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. Vérifiez votre capacité à ramener les plats.
- Si vous avez choisi la formule « plats jetables », vous pouvez réchauffer votre plat dans son conditionnement initial au four traditionnel à température de 160°C max. 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 plat.
- Toujours préchauffer le four 20 minutes avant son utilisation.
- Tous les temps indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité du four, du type d'énergie utilisé (gaz ou électrique) et de la taille des plats. *(Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes)*.
- Une SURVEILLANCE régulière et une INVERSION de la position 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, croustades 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, Paninis sticks et Bonbons craquants : 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 » doivent être sortis 10 minutes avant de servir (soulevez légèrement la cloche afin d'évacuer la buée).
Ne découvrir la « sphère culinaire » et le « coffret Les Précieuses » qu'au dernier moment devant vos invités, effet de surprise garanti !
Les Jerky sont les seules pièces cocktail qui ne doivent jamais être mises au froid, ils doivent être maintenus à température ambiante.
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.
Soupe aux truffes : 20 minutes à 150°C ou thermostat 5.
Tourte tout canard : Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6, enfourner 20 à 25 minutes et à mi-cuisson couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur et à garder sous surveillance. (Pour 1 à 2 personnes : 15 à 18 mn).

Entrées et plats froids

Terrine de foie gras, pâté en croûte, et granola croquant : 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, compter en moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.
En cocottes épicéa ou contenant jetable, compter en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras : 12 mn à 160°C ou thermostat 4, à couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur.
Dinde fermière : 30 à 35 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. À couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur et à garder sous surveillance. Chauffer à part la sauce à feu doux jusqu'à frémissement, puis verser au moment de servir.
Jarret de veau, cuissot de cochon de lait : 1h00 à 140°C ou thermostat 4 ou 5.
Tourte de canard et foie gras et aiguillettes, sauce Grand Veneur crémée : 35 à 45 minutes à 160°C ou thermostat 5
À couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur. Retirer la feuille d'aluminium les 5 dernières minutes.
Noisette de veau de 20 à 25 minutes à 170°C ou thermostat 5/6.
Filet de bœuf en brioche, façon Wellington, sauce aux truffes : sortir du réfrigérateur 20 minutes avant. 25 minutes à 160°C ou thermostat 5.
À couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur. Retirer la feuille d'aluminium les 5 dernières minutes.

Les légumes

En moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.
En cocottes épicéa ou contenant jetable, en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5
Gratin dauphinois : 12 à 20 minutes à 180°C ou thermostat 6.
Gaufre de pomme de terre aux trois légumes aux 3 légumes ; Violon de patate douce violon : 10 minutes à 160°C ou thermostat 5.
Tous les légumes peuvent être réchauffés au micro-ondes avec beaucoup de précautions et une surveillance régulière.
Cas particulier ne supportant pas le micro-onde : Tatin de champignons ; Violon de patate douce ; Gaufre de pommes de terre aux trois légumes ; Rolls de Charlottes au thym et noisettes.

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, etc.) sont à servir tempérés.
Le coulis de framboises des nougats glacés devra être extrait de la boite isotherme au préalable afin qu'il puisse décongeler à température ambiante.

www.erisay-traiteur.fr - https://boutique.erisay-traiteur.fr/
Siège : ZA des Champs Chouette 1 - 2, Rue du Bois de Saint-Paul - CS 80029 - 27600 St-Aubin-sur-Gaillon - *t* 02 32 54 06 33 - *f* 02 32 54 42 67 - contact@erisay.fr
SAS au capital de 2 962 864 € - SIRET : 330 042 532 00060 – TVA FR 11 330 042 532 - APE 5621Z - Agrément sanitaire FR 27.517.010 CE

CONSIGNES POUR LE RETRAIT DE VOS PLATS pendant les fêtes

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 n'est pas encaissé.
Ce chèque vous sera rendu lors de la restitution des plats (ceux-ci doivent nous être rendus **propres**).
Pour les enlèvements les 24, 25 et 31 décembre et afin de limiter l'attente, **merci de préparer à l'avance votre chèque de caution et de vous munir de votre facture ainsi que de votre mail d'accusé de réception de commande**.
Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous contacter au 02 32 54 06 33.

ENLÈVEMENT DE VOTRE COMMANDE & RETOURS DES PLATS pendant les fêtes

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

EN PLATS CONSIGNÉS OU JETABLES

SAINT-AUBIN SUR GAILLON : 02 32 54 06 33 / ERISAY RÉCEPTIONS - ZA des Champs chouette 1- 2, Rue du bois de St Paul
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h00 et 18h00.
Le 25 décembre entre 10h00 et 12h00.
PAS DE RETRAIT le 01/01 : lors de votre commande, prévoyez son retrait au 31/12 ***(ou choisir la livraison le 01/01)***.
Une équipe sera présente pour vous aider à charger votre véhicule.
Retours : Pour Noël, retour, le 26 décembre entre 8h30 et 17h.
Pour le nouvel an, retour le 2 janvier entre 8h30 et 17h.

EVREUX - Isabelle ERISAY 06 86 46 72 86 - Les Jardins de Joséphine, 3, bis Rue des Quinconces (rue du collège de Navarre)
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 17h.
Retours : Le 28 décembre entre 10h et 13h et le 4 Janvier entre 11h30 et 15h.

ROUEN - Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50 / Jérémy HERUBERT 07 50 71 53 53
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 17h Rive DROITE, à l'UPR (Union Portuaire Rouennaise),
Sur le parking de façade du 66, Quai de Bois-Guilbert. (Uniquement pour les fêtes de fin d'année).
Retours : ERISAY RÉCEPTIONS - 39, rue aux Ours (et non pas à l'UPR), les 28 décembre et 4 janvier entre 9h et 19h.

EN PLATS JETABLES UNIQUEMENT (pas de retours)

PARIS - 02 32 54 06 33 - à l'entrée du parking du Stade Jean Boudin, 19 Allée Charles Brennus - 75016 PARIS
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 17h (stationnement possible sur l'esplanade).

BEAUVAIS - 02 32 54 06 33 - Parking IXINA – ZAC de Ther - 11, bis Av Descartes N°2 - face à Mr Bricolage - 60000 BEAUVAIS
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 17h - Participation aux frais de livraison : 20 € TTC par commande

BOUGIVAL - 02 32 54 06 33 - Devant l'hôtel du Parc Double Tree by Hilton (*Ancien Holiday Inn*) – 10-12, Rue Yvan Tourgueneff - N13 - 78380 BOUGIVAL
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 17h.

ORGEVAL/POISSY - 02 32 54 06 33 - Château de Béthemont - UGOLF - 12, Rue du Parc de Béthemont - 78300 POISSY
Enlèvements : Le 24 et le 31 décembre entre 14h et 16h.

CERGY-PONTOISE - 02 32 54 06 33 -
Enlèvements : Le 24 décembre : **Château de Gency - 96 rue de Vauréal - 95000 CERGY-PONTOISE** entre 14h et 16h30.
Lee 31 décembre : **Château de Gency – 5 Chemin du bac de Gency - 95000 CERGY-PONTOISE** entre 14h et 16h30.

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 ne sont pas souillés et 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 1,00€ 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 retiré vos plats :

- Identifiez 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 le lieu de retrait initial.

www.erisay-traiteur.fr - https://boutique.erisay-traiteur.fr/
Siège : ZA des Champs Chouette 1 - 2, Rue du Bois de Saint-Paul - CS 80029 - 27600 St-Aubin-sur-Gaillon - *t* 02 32 54 06 33 - *f* 02 32 54 42 67 - contact@erisay.fr
SAS au capital de 2 962 864 € - SIRET : 330 042 532 00060 – TVA FR 11 330 042 532 - APE 5621Z - Agrément sanitaire FR 27.517.010 CE

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

Les plats doivent être rendus propres, si possible avec leurs emballages non souillés.

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 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 – 2 Rue du bois de St Paul
Entre 9h00-13h00 et 14h00-17h00 du lundi au samedi.

ROUEN - Jérémy HÉRUBERT 07 50 71 53 53 – Vanessa LABBÉ 07 75 67 10 51
LA CAVE DE ROUEN – ERISAY RÉCEPTIONS ROUEN – 39 RUE AUX OURS – 76000 ROUEN
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 ERISAY RÉCEPTIONS Saint-Aubin-sur-Gaillon ou à ERISAY RÉCEPTIONS 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 les retourner s'ils ne sont pas souillés et 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 1,00€ TTC par Km aller + retour (à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon).

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

- Identifiez 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 le 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 ainsi que de très bonnes fêtes de fin d'année.