



Erisay
réceptions

MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2022/2023



“

**Le bonheur est
toujours à la portée
de celui qui sait
le goûter.**

François de La Rochefoucauld

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 2^e 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 2022/2023 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)



Une histoire de goût engagée

Votre repas, préparé par le traiteur ÉRISAY 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 m³ 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 et une flotte de véhicules de dernière génération
 - 1.000 m² de panneaux photovoltaïques
 - Récupération des eaux de pluies

Sommaire



Vos Apéritifs à composer p. 3

Les pièces sucrées p. 5

Vos cocktails Dînatoires pré-composés p. 6

Votre cocktail Dînatoire à composer p. 8

Vos menus p. 9

La sélection p. 10

Deux plats p. 11

Trois plats p. 12

Poissons p. 13

Végétariens p. 14

Sans allergènes p. 14

Votre buffet prestige p. 15

Votre carte p. 16

Entrées & Plats p. 17

Plats & Fromages p. 18

Desserts p. 19

Les bouches d'Erisay & coffrets cadeaux p. 20

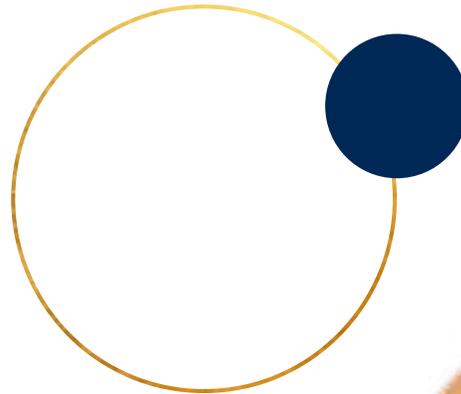
Cours de cuisine & d'œnologie p. 20

Nos bons cadeaux dégustations p. 21

Vos commandes en ligne sur  p. 21

VOS APÉRITIFS À COMPOSER & PIÈCES SUCRÉES

Les prestiges
Les traditionnels
Les pièces sucrées



“

Mises en bouche
pour fines bouches



LES PRESTIGES

Les Ovalines

(coupelle en pulpe de canne)

Assortiment de 9 pièces : 21,00 €

18 pièces : 39,00 €

Carpaccio de Saint-Jacques, topinambours et truffes

Houmous et mini pita

Crèmeux de foie gras, noix et magret fumé

Les créations

Plateau : 16 pièces (4 pers.) : 26,00 €

24 pièces (6 pers.) : 35,00 €

Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

Bicolore de carotte et petits pois

Crevette et asperge anisées

Conique de daïkon et poivrons

Le plateau prestige

Plateau de 24 pièces :

46,00 €

Spirale de grison et bresaola

Tartare de saumon en feuille d'épinard

Moelleux à l'encre de sèche et homard

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes :

47,00 €

Club légumes aux truffes

Saumon rôti à la Japonaise

Foie gras et pain d'épice

La Forêt suspendue

Plateau de 20 pièces :

45,00 €

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé

Fondant de Black Angus et légumes croquants

Banderille d'artichaut aux truffes

Conique de daïkon et poivrons

Crevette et bœuf tandoori

Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier

Boîte de 100 gr :

11,00 €

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

76,00 €

Bicolore de carotte et petits pois

Tartare de saumon en feuille d'épinard

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

Conique de daïkon et poivrons

Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

Pièces froides (mini. 10 pièces par variété)

Pince mie pois gourmand et magret fumé

1,30 €

Foie gras, gelée de coing et baies de Goji

1,50 €

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé

1,10 €

Pince de Charolais et Comté fleuri

1,30 €

Gravlax de saumon, betterave et perles de citron

1,45 €

Spirale de grison et bresaola

1,45 €

Fondant de Black Angus et légumes croquants

1,40 €

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

1,20 €

Soupe de homard (par 9 ou 18 pièces uniquement)

2,90 €

Huître cocktail aux grains de caviar (à la pièce)

3,30 €

Crevette et bœuf tandoori

1,50 €

Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

2,00 €

Tartare de saumon en feuille d'épinard

1,50 €

Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

1,50 €

Crevette et asperge anisées

1,50 €

Banderille d'artichaut aux truffes

1,45 €

Conique de daïkon et poivrons

1,00 €

Polenta et crèmeux au bleu

1,10 €

Bicolore de carotte et petits pois

1,20 €

Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier

1,00 €

Club légumes aux truffes

1,45 €

Pièces chaudes « les prestiges »

Mini velouté de châtaignes et dés de foie gras

3,10 €

Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux

2,00 €

Mini risotto aux cèpes

1,65 €

Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas (à partir de fin mars)

2,30 €

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 €

Saint-Jacques et poitrine fumée

(mini. 5 pièces) 1,40 €

Gambas au charbon végétal

(mini. 5 pièces) 1,90 €

Dips de ris de veau panko

(mini. 5 pièces) 2,10 €

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

13,00 €

(Pomme de terre Agatha et 10 gr de caviar)

Caviar Baeri 50 gr

62,00 €

Caviar Baeri 100 gr

115,00 €

Blini maison à la farine de blé noir

1,20 €

Mini soupe aux truffes

12,00 €



Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur
boutique.erisay-traiteur.fr

Méli-mélo de finger

Mélange des 4 variétés : 24 pièces : 16,00 € / 56 pièces : 32,00 €
Saumon fumé maison, jambon de pays, briochette au crabe, brunoise de légumes

Prédélices variés

Assortiment sur plateau : 26 pièces : 22,00 € / 56 pièces : 48,00 €
Dôme carottes
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret
Mini pita et salaison maison

Fantaisies assorties classiques chaudes

La pièce (mini. 5 pièces) 0,90 €
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-Émilien
Poisson au paprika fumé

Fantaisies gourmandes chaudes

La pièce (mini. 5 pièces) 1,55 €
Jambonneau de caille farci
Beignet de calamar
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, mini-roulé citron, Cannelé, Croquant noisettes & miel...

Cache-cache de mignardises

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

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 12,50 € / 20 pièces : 24,00 €
Caramel beurre salé
Framboise
Chocolat

Les Îliennes d'hiver

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1^{er} nov. au 30 avril)
Assortiment : 9 pièces : 19,00 € / 18 pièces : 38,00 €
Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

ou

Les Îliennes d'été

(Coupelle en pulpe de canne) (du 1^{er} 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, mendiante...
Et Coque chocolat (minimum 300 gr.)

Soupière gourmande en nougatine

Exemple de variétés : choux, macarons, guimauves...
35 pièces et 450 gr de nougatine 40,00 €
55 pièces et 750 gr de nougatine 60,00 €

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
Guimauve maison (parfums variés), calisson, mendiante 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 sucrés

Assortiment de 20 pièces 15,00 €
Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu



Carrousel de douceurs (plateau livré sous cloche)

Envie d'ajouter une
bûche de Noël ?
rendez-vous en page I9

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Bellême »

Pour 8 à 12 convives / 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.

Deux boîtes de Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (2 boîtes de 10 gr./pers.)
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-êtré stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Fantaisies froides prestigieuses

1 Plateau de 18 « Ovalines »,
Soit au total 6 exemplaires de 3 variétés de pièces :
Carpaccio topinambours et truffes (x6)
Houmous et mini pita (x6)
Crèmeux de foie gras, noix et magret fumé (x6)

Soupes de homard (9 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche
Bicolore de carotte et petits pois
Tartare de saumon en feuille d'épinard
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 noirs et chèvre fermier
Macaroni et crème de tourteau
Conique de daïkon et poivrons
Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaire et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers.
(Dessert au choix Page 19).

Gravlax de saumon, betterave et perles de citron (12 pièces)

Crevette et asperge anisées (12 pièces)

Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite (12 pièces)

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé (12 pièces)

Plateau «voyage» (25 pièces)

Club légumes aux truffes
Saumon rôti à la Japonaise
Foie gras et pain d'épice

Cocotte froide

(12 cocottes équivalentes à 48 pièces)
Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

“
**Voyagez
au cœur
des saveurs**



Découvrez ce cocktail dans sa version froide & chaude :
le « Cerisy »

8 à 12
personnes

Froid

Carrousel de douceurs

1 plateau de 40 pièces
Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatine, guimauves, financiers, macarons, mendiants...
Et Coque chocolat (minimum 300 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Les Îliennes d'hiver (du 1^{er} nov. au 30 avril)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)
Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

ou

Les Îliennes d'été (du 1^{er} mai. au 30 octobre)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)
Madeleine framboise
Chutney fruits rouges et crumble
Dôme de cassis et macaron chocolat



Crevette et asperge anisées

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Brocéliande »

Pour 12 à 16 convives / 384 pièces froides et chaudes 650,00 € 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.

Prédélicies variés

Assortiment de 56 pièces
Dôme Carottes
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret
Mini pita et salaison maison

Deux boîtes de Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(2 boîtes de 10 gr./pers.)
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-êre stocké au réfrigérateur.
A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Fantaisies froides prestigees

1 Plateau de 18 « Ovalines ».
Soit au total 6 exemplaires de 3 variétés de pièces :
Carpaccio de Saint-Jacques, topinambours et truffes (x6)
Houmous et mini pita (x6)
Crèmeux de foie gras, noix et magret fumé (x6)

Soupes de homard (18 pièces)

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaire et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers.
(Dessert au choix Page 19).

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche
Bicolore de carotte et petits pois
Tartare de saumon en feuille d'épinard
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 noirs et chèvre fermier
Macaroni et crème de tourteau
Conique de daikon et poivrons
Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

Deux plateaux voyage

Deux plateaux de 25 brochettes (50 pièces)
Club légumes aux truffes
Saumon rôti à la Japonaise
Foie gras et pain d'épice

Fantaisies chaudes prestigees (48 pièces)

Gambas au charbon végétal (x16)
Mini-veloutés de châtaignes et dés de foie gras (x16)
Mini burger au bœuf (x16)

Cocotte chaude

(16 cocottes équivalentes à 64 pièces)
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes



Découvrez ce cocktail dans sa version froide : le « Montgeon »

12 à 16 personnes

Froid & chaud

Carrousel de douceurs

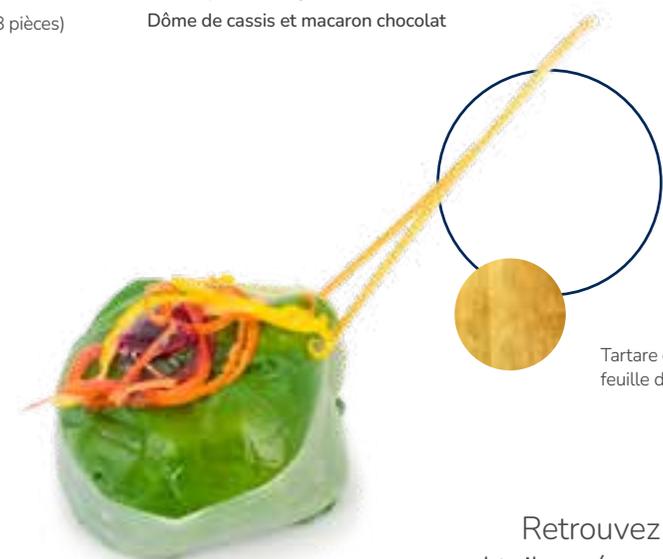
1 plateau de 40 pièces
Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatine, guimauves, financiers, macarons, mendiants...
Et Coque chocolat (minimum 300 gr.)

Brochettes de fruits frais (16 pièces)

Les îliennes d'hiver (du 1^{er} nov. au 30 avril)
Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)
Madeleine coco
Chutney ananas mangue crumble
Passion vanille macaron citron vert

ou

Les îliennes d'été (du 1^{er} mai. au 30 octobre)
Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)
Madeleine framboise
Chutney fruits rouges et crumble
Dôme de cassis et macaron chocolat



Tartare de saumon en feuille d'épinard

Retrouvez nos autres cocktails pré-composés sur boutique.erisay-traiteur.fr

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER

Deux options possibles

24 pièces avec 7 pièces prestigieuses à choisir :

Entre 15 et 24 personnes :	46,00 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	39,00 € TTC/pers.

29 pièces avec 9 pièces prestigieuses à choisir :

Entre 15 et 24 personnes :	55,50 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	46,00 € TTC/pers.

Prédélices variés (Assortiment varié)

Dôme carottes
 Madeleine au saumon fumé
 Fraîcheur d'asperges
 Opéra de foie gras aux cerises
 Bœuf séché de Gambret
 Mini pita et salaison maison

Véritable American « Jerky »

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

Fantaisies froides prestigieuses (à choisir)

Fondant de Black Angus et légumes croquants
 Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
 Cuillère de homard
 Huître aux grains de caviar
 Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
 Spirale de Grison et Bresaola
 Foie gras, gelée de coing et baies de Goji
 Conique de daïkon et poivrons
 Crevette et bœuf tandoori
 Bicolore de carotte et petits pois
 Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Bun's et Fusettes (2 à choisir)

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

* Garniture incluse

Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2023. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr. Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Fantaisies chaudes prestigieuses (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 de Cantal et caramel de sésame
 Gambas au charbon végétal

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'épinard 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)

I mini burger

Le classique au bœuf (à chauffer)

Fromage en pic (1 pièce/pers.)

Fours frais maison

Assortiment sur plateau, exemple de variétés :
 Financier pistache chocolat, Opéra noix de pécan, Macarons panachés,
 Caroline café, Tartelette aux fruits de saison, mlini-roulé citron,
 Cannelé, Croquant noisettes & miel...

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
 Guimauve maison (parfums variés), calisson, mendiant aux 3 chocolats,
 caramel mou et nougat...
 PS : Possibilité de transformer les fours frais et plaisirs sucrés par un carrousel de douceurs par tranche de 40 pièces avec un supplément de 2,00 € TTC/pers.

Mini-club sucrés

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

Brochette de fruits frais (1 pièce/pers.)

Les Îliennes d'hiver (du 1^{er} nov. au 30 avril)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)

Madeleine coco
 Chutney ananas mangue crumble
 Passion vanille macaron citron vert

ou

Les Îliennes d'été (du 1^{er} mai au 30 octobre)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)

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).



VOS MENUS

La sélection

Deux plats

Trois plats

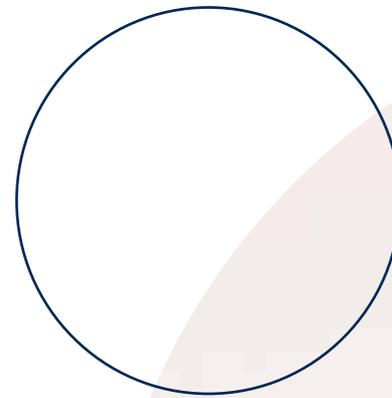
Poissons

Végétariens

Sans allergènes



**Dégustez les yeux fermés,
Erisay joue du piano
de cuisson !**



L'Elysée 46,00 €**Cocktail (12 pièces/pers.)****Pièces froides**

- Brochette de saumon fumé à l'aneth
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Foie gras, gelée de coing et baies de Goji
- Bicolore de carotte et petits pois
- Spirale de grison et Bresaola
- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite
- Crevette et bœuf tandoori

Pièces chaudes

- Cubic de cantal et caramel de sésame
- Grenaille nordique
- Saumon et poitrine fumée
- Gambas au charbon végétal

Repas 1 plat

- Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé
- Pomme Darphin et poivrons
- Champignons aux épinards et graines de courge
- Dessert au choix inclus (Page 19)



Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé

Chef Exécutif Fontaine 59,00 €**Cocktail (7 pièces/pers.)**

- Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite
- Crevette et boeuf tandoori
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Bicolore de carotte et petits pois
- Gambas au charbon végétal
- Saumon et poitrine fumée
- Acras de morue

Repas

- Saint-Jacques sur glacé de betterave
- Poularde fermière terre et mer aux girolles sauce Nantua
- Tulipe de pomme de terre
- Bayaldi de légumes du soleil
- Dessert au choix inclus (Page 19)

L'Opéra Garnier 78,00 €**Cocktail (5 pièces/pers.)**

- Huître aux grains de caviar
- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Cubic de Cantal et caramel de sésame
- Saint-Jacques et poitrine fumée
- Jambonneau de caille farci

Repas

- Mini soupe aux truffes (sup. 11,50 € 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

Le Trocadéro 26,50 €

4 fantaisies chaudes*

Moelleux de saumon fumé et légumes braisés

Suprême de volaille aux cèpes

Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (Page 19)

Le Louvre 32,00 €

4 fantaisies chaudes*

Quenelle d'écrevisses, champignons et sa bisque

Poitrine de pintade, pommeau et pommes rôties

Mousseline aux herbes fraîches

Dessert au choix inclus (Page 19)

Notre-Dame 33,00 €

4 fantaisies chaudes*

Duo de saumon, fumé et gravlax, crème aigre

Chapon doré aux cranberries et olives (du 8/12 au 15/01)

ou en dehors de cette période :

Filet de canette aux cranberries et olives

Mousse de céleri

Dessert au choix inclus (Page 19)

Palais-Royal 34,00 €

4 fantaisies chaudes*

Soufflé de brochet, crustacés et velouté de topinambours

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé

Gaufre de pomme de terre aux 3 légumes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Le Musée D'Orsay 35,00 €

4 fantaisies chaudes*

Supions farcis à l'Espagnole et crème de chorizo (3 pièces)

Poularde fermière terre et mer aux girolles sauce Nantua

Champignons aux épinards et graines de courge

Dessert au choix inclus (Page 19)

L'Incontournable 36,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Magrets de caille à la crème de foie gras

Ou

Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas

Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (Page 19)

Sacré-Cœur 39,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ceviche de bar et grenade

Charlotte d'agneau à l'aubergine

Fond d'artichaut forestier

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu Jacques Erisay 70,00 €

Cocktail

2 fantaisies chaudes et Huître aux grains de caviar,
Jambonneau de caille farci.

Repas

Mini velouté de châtaignes et dés de foie gras

Cassolette de homard à la façon du Chef

Ris de veau aux truffes

ou

Lièvre à la Royale (Uniquement en période de chasse, hors fêtes :
minimum 6 personnes et 8 jours de délai)

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu Enfant 9,50 €

La poule et son poussin

2 mini burgers au bœuf

Pommes sautées

Mousse chocolat



Poularde fermière terre et mer aux girolles sauce Nantua

“
**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.

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2023. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Place Vendôme 38,00 €

4 fantaisies chaudes*

Moelleux de saumon fumé et légumes braisés

Supions farcis à l'Espagnole et crème de chorizo (3 pièces)

Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia

Gaufre de pomme de terre aux 3 légumes

Dessert au choix inclus (Page 19)

L'Arc de Triomphe 46,00 €

4 fantaisies chaudes*

Vitello de bœuf, légumes croquants et sauce acidulée à la coriandre

Ravioles aux dés de homard, sauce Sauternes

Poularde fermière terre et mer aux girolles, sauce Nantua

Champignons aux épinards et graines de courge

Dessert au choix inclus (Page 19)

Du 8 décembre au 15 janvier

Le Normand 46,00 €

4 fantaisies chaudes*

Boudin blanc au foie gras

Pavé de cabillaud à la Dieppoise

Dinde Normande farcie

Gratin aux deux pommes et brisures de truffe

Dessert au choix inclus (Page 19)

“

En quatre dimensions



Vitello de bœuf,
légumes croquants
et sauce acidulée à la coriandre

Le Montmartre 48,00 €

4 fantaisies chaudes*

Fuseau de tourteau et mangue

Joue de lotte, crémeux de homard

Chapon doré aux cranberries et olives (du 8/12 au 15/01)

ou en dehors de cette période :

Filet de canette aux cranberries et olives

Mousse de céleri

Dessert au choix inclus (Page 19)

Le Champs de Mars 55,00 €

4 fantaisies chaudes*

Duo de saumon, fumé et gravlax, crème aigre

Noix de Saint-Jacques aux agrumes en cocotte de pin (3 noix)

Ris de veau au gingembre et petits oignons caramélisés

Gratin de patate douce 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 jusqu'au 30 juin 2023. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Le Pigalle 36,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ceviche de bar et grenade

Encornet farci façon paella, crémeux de chorizo

Légumes rôtis

Dessert au choix inclus (Page 19)

La Bastille 42,00 €

4 fantaisies chaudes*

Saint-Jacques pancetta et pamplemousse (3 noix)

Aiguillettes de Saint-Pierre, dés de céleri rôti et réduction de Porto

Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (Page 19)

La Tour Eiffel 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)



Duo de saumon, fumé et gravlax, crème aigre

Le Jardin des Plantes 26,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

Cubic au Cantal et caramel de sésame
Jeune champignon de Paris au bleu de Xaintrie et noisette
Chou fromage
Quichette aux poireaux

Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma
Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine
Dessert au choix inclus (Page 19)

Le Parc Monceau 29,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

Beignet de brocolis
Beignet d'oignons
Quichette aux cèpes
Cubic de Pont-l'Évêque

Parfait de poire et Gorgonzola
Artichaut forestier, patate douce, paprika et Rattes du Touquet
Dessert au choix inclus (Page 19)

Sans allergènes 32,00 € & sans gluten

4 fantaisies :

Palet de patate douce et champignons des bois
Fondue de poireaux
Champignon farci (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**



Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine

BUFFET PRESTIGE

Minimum 25 personnes

59,00 € TTC/pers.

Partie cocktail

3 prédélices

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

3 fantaisies froides

Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Crevette et bœuf tandoori
Spirale de grison et bresaola

2 fantaisies chaudes

Jambonneau de caille farci
Grenaille Nordique

Véritable American « Jerky »

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

Partie buffet

Entrées froides - 6 assortiments

Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma
Huître aux grains de caviar
Nem de saumon fumé à l'aneth
Marbré de sandre, saumon et brocolis sauce norvégienne
Vitello de bœuf, légumes croquants et sauce acidulée à la coriandre
Fuseau de tourteau et mangue

Plats froids - 3 assortiments

Saumon frais à la Parisienne
Pièce de bœuf sauce poivre
Émincé de poulet au citron confit

Salades composées - 3 assortiments

Salade de risotto de maïs à la Mexicaine
Salade de légumes Niçois
Salade de penne 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

Encornet farci façon paella, crémeux de chorizo et légumes rôtis
Charlotte d'agneau, coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons
Dos de saumon au coulis d'étrilles et mousse de céleri
Poularde fermière terre et mer aux girolles, sauce Nantua et mousseline aux herbes

Desserts

4 sortes de desserts au choix inclus (page 19)



PRESTIGE

I5

Votre buffet

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



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

La Cajou (noix de cajou caramélisées, cake au chocolat, chantilly cajou)



VOTRE CARTE

Plateau 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**

VOTRE CARTE

Huîtres Normandes en bourriche

(environ 96 unités)	En n°2 99,00 €	En n°3 85,80 €	En n°4 65,00 €	En n°5 59,40 €
(environ 48 unités)	En n°2 58,30 €	En n°3 46,20 €	En n°4 42,90 €	En n°5 37,40 €

Fruits de Mer

Plateau de fruits de mer 50,00 €
Par personne : 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 (adapté suivant les arrivages)

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 (meringue aux amandes, crème pralinée)	5,60 €

Entrées froides de poissons

Saint-Jacques sur glacé de betteraves	15,00 €
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)	9,40 €
Duo de saumon, fumé et gravlax, crème aigre	9,00 €
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)	16,00 €
Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Ceviche de bar et grenade	12,00 €
Saumon fumé maison (100 gr.)	9,00 €
Saumon frais à la parisienne (Mini. 6 pers.)	
Entrée 80 grammes	9,00 €
Plat 150 grammes	16,00 €
Moelleux de saumon fumé et légumes braisés	8,00 €
Croquant de homard et Saint-Jacques, sauce estragon	24,00 €

Les foies gras frais « maison »*

Foie gras de canard	
Foie gras d'oie (mini. 12 pers.)	
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	
En bloc sous vide :	
Foie gras de canard	
Foie gras d'oie (mini. 500 gr.)	
Foies gras indisponibles jusqu'à fin Mars 2023. Voir notre Boutique en ligne pour les cours du jour.	

Entrées froides

Assortiment de charcuteries artisanales (120 gr.)	7,00 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	7,00 €
Salade de cailles aux champignons	6,60 €
Terrine de canard	5,00 €
Vitello de bœuf, légumes croquants et sauce acidulée à la coriandre	7,50 €
Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma (Végétarien)	6,50 €
Parfait de poire et gorgonzola (Végétarien)	7,50 €

Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (6/pers.)	14,00 €
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse (3 noix/pers.)	13,00 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Quenelle d'écrevisses, champignons et sa bisque	12,00 €
Supions farcis à l'Espagnole et crème de chorizo (3 pièces)	10,00 €
Soufflé de brochet, crustacés et velouté de topinambours	13,00 €
Joue de lotte, crèmeux de homard	17,00 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	16,00 €
Velouté de châtaignes et dés de foie gras	11,00 €
Noix de Saint-Jacques aux agrumes en cocotte de pin (3 noix/pers.)	13,00 €

Plats végétariens

Multicolore de légumes sur pommes Darphin sauce potiron au lait d'avoine	10,00 €
Artichaut forestier patate douce paprika et Rattes du Touquet	15,00 €
Cocotte polenta, champignons et épinards	10,00 €

Plats poissons et crustacés

Cassolette de homard à la façon du Chef	30,00 €
Cassolette du pêcheur à la crème de Sauternes	16,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	15,00 €
Émincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	32,00 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	15,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	29,00 €
Homard aux giroles à la crème de Sauternes	30,00 €
Pavé de cabillaud à la Dieppoise	17,50 €
Saint-Jacques aux cèpes (environ 5 noix)	21,00 €
Saint-Pierre, réduction de Porto et céleri braisé	17,50 €
Encornet farci façon paella, crèmeux de chorizo et légumes rôtis	17,00 €

Hormis l'Encornet farci, tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement



Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)

* Prix suivants les cours du jour et selon disponibilité.

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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2023. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Plats viandes

Suprême de volaille aux cèpes	11,20 €
Poularde fermière terre et mer aux girolles, sauce Nantua	17,50 €
Ballotine de pintade au pommeau	12,00 €
Poitrine de pintade, pommeau et pommes rôties	15,00 €
Chapon doré aux cranberries et olives (du 8/12 au 15/01)	15,00 €
Dinde fermière farcie aux marrons (du 8/12 au 15/01)	12,50 €
Magrets de caille à la crème de foie gras (4 pcs./pers.)	13,50 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	15,00 €
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.)	16,00 €
Pavé de veau aux girolles	16,00 €
Ris de veau au gingembre et petits oignons caramélisés	27,00 €
Ris de veau aux truffes	29,00 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Filet de canette au chorizo	15,00 €
Filet de canette aux cranberries et olives	15,00 €
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia	13,00 €
Fondant de canard, farce au foie gras, sauce S'-Émilien	16,00 €
Pavé de canard, poire et miel	19,00 €
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé	12,50 €

Les gibiers (Uniquement en période de chasse)

Dos de chevreuil Grand Veneur (mini. 6 à 8 personnes)	19,50 €
Lièvre à la Royale (hors fêtes : mini. 6 personnes, mini. 8 jours)	35,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement
Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la féculé
de pomme de terre.

Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



Plats uniques (minimum 8 personnes)

Choucroute (Poitrine fraîche - Saucisse de Strasbourg - Saucisson frais)	12,00 €
Couscous (Poulet - Collier - Merguez - Légumes - Sauce harissa - Semoule)	15,50 €
Paella (Lapin - Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas)	20,50 €
Choucroute de la mer (Chou, Haddock, lotte, saumon, moules, sauce moutarde à l'ancienne)	19,00 €
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	3,00 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Gaufre de pomme de terre aux 3 légumes	3,50 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,00 €
Mousse de carottes	3,00 €
Mousse de céleri	3,00 €
Mousseline aux herbes fraîches	3,00 €
Mousseline aux olives noires	3,10 €
Mousseline aux truffes	7,50 €
Pommes sautées aux champignons sauvages	4,00 €
Radis Daïkon braisé et mousseline de patates douces	4,00 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	3,00 €
Soufflé de courgettes	3,50 €
Tatin de champignons	3,00 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €
Pommes Darphin et poivrons	3,00 €
Champignons aux épinards et graines de courge	4,00 €
Fond d'artichaut forestier et graines torrifiées	6,00 €

Plateau de fromages

4 à 5 personnes (3 sortes / 300 gr.)	30,00 €
6 à 8 personnes (4 sortes / 480 gr.)	48,00 €
8 à 10 personnes (5 sortes / 600 gr.)	58,00 €
10 à 12 personnes (6 sortes / 720 gr.)	70,00 €
12 à 15 personnes (6 sortes / 900 gr.)	85,00 €
Brie de Meaux truffé maison (60gr la part) Mini. 2 pers.	12,00 €



Fond d'artichaut forestier
et graines torrifiées

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

DESSERTS*

(prix à la carte ou compris dans les menus)

Entremets

Café Latté (mini. 3 pers.)

(moelleux noisettes, 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** 5,80 €/pers.

Omelette Norvégienne (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.

Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Profiterole XXL et sauce chocolat 5,80 €/pers.

Soupière en nougatine et sorbets multicolores** (3/pers.) 7,00 €/pers.

Mini. 2 pers.

Vacherin** (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.

Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Divers

Mousse au chocolat** 4,00 €/pers.

6,00 €/pers.

Sorbet & glace en petit pot**

Glace (chocolat - vanille)

2,00 €/pers.

Sorbet (fraise, framboise, fruit de la passion)

2,00 €/pers.

Sorbet en milieu de repas (poire - pomme - citron)

1,00 €/pers.

Bûches tradition

(du 17/12/2022 au 15/01/2023)

Café et biscuit aux noix

5,80 €/pers.

Double chocolats

Grand Marnier et nougatine émiettee

Marrons et éclats de marrons glacés

Praliné croquant

Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise

Bûches glacées (minimum 3 pers.)

5,80 €/pers.

(du 17/12/2022 au 15/01/2023)

Crunchy (vanille, caramel, noix de pécan)

Tiramisu

Holly Jolly Christmas (mini. 4 pers. / vanille caramel, pistache, fruits rouges, agrumes)

Tartes

Tarte abricots (du 1^{er} juillet au 31 août)

4,30 €/pers.

Tarte aux fraises ou aux framboises (du 1^{er} mai au 30 septembre)

4,30 €/pers.

Tarte Bourdaloue

4,30 €/pers.

Tarte citron meringuée

4,30 €/pers.

Tarte Normande

3,90 €/pers.

Tarte Tatin grand-mère

3,90 €/pers.

« Spécial fêtes »

7,00 €/pers.

(Du 8/12 au 15/01) (mini. 3 pers.)

Napoléon (Baba à la mandarine impériale, chantilly agrumes, biscuit semoule et dattes)

Le Citron (Ganache chocolat blanc yuzu, cœur menthe citron et biscuit madeleine sur croustillant au chocolat)

La Cajou (noix de cajou caramélisées, cake au chocolat, chantilly cajou)

Bicolore chocolat (Sablé chocolat croustillant, crémeux chocolat praliné et chantilly chocolat au lait)

Duo de châtaignes, cassis (Biscuit amaretti, crémeux cassis et mousse châtaignes)

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.) 40,00 €
55 pièces et 750 gr. de nougatine (env. 10 pers.) 60,00 €

Coupe en nougatine et choux (5 choux /pers., mini. 10 pers.) 6,00 €/pers.

Corne d'abondance (5 choux /pers., mini. 15 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en choux croques en bouche (5 choux /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en Caroline (minis éclairs et choux vanille) (5 pièces /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en Macarons (5 macarons /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Wedding cake (chocolat pistache ou fruits rouges., mini. 20 pers.) 10,00 €/pers.

Carrousel de douceurs

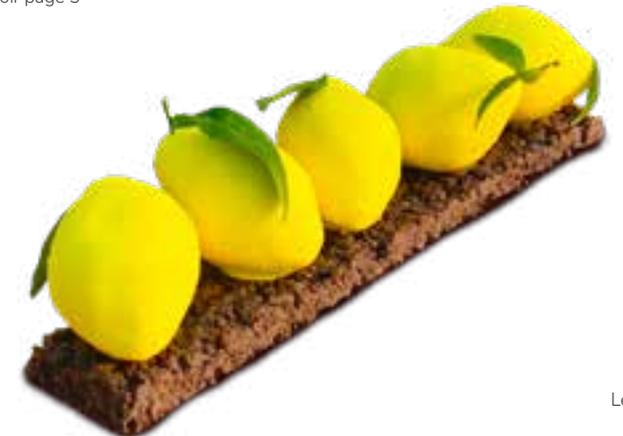
40 pièces minimum : 65,00 €

Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et coque chocolat (minimum 300 gr.)

Mini-pièces sucrées & Fours frais

Voir page 5



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



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 €

Terrines

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 €

Salaisons maisons

Saucisse sèche de porlin (250 gr.)	10,00 €
Chorizo pur bœuf mi-fort (250 gr.)	12,00 €

Nouveau

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

75 €^{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>



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'heure 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 !



* 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

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions

ZA des Champs Chouette N°1
CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
contact@erisay.fr

www.erisay-traiteur.fr
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

PARIS

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

ORGEVAL

t. 02 32 54 06 33
p. 06 25 93 57 64
orgeval@erisay.fr

MANTES LA JOLIE

t. 02 32 54 06 33
manteslajolie@erisay.fr

LE HAVRE

t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53
lehavre@erisay.fr

CHARTRES

p. 06 29 13 37 99
chartres@erisay.fr

ROUEN

39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53
rouen@erisay.fr

BEAUVAIS

t. 02 32 54 71 43
p. 06 71 81 86 02
beauvais@erisay.fr

EVREUX

t. 02 32 54 06 33
evreux@erisay.fr

PLATEAUX REPAS

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

Tarifs 2022-2023 exprimés en TTC, valables jusqu'au 30 juin 2023.