

CONSIGNES DE SERVICE ou de REMISE EN TEMPÉRATURE

Règles de base

- Il est toujours préférable de choisir des « plats consignés » car ces derniers sont à la fois plus pratiques, plus écologiques et plus présentables. Ils permettent de réchauffer et présenter les mets directement.
- Si vous avez choisi la formule « plats jetables », vous pouvez réchauffer votre plat dans son conditionnement initial au four traditionnel à température maximale de 160°C. Si vous préférez transvaser les préparations à réchauffer dans vos plats, nous vous conseillons de passer le contenant jetable quelques secondes au micro-onde afin que la sauce ne reste pas figée au fond du contenant.
- Tous les temps indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la taille des plats.
(Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes).
- Préchauffer le four toujours 20 minutes avant son utilisation.
- Tous les temps varient en fonction de la qualité du four et du type d'énergie (gaz ou électrique).
- Une SURVEILLANCE régulière et une INVERSION des plats dans le four sont nécessaires.
- La règle essentielle est qu'il vaut mieux que les invités attendent les plats, plutôt que les plats attendent dans le four les invités.

Pièces cocktail

Fantaisies assorties, Cubics et beignets : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Mini plats en sauce (exemple : jambonneau de caille) : 15 à 18 mn à 180°C ou thermostat 6. Si moins de 8 pièces : 8 à 12 minutes.

Mini cassolettes chaudes : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Toutes les pièces froides apéritives sont à servir dès la sortie du réfrigérateur. Seules les « sphères culinaires » et « jardins suspendus » doivent être sortis 10 minutes avant de servir (soulevez légèrement la cloche afin d'évacuer la buée).

Les Jerky sont les seules pièces cocktail qui ne doivent jamais être mises au froid, ils doivent être maintenus à température ambiante.

Agatha et caviar : sortir du réfrigérateur 20 mn avant la dégustation. Caviar Baeri : à déguster frappé (sur lit de glace).

Entrées chaudes et poissons chauds

En moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Cas particulier (*soupe aux truffes*) 20 minutes à 150°C ou thermostat 5.

Vol au vent : Chauffer la croute feuilletée et la garniture séparément 10mn à 180°C. et faire le montage juste avant de servir.

Entrées et Plats froids

Terrine de foie gras : sortir du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation.

Tous les poissons froids sont à déguster bien frais, dès la sortie du réfrigérateur.

Plats de viandes

En plats porcelaine en moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

En cocottes épicea ou contenant jetable, en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5

Cas particuliers pour la viande : Confit de veau et canette au chorizo à couvrir d'une feuille d'aluminium.

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé : 12 mn à 160°C ou thermostat 4, à couvrir d'une feuille d'aluminium.

Dinde fermière : 20 à 30 minutes à 170°C ou thermostat 5/6, à couvrir d'une feuille d'aluminium.

Jambon en croûte : 1h00 à 1h20 (selon la taille) à 140°C/150°C ou thermostat 5 sous surveillance. A couvrir d'une feuille d'aluminium et à garder sous surveillance.

Jarret de veau, cuissot de cochon de lait : 1h00 à 140°C ou thermostat 4 ou 5.

Pavé de veau de 20 à 25 minutes à 170°C ou thermostat 5/6.

Lièvre à la Royale : 12 minutes à 160°C ou thermostat 5.

Les légumes

En moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

En cocottes épicea ou contenant jetable, en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5

Cas particulier : Gratin dauphinois : 12 à 20 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Gaufre aux 3 légumes ; Pomme Darphin et poivrons ; Champignons aux épinards ; Fond d'artichaut forestier ; Tulipe de pomme de terre ; Daïkon braisé : 10 minutes à 160°C ou thermostat 5.

Tous les légumes peuvent supporter une remise en température au micro-ondes avec beaucoup de précautions et de surveillance régulière.

Cas particulier ne supportant pas le micro-onde : *Tatin de champignons ; Gaufre de pommes de terre ; Bayaldi de légumes du soleil ; Pommes de terre sautées et champignons sauvages.*

Fromages : À sortir du réfrigérateur 20 minutes avant de servir.

Les desserts

Les bûches crème au beurre, les bûches macarons, le Nicolas et les tartes aux fruits cuits (pomme, normande, mirabelles...) sont à servir tempérés.

La sauce chocolat pour les profiteroles est à sortir de la boîte isotherme en arrivant et à chauffer aux micro-ondes sans couvercle ou au bain marie.

Le coulis de framboises des nougats glacés devra être extrait de la boîte isotherme au préalable afin qu'il puisse décongeler à température ambiante.

RETOURS DES PLATS toute l'année (hors fêtes de fin d'année)

Les plats doivent être rendus propres, si possible avec leur emballage.

Sur la région Rouennaise, merci par avance de privilégier le retour de vos plats au Golf de Mont-Saint-Aignan.
C'est plus facile pour vous stationner et plus facile pour nous de retourner vos plats à notre siège social.

Pour les commandes en plats consignés, **un chèque de caution de 100€ à l'ordre d'ERISAY RÉCEPTIONS vous sera demandé à l'enlèvement ou lors de la livraison de votre commande.**

Ce chèque vous sera rendu lors de la restitution des plats.

SAINT-AUBIN SUR GAILLON : 02 32 54 06 33 / ERISAY RÉCEPTIONS - ZA des Champs chouette 1- Rue du bois de St Paul
Entre 9h00-13h00 et 14h00-17h00 du Lundi au Samedi

MONT-SAINT-AIGNAN, LA TABLE D'ERISAY : 02 35 74 05 41 - Golf de Mont-Saint-Aignan / rue Francis Poulenc
Entre 9h00-11h45 et 14h30-18h00 (19h00 en été) du Lundi au Dimanche
Hors périodes de fermetures du restaurant en Décembre et Août.
Merci d'éviter les heures du midi, pendant le service du restaurant.

ROUEN - Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50 – Jérémie HÉRUBERT 07 50 71 53 53

Entre 9h00 et 19h00 du Lundi au Vendredi

Le bureau de Rouen ne propose pas de permanence, il est prudent d'appeler avant de vous déplacer.

Dans le cas où vous avez choisi de vous faire livrer : Le retour des plats s'effectuera de préférence à Saint-Aubin-sur-Gaillon ou à Rouen.

Les plats sont à nous retourner propres.

Nous procédons au recyclage de nos emballages : coffrets carton, plateaux en bois ou bambou, cloches etc. Si possible, merci de penser également à nous les retourner s'ils sont suffisamment propres.

Dans le cas d'une livraison ou d'une reprise de matériel(s) consigné(s) par nos soins à votre domicile :
Les frais de transport seront facturés 0,80€ TTC du Km aller + retour (à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon).

Votre chèque de caution vous sera rendu lors du retour des plats ou sera détruit si vous ramenez vos plats à une adresse différente.

Dans le cas où vous décideriez de ramener vos plats consignés dans une ville différente de celle où vous avez retirés vos plats :

- Identifier vos plats ou son emballage avec le nom et la date de votre commande
- Merci de prévenir le responsable du lieu où vous auriez dû le ramener afin que ce dernier procède à la destruction de votre chèque de caution (**dans ce cas, aucun chèque de caution ne sera renvoyé par courrier**).
- Merci de préciser sur le lieu de retour final votre nom, le jour et lieu de retrait initial.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous contacter au 02 32 54 06 33

***Nous vous remercions pour votre confiance
et vous souhaitons une bonne dégustation.***