

PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

### Comment commander

### Quand commander?

Plateau repas la veille avant 12h

Les cocktails la veille avant 12h

Buffets & finger food la veille avant 12h

#### Dernière minute?

Pour une commande la veille de votre livraison avant 18h00, appeler le 02 32 54 06 33 ou votre commercial

### Où commander?



En **toute autonomie** sur notre boutique en ligne :

#### boutique.erisay-traiteur.fr

la veille de votre livraison avant 12h00. (Commande validée par un accusé de réception).



#### Profitez de nos fonctionnalités pour faciliter votre commande :

- · Générer votre devis en toute autonomie
- · Régler sans CB avec paiement différé



Par téléphone au **02 32 54 06 33** 





Vous pouvez envoyer un mail à service.commandes@erisay.fr



#### Livraison gratuite:

À partir de 80€ TTC de commande (soit 3 à 5 plateaux repas).

Sur Paris : du Lundi au Dimanche entre 9h et 12h. Sur Rouen et tout le long de l'A13 : du Lundi au Samedi entre 9h et 12h.

Pour toute autre livraison, compter un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris ou 0,85€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

### Nos plateaux

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.

#### Les essentiels



#### Les Bistrots chics & Prestige



Nos plateaux sont adaptés pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles et gustatives d'un repas équilibré.



#### Dans chaque plateau repas





Gobelet en carton recyclable



Verre en verre (dans le cas où nous vous fournissons le vin et/ou le champagne)



1 petite bouteille d'eau (50 cl).



### Nos engagements

Traiteur événementiel depuis plus 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. Ils sont cuisinés au petit matin et livrés dans la « foulée ».

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.

Frédéric Erisay à la Chèvre Rit aux Monts-du-Roumois (27)



#### Lutte contre le gaspillage Alimentaire

- ✓ Production « Sur Commande » Toute notre production est réalisée à la commande, afin de limiter les déchets alimentaires.
- ✓ Partenariat avec les associations locales Lors d'annulations inévitables, l'ensemble des associations locales sont contactées pour organiser des distributions.
- ✓ Objectif « O Gaspi » Avec cela nous envisageons de sourcer près de 30 Tonnes de denrées alimentaires de qualité anti gaspillage. Grâce à l'application «Too good to go», nous sauvons de la destruction environ 6000 repas/an.
- ✓ Production « Faite maison »
  Production faite sur place, à la
  commande et à partir de produits
  bruts. Nos préparations sont faites
  « maison » (fonds de sauce, fonds
  de tarte, fumages, charcuterie...)
  Les autres produits étant issus de
  l'artisanat local (fromage...)



### Gestion des déchets

- ✓ Priorité au réutilisable Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.
- ✓ Emballages 100% éco conçus Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, nous favorisons des contenants recyclés, compostables et/ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».
- ✓ Plateau repas réutilisable zéro déchet

Nous sommes en étroit partenariat avec «Le Cercle » afin de produire des plateaux repas éco responsables et réutilisables.

✓ Récupération des eaux de pluie

Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules 1 200 000 litres d'eau économisés par an.



## Approvisionnement local

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO<sub>2</sub> et contribuer au développement des producteurs locaux.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs!



EARL Le village Producteur de légumes locaux 27 340 Martot



VAUQUELIN
Producteur de pommes de terre
27 110 Venon



SCEA BONFILS
Producteur de carottes
27 150 Doudeauville-en-Vexin

#### Cuisine inclusive

La totalité de nos légumes sont frais, de préférence locaux, épluchés et préparés dans nos cuisines par des travailleurs handicapés accompagnés par l'ESAT L'ENVOL - DELOS APEI 78.





Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



**La Chèvre Rit**Producteur de fromages de chèvre
27 520 Marcouville



Les vergers Annevillais Producteur de fruits 76 480 Anneville

#### Et bien d'autres!



### Sommaire

#### NOS PLATEAUX REPAS

Les essentiels 16,50 € HT	8
Essentiels avec viande	8
Essentiels avec poisson	8
Essentiels végétariens	Ĉ
<b>Les bistrots chics</b> 24,00 € HT1	LC
Bistrots chics avec viande1	LC
Bistrots chics avec poisson	L1
<b>Les végétariens</b> 24,00 € HT1	LZ
<b>Les bistrots chics, à réchauffer</b> 25,50 € HT1	13
Bistrots chics avec viande1	13
Bistrots chics végétariens1	LE
<b>Les prestiges</b> 35,00 € HT1	L2
Prestiges avec viande1	L∠
Prestiges avec poisson1	LZ

# NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs	16
Buffet finger lunch 90 pièces - 8 à 10 pers	17
Finger food et mini-buddha bowl 119 pièces - 8 à 10 pers	18
Buffet finger cocotte 122 pièces - 8 à 10 pers	19
Finger food & mini-poke bowl 149 pièces - 10 à 12 pers	20
Cocktail dînatoire Bellême, 266 pièces - 8 à 12 pers	21
Les assortiments sucrés	22

#### LES BOISSONS

Les boissons ......23









NOS PLATEAUX REPAS

### Les essentiels











#### Belle Poule

- · Clafoutis aux légumes
- · Poulet Basquaise
- · Garniture du jour
- · Chou caramel beurre salé

#### Sorlandet

- · Terrine de canard
- · Bœuf sauce ail et thym
- · Garniture du jour
- · Crêpes, sauce et éclats de chocolat

#### Belem

- · Poêlée maraichère à l'orientale
- · Effiloché de poulet aux épices égyptiennes
- · Riz aux légumes
- · Flan coco

#### **Atlantis**

- · Houmous de carottes, mini pita
- $\cdot$  Merlu Caponata aux olives
- $\cdot$  Garniture du jour
- · Cookie chocolat blanc framboise



Le plateau : I6,50 € HT



Le plateau : I6,50 € HT



Le plateau : I6,50 € HT



Le plateau : I6,50 € HT



### Les essentiels









Consultez notre carte des boissons en page 23



#### Atyla

- · Caponata et blinis au Sarrasin
- · Truite «locale», sauce à l'aneth
- $\cdot$  Garniture du jour
- · Opéra aux fruits rouges

#### Mutin

- · Salade de pâtes, melon au pesto basilic et chèvre
- · Quinoa aux herbes et légumes du soleil
- · Trio de tropéziennes (cassis, chocolat et pistache)

#### Licorne

- · Mini-ratatouille et oeuf mollet
- $\cdot$  Salade de riz kasha poivrons et feta
- · Légumes rôtis
- · Salade de fruits frais

#### Portion de fromage

Les plateaux présentés sur cette page ne comprennent pas de fromage.

La part: I,30 € HT



Le plateau : I6,50 € HT



Le plateau : I6,50 € HT





Le plateau : I6,50 € HT

### Les bistrots chics











#### Morgenster

- · Terrine de poulet abricots pistaches
- · Veau chutney pêche Cognac
- · Céréales gourmandes à la grenade
- Fromage
- · Salade de fraises et melon

#### Charles-Marie

- · Tartelette feta courgette
- · Poulet sauce tandoori à l'abricot
- · Riz perse
- Fromage
- · Tartelette fraise-basilic

#### Lord Nelson

- · Tartare de melon au pistou, speck et pecorino
- · Volaille salsa verde
- · Purée de maïs chili
- Fromage
- · Sablé chocolat, noisettes caramélisées

#### Tarangini

- · Salade de melon et pastèque
- · Bœuf sauce saté (arachide)
- $\cdot$  Salade de chou, poivrons et citron vert
- Fromage
- · Trio de tropéziennes (cassis, chocolat, pistache)



Le plateau: 24,00 € HT



Le plateau: 24,00 € HT



Le plateau : 24,00 € HT



Le plateau: 24,00 € HT

### Les bistrots chics











#### Libertad

- · Salade de grenailles, truite «locale» fumée
- · Cabillaud sauce citron et poivre du Sichuan
- $\cdot$  Tian de légumes
- $\cdot$  Fromage
- · Tiramisu limoncello





#### Marité

- · Piperade et oeuf poché
- · Saumon sauce rouille
- · Légumes façon bouillabaisse
- · Fromage (Lactose)
- · Salade de fruits frais



#### **Tenacious**

- · Sashimi de truite «locale» en gravlax à la framboise
- · Rillette de maquereaux
- · Grenailles rôties thym
- $\cdot \ \mathsf{Fromage}$
- $\cdot$  Crêpes, sauce et éclats de chocolat

#### Urania

- · Tartare de gambas, ananas façon thaï
- · Daurade chimichurri (pesto pimenté)
- · Curry de légumes coco
- $\cdot$  Fromage
- · Abricots romarin poêlés, crumble sans gluten





Le plateau : 24,00 € HT

Le plateau : 24,00 € HT

Le plateau : 24,00 € HT

### Les végétariens









#### Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes





#### Hermione

- · Curry de légumes coco
- · Salade de céréales gourmandes façon Poke Bowl, à la vinaigrette de grenade, chou, pastèque et févettes
- · Salade de fraises et melon

#### Gloria

- · Cannelloni de poireaux épinards
- · Aubergine farcie
- · Houmous de courge et légumes grillés
- Fromage
- · Flan coco

#### Recouvrance

- · Duo ktipiti(purée de poivrons) et blinis
- · Penne sauce Romesco
- · Burratina au pesto basilic
- Fromage
- · Cookie chocolat blanc framboise



Le plateau : 24,00 € HT





Le plateau : 24,00 € HT



Le plateau : 24,00 € HT

### Les bistrots chics, à 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). Le plat principal se consomme EXCLUSIVEMENT chaud.









#### Mircea







#### Antigua



- · Terrine de canard
- · Carbonade flamande
- Tagliatelles
- Fromage
- · Pavlova aux fruits rouges

· Tartelette de petits pois et oignons

- · Curry de poisson
- · Riz basmati coco
- Fromage
- · Tiramisu limoncello

- · Croustillant de feta et épinards
- · Koshari (riz, macaronis, lentilles, sauce tomate, pois chiches, cumin, coriandre)
- $\cdot \ \mathsf{Fromage}$
- · Trio de tropéziennes (cassis, chocolat et pistache)











Le plateau : 25,50 € HT



Le plateau : 25,50 € HT

### Les prestiges









#### À réchauffer



#### Royal Helena

- · Foie gras et son tartare de fraise au basilic
- · Magret de canard sauce vin rouge
- · Poêlée de légumes racines
- $\cdot$  Fromage
- · Sablé chocolat, noisettes caramélisées



Le plateau: 35,00 € HT

#### Nao Victoria

- Dôme Dubarry de chou-fleur praliné et gelée de petits pois
- · Filet de bœuf à la truffe
- · Pommes de terre grenailles
- Fromage
- · Tartelette citronnelle framboise



Le plateau: 35,00 € HT

#### **Etoile Du Roy**

- Asperges vertes sauce vin blanc et duxelles de morilles
- · Bar façon meunière
- · Crémeux de céleri
- Fromage
- · Pavlova aux fruits rouges



Le plateau: 35,00 € HT

#### Gallant



- · 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



Le plateau : **35,00 € HT** 

Pour un moment convivial au bureau ou lors de moments plus informels.



NOS OFFRES À PARTAGER

### Les plateaux apéritifs













#### Sphère culinaire

- · 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 de radis noir au chèvre 🖗
- · Macaroni et crème de tourteau
- · Conique de daïkon et poivrons 🖗
- · Magret et crémeux de cacahuètes

#### Le plateau prestige

- · Spirale de grison et bresaola
- · Tartare de saumon en feuille d'épinard
- · Moelleux à l'encre de sèche et homard

#### Le plateau voyage

- · Club légumes aux truffes 🖗
- · Saumon rôti à la japonaise
- · Foie gras et pain d'épices

#### La forêt suspendue

- · 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













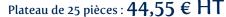


Plateau de 24 pièces : 43,60 € HT















Plateau de 20 pièces : 42,65 € HT



### Buffet finger lunch

Le buffet : **I50,00** € **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

- · Carolines Chocolat
- · Mini clubs épices orange
- · Carolines mangue
- · Cup cakes
- · Moelleux chocolat framboise



Découvrez tous nos cocktails pré-composés et laissez-vous guider!



#### Commander



boutique.erisay-traiteur.fr



02 32 54 06 33



service.commandes@erisay.fr

### Finger food et mini-buddha bowl

Le buffet: I70,00 € HT









### 30 pièces salées taille lunch

- · 10 fusettes saumon fumé
- · 10 pains bagnat
- · 10 moricettes de veau tartare



### 15 pièces sucrées taille lunch

- · Madeleines aux agrumes
- · Clubs pistache framboise
- · Tartes aux pommes normandes
- · Carolines café
- · Brownies

#### 12 mini buddha bowls

- · 6 mini-buddha bowl canard laqué: Magret de canard, soba (pâtes de sarrasin), riz vénéré (riz noir), chou kale. orange, pamplemousse, vinaigrette orange sanguine.
- · 6 mini-buddha bowl végétariens : Potiron rôti en purée, haricots verts et Cantal. riz noisette au curry.





#### 12 mini-cocottes de salades de fruits frais



L'ensemble du buffet sera dressé sur plateaux ietables.

Nous vous proposons des sacs isothermes, de la glace, des boissons sans alcools, des vins, des tartinables...

L'assortiment peut être modifié en fonction des arrivages.



#### 2 plateaux

- · 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- · 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



### Buffet finger cocotte

Le buffet : I70,00 € HT









### 30 pièces salées taille lunch

- · 10 fusettes saumon fumé
- · 10 pains bagnat
- · 10 moricettes de veau tartare

### 30 pièces sucrées taille lunch

- · Madeleines aux agrumes
- · Clubs pistache framboise
- · Tartes aux pommes normandes
- · Carolines café
- · Brownies



#### **I2** cocottes

- · 6 poulets fumés et légumes au paprika
- · 6 salades de pâtes et légumes grillés





L'ensemble du buffet sera dressé sur plateaux jetables.

Nous vous proposons des boissons avec et sans alcool (à consommer avec modération).

L'assortiment peut être modifié en fonction des arrivages



#### 2 plateaux

- · 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- · 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



### Finger food & mini poke bowl

Le buffet : 220,00 € 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



### 15 pièces sucrées taille lunch

- · Madeleines aux agrumes
- · Clubs pistache framboise
- · Tartes aux pommes normandes
- · Carolines café
- · Brownies





#### 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.





#### I plateau de fromage

· 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 parts de Camembert



# Le cocktail dînatoire pré-composé « Bellême »

266 pièces





Le buffet : **454,98** € HT

### I boîte de Véritable American «Jerky»

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (2 boites de 10 gr./pers.)

Attention, le véritable american jerky ne doit pas-être stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

#### Fantaisies froides prestiges

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) 🖗
- · Crémeux 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 \( \varphi \)
- · Fraîcheur végétale de radis noirs et chèvre fermier 🖗
- · Macaroni et crème de tourteau
- · Conique de daïkon et poivrons 🦃
- · Magret de canard et crémeux de cacahuètes

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

### Crevettes et asperges anisées (12 pièces)

### Pétoncles, gelée de cidre et œufs de truite (12 pièces)

#### Œufs de caille farcis 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'épices

### Cocottes froides (12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

· Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

#### Carrousel de douceurs I plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiments :

choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et coque chocolat (minimum 300 gr.)

### Brochettes de fruits frais (12 pièces)

### Les îliennes d'hiver (du Ier novembre au 30 avril)

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

- Madeleine coco
- · Chutney ananas mangue crumble
- · Passion vanille macaron citron vert

### Les Îliennes d'été (du Ier mai au 31 octobre)

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

- · Madeleine framboise
- · Chutney fruits rouges et crumble
- · Dôme de cassis et macaron chocolat

Découvrez ce
cocktail dans sa
version froide
et chaude.
D'autres propositions pour
12 à 16 personnes sont
disponibles.



### Les assortiments sucrés



#### Plateau de pièces sucrées

Exemple d'assortiments : Financier pistache-chocolat, tartelette, opéra aux noix de pécan, macarons panachés, caroline café, duo chocolat orange, cannelé

Plateau de 60 pièces : **42,65 € HT** Plateau de 80 pièces : **52,I3 € HT** 



#### Mini-club sucré

Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu

Plateau de 10 pièces : I4,22 € HT

#### Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : II,85 € HT

Plateau de 20 pièces : 22,75 € HT



#### Plateau de 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





#### Cache-cache de Mignardises

Panaché de 20 pièces variées : Sous une dentelle de mendiant chocolat

Plateau: 33,I8 € HT



### Carrousel de douceurs

Carrousel de douceurs : une coque en chocolat (300g) remplie de sucreries telles que des choux, des macarons, des nougatines et autres... (40 pièces minimum)

Plateau de 40 pièces : 6I,6I € HT

(minimum)

### Les boissons

#### Les boissons sans alcool

	La bouteille
Évian 50 cl	0,95 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,14 € HT
Cristalline 50 cl	0,70 € HT
Jus d'orange, jus de pomme 100 cl	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl	3,00 € HT



#### Les vins & champagnes

VINS AU VERRE « LES BARISTAS »	le verre (10 cl)
Mercurey domaine Champ Roin (Rouge)	10,80 € HT
Saint-Emilion 2018 Château de Bechaud (Rouge)	8,50 € HT
Chablis 2021 domaine Jean-Marc Brocard (Blanc)	8,50 € HT
Sancerre 2020 domaine Eric Louis (Blanc)	7,30 € HT
VINS EN BOUTEILLE	La b <sup>lle</sup> (75 Cl)
Horgelus colombard-sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	7,50 € HT
« Esprit de Bourgeois », Chavignol (Blanc)	11,67 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
« Cafaggiolo », Côtes de Gascogne (Rouge)	7,25 € HT
« Layauga-Duboscq », Médoc 2017 (Rouge)	14,17 € HT
« Mac Carthy » Saint Estèphe 2019 (Rouge)	29,17 € HT
« Première pressée », Côtes de Gascogne (Rosé)	7,50 € HT
CHAMPAGNES	La b <sup>lle</sup> (75 Cl)
LOUIS DE SACY Brut Originel Ruinart - R de Ruinart brut	24,17 € HT 54,17 € HT











# Commandez sur notre boutique en ligne en toute autonomie!

- ✓ Commandes possibles jusqu'à la veille 12h
- Générez votre devis en toute autonomie
- √ Différez le paiement



boutique.erisay-traiteur.fr



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