Erisay
réceptions

PLATEAUX REPAS
Automne 2022

Valable à partir du 26 septembre 2022

boutique.erisay-traiteur.fr

LA MAISON ERISAY

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 identitée 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 nutritionelles et gustatives d'un repas équilibré.

LES PLATEAUX APÉRITIFS

SPHÈRE CULINAIRE

Tartare de bœuf et 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 16,50 € HT ne comprennent pas le fromage)

LES ESSENTIELS

VIANDE

« Rimbaud » - 16,50€ HT

Poireaux vinaigrette et œuf mimosa
Poulet sauce forestière
Garniture du jour
Roulé Spéculoos
1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE

« Aragon » - 16,50€ HT

Clafoutis betterave et gorgonzola
Veau sauce gribiche
Garniture du jour
Brownie aux noix
1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE

« Baudelaire » - 16,50€ HT

Terrine de canard
Bœuf sauce Béarnaise
Garniture du jour
Banana bread mousse chocolat
1 pain + Eau de source 50cl

VIANDE
SANS GLUTEN*

« Molière » - 16,50€ HT

Tartare de betterave à l'orientale
Tajine de poulet
Légumes tajine
Salade de fruits frais
*1 pain **avec gluten** (pain sans gluten **sur demande**)*
+ Eau de source 50 cl

** Traces possibles de gluten*

Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin

Erisay réceptions

POISSON

«De Bergerac » - 16,50€ HT

Salade de lentilles au cidre, pickles d'oignons
Truite de mer, sauce vierge
Garniture du jour
Duo d'éclairs framboise et chocolat
1 pain + Eau de source 50cl

POISSON

« De Saint-Exupéry » 16,50€ HT

Grenailles et fenouil confits à la moutarde
Merlu sauce basilic coco
Garniture du jour
Tartelette pomme caramel
1 pain + Eau de source 50 cl

VÉGÉTARIEN

«Stendhal » - 16,50€ HT

Crumble de légumes
Salade de pâtes automnale
Potiron rôti au miel et épices Dukkah
Crêpes kiwi et sirop d'érable
1 pain + Eau de source 50 cl

VÉGÉ - SANS GLUTEN*

« Prévert » - 16,50€ HT

Mille-feuilles de légumes au pistou
Tajine végétarien
Salade de quinoa aux noix et fruits secs
Ananas caramélisé et son crumble *(sans gluten)*
*1 pain **avec gluten** (pain sans gluten **sur demande**)*
+ Eau de source 50 cl

** Traces possibles de gluten*

LES BISTROTS CHICS

VIANDE

« Flaubert » - 24€ HT

Tatin de grenailles, oignons confits, et Pont l'Évêque
Poulet au curry, pomme Granny, raisins secs
Duo de riz aux herbes
Fromage
Paris-Brest Gianduja
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« Verlaine » - 24€ HT

Trio de houmous et blinis au blé noir
Veau sauce tonnato (thon et anchois)
Risotto d'orge au parmesan
Fromage
Roulé Spéculoos
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« Chedid » - 24€ HT

Champignons sautés sur sablé de parmesan et purée de persil
Pavé de bœuf aux épices
Salade de pommes de terre grenailles, oignons rouges
Fromage
Crêpes kiwi et sirop d'érable
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« De Pizan » - 24€ HT

Clafoutis au bleu, noix et sauge
Pintade et praliné aux cèpes
Crémeux de patates douces
Fromage
Cookie cacahuètes caramel
1 pain + Evian 50 cl

Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin

Erisay réceptions

POISSON

« De Vigny » - 24€ HT

Oeuf mollet et purée de châtaignes
Cabillaud sauce au poivre de Malabar
Poêlée de légumes racines
Fromage
Mousseux de fromage blanc, coeur de figue
1 pain + Evian 50 cl

POISSON

« Corneille » - 24€ HT

Chou-fleur rôti à la noisette
Saumon mariné au fenouil et citron vert
Salade de lentilles
Fromage
Entremet poire, miel et chocolat
1 pain + Evian 50 cl

POISSON -
SANS LACTOSE - SANS GLUTEN*

«Apollinaire » - 24€ HT

Sashimi de saumon gravlax et tartare de betterave
Lieu noir sauce vierge
Salade de quinoa aux herbes
Salade de fruits frais (selon saison)
*1 pain **avec gluten** (pain sans gluten **sur demande**)*
+ Evian 50 cl

POISSON

« Victor Hugo » - 24€ HT

Potimarron aux épices Dukkha, chèvre fermier
Merlu sauce basilic Thaï
Salade de kasha au citron confit
Fromage
Flan vanille
1 pain + Evian 50 cl

** Traces possibles de gluten*

LES BISTROTS CHICS VÉGÉ-VEGAN

VEGAN

« De Musset » - 24€ HT

Légumes façon bowl et tofu mariné au curry
Sarrasin aux noix, figues, brocolis
et tomates séchées
Duo de pomme kiwi, sirop de menthe
1 pain + Evian 50 cl

VÉGÉTARIEN - SANS GLUTEN

« De Lamartine » - 24€ HT

Poêlée de champignons en persillade
Purée de patates douces au curry,
Haricots verts et cheddar
Fromage
Mousse chocolat blanc tonka et cranberries
*1 pain **avec gluten** (pain sans gluten **sur demande**)*
+ Evian 50 cl

VÉGÉTARIEN

« Eluard » - 24€ HT

Pain Bao végétarien
Risotto d'orge au parmesan
Poêlée de légumes racines
Fromage
Ananas caramélisé et son crumble
1 pain + Evian 50 cl

Livraison gratuite sur l'axe Paris/Rouen le matin

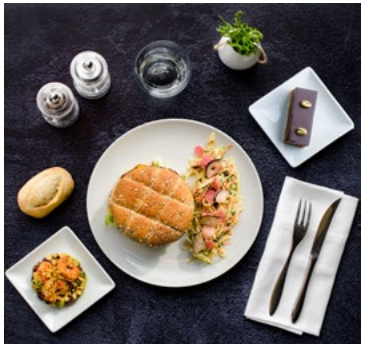
LES BISTROTS CHICS A RÉCHAUFFER

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 consomment EXCLUSIVEMENT chaud.

VIANDE

« Rabelais » - 25,50€ HT

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



VIANDE

« De Ronsard » - 25,50€ HT

Tarte à l'oignon confit et bleu d'Auvergne
Parmentier de canard confit à la patate
douce, jus au romarin
Fromage
Mousseux de fromage blanc, cœur de figue
1 pain + Evian 50 cl

POISSON

« Montesquieu » - 25,50€ HT

Crémeux de chou-fleur et haddock
Gambas sauce piquante
Courgettes, poivrons et riz blanc
Fromage
Chou choco
1 pain + Evian 50 cl

VÉGÉTARIEN

« Voltaire » - 25,50€ HT

Trio de houmous et blinis au blé noir
Wok de légumes, riz et seitan snacké
Fromage
Tiramisu et amarena
1 pain + Evian 50 cl

LES PRESTIGES

VIANDE

« De Noailles » - 35€ HT

Mille-feuilles de foie gras et pain d'épices
Magrets de cailles sauce miel et Porto
Tian de légumes
Fromage
Paris-Brest Gianduja
1 pain + Evian 50 cl

VIANDE

« De Malherbe » - 35€ HT

Présent de Saint-Jacques au magret fumé
Selle d'agneau en croûte de granola et rosesséchée
Poêlée de légumes d'automne
Fromage
Entremet poire, miel et chocolat
1 pain + Evian 50 cl

POISSON

« De Montaigne » - 35 € HT

Rigatoni farcis au chèvre crémeux et bresaola
Filet de St Pierre basse température
aux baies de roses
Purée de carottes aux épices
Fromage
Mousse chocolat blanc tonka et cranberries
1 pain + Evian 50 cl

POISSON

« De La Fontaine » - 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

LES FINGERS FOODS

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 bagnat
10 moricettes de veau tartare

12 mini buddha bowls :

6 mini buddha bowls canard laqué :
Magret de canard, soba (pâtes de sarrasin), riz vénéré (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 aux pommes normandes
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 aux pommes normandes
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 bagnat
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 aux pommes normandes
Caroline café
Brownies

12 mini-cocottes de salades de fruits frais

LES PLATEAUX SUCRÉES ET LES BOISSONS

PLATEAU DE PIECES SUCRÉES

Exemple d'assortiments : 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'assortiments : 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 BOISSSONS

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 de 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 24,17€ 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 0,85 € TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Photos : L'atelier MBB (non contractuelles) 09-2022 - Ne pas jeter sur la voie publique

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 : 10% sur le culinaire, 5,5% sur les boissons sans alcool et à 20% sur les alcools et le transport.*