleur rôti
 Fromage
 Panna Cotta coco et biscuit passion
 1 pain + Evian 50 cl

VIANDE



VIANDE



« Le St Malo » - 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

POISSON



« Le Dieppe » - 35 € HT

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

POISSON



« Le Trouville » - 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
 Opéra aux noix de Pécan
 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 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



BUFFETFINGER 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 bowl 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 AVEC 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 la bouteille
- Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl - 3,00 € HT la bouteille



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 11,67€ HT
- Rouge : «Cafaggiolo» Côtes de Gascogne - bouteille 75cl 7,25€ HT
- «Layauga-Duboscq» Médoc - bouteille 2017 75cl 14,17€ HT
- Rosé : «Première pressée», Côtes de Gascogne - bouteille 75cl 7,50€ 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 A13 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 0,85 € TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Photos : L'atelier MBB (non contractuelles)
06/2022 - Imprimeur agréé imprim' vert

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.