



Erisay
réceptions

HIVER
2023

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**



Comment se déroule la livraison ?



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.

Nos plateaux

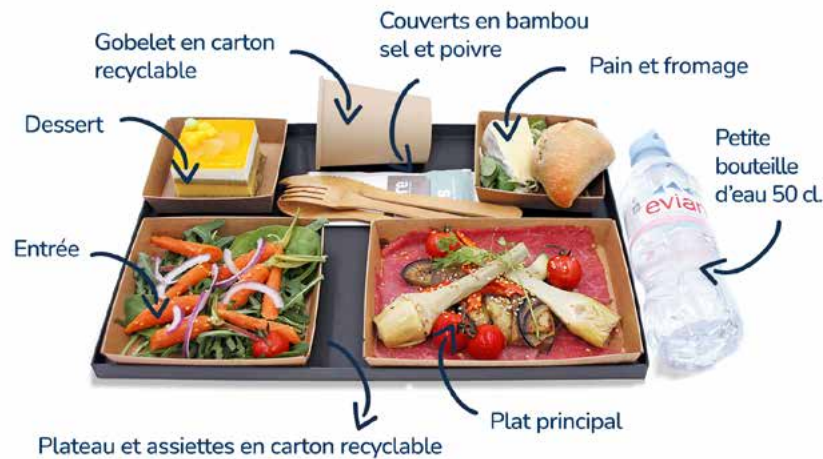
Découvrez nos nouvelles gammes de plateaux repas, idéales pour les **déjeuners au bureau**, les **repas d'affaires**, les **séminaires** ou tout autre **évènement professionnel** pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

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

Les essentiels



Les Bistrots chics & Prestige



Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le contenu !

Dans chaque plateau repas



1 pain individuel
(sans gluten sur demande)



Couvrets en bambou



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).

Livrés en sac isotherme



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.
- ✓ **Approvisionnement « 0 Gaspi »**
Avec cela nous envisageons de sourcer près de 30 Tonnes de denrées alimentaires de qualités anti gaspillage.
- ✓ **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 étroite 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 CO₂ et contribuer au développement local.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs !



EARL Le village
Producteurs 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	9
Les bistrots chics 24,00 € HT	10
Bistrots chics avec viande.....	10
Bistrots chics avec poisson.....	11
Les végétariens 24,00 € HT	12
Les bistrots chics, à réchauffer 25,50 € HT.....	13
Bistrots chics avec viande.....	13
Bistrots chics végétariens.....	13
Les prestiges 35,00 € HT	14
Prestiges avec viande.....	14
Prestiges avec poisson	14

NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs	16
Buffet finger lunch 90 pièces - 8 à 10 pers.....	17
Finger food et 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 d'înatoire Bellême, 266 pièces - 8 à 12 pers.....	21
Les assortiments sucrés	22

LES BOISSONS

Les boissons	23
--------------------	----



Entre collègues
ou avec vos
clients, partagez
un moment
de gourmandise !



N O S P L A T E A U X R E P A S

Les essentiels



Malraux

- Tartare de carottes multicolores aux épices
- Poulet sauce façon blanquette
- Garniture du jour
- Cheesecake exotique



Le plateau : 16,50 € HT



Rousseau

- Terrine de canard
- Rôti de bœuf mayonnaise au romarin
- Garniture du jour
- Entremet poire



Le plateau : 16,50 € HT



Zola

- Salade de chou rouge, carotte et bleu d'Auvergne
- Cuisse de poulet confite aux agrumes
- Navarin de légumes
- Moelleux au chocolat



Le plateau : 16,50 € HT



Simone de Beauvoir

- Tatin de potiron au parmesan
- Merlu sauce tomate au cumin
- Garniture du jour
- Financier pistache et griotte



Le plateau : 16,50 € HT

Les essentiels



George Sand

- Macédoine de légumes d'hiver et jus de persil
- Truite sauce yaourt au gingembre et citron
- Garniture du jour
- Mousse de fromage blanc cœur de figue



Le plateau : **16,50 € HT**

Marguerite Duras

- Tzatziki de céleri branche et blinis au blé noir
- Salade de penne, pistou, tomate et mozzarella
- Tartelette pomme gourmande



Le plateau : **16,50 € HT**

Madame de Sévigné

- Salade d'endives, noix et pommes granny
- Riz aux légumes et poêlée de légumes racines
- Salade de fruits frais



Le plateau : **16,50 € HT**

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23



Portion de fromage

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

La part : **1,30 € HT**

Les bistrots chics



Maupassant

- Tatin d'endives aux agrumes
- Poulet sauce chimichuri
- Risotto d'épeautre au parmesan
- Fromage
- Chou façon profiterole



Le plateau : 24,00 € HT



Balzac

- Gâteau de potiron et boulgour
- Veau sauce cream cheese à la menthe et céleri branche
- Flan de carottes au café et pommes de terre grenailles
- Fromage
- Cheesecake exotique



Le plateau : 24,00 € HT



Diderot

- Salade de bœuf à l'asiatique
- Volaille sauce poire au sirop d'érable
- Risotto d'orge aux petits légumes
- Fromage
- Salade d'agrumes d'hiver au sirop badiane



Le plateau : 24,00 € HT



Le plateau du jour

- Découvrez chaque semaine de nouvelles recettes pour satisfaire vos papilles !



Scannez pour connaître le menu du jour



Le plateau : 24,00 € HT

Les bistrots chics



Racine

- Tataki de saumon mariné au Gin
- Cabillaud sauce au Limoncello et basilic
- Légumes forestiers
- Fromage
- Chou façon profiterole



Le plateau : 24,00 € HT

Dumas

- Crémeux de marron au lait de coco
- Saumon sauce passion et salicornes
- Poêlée de légumes
- Salade de fruits frais



Le plateau : 24,00 € HT

Paul Valéry

- Mousseline de butternuts et œuf mollet
- Merlu sauce algues et girolles
- Purée de carottes
- Fromage
- Choc-mandarine



Le plateau : 24,00 € HT

Le plateau du jour

- Découvrez chaque semaine de nouvelles recettes pour satisfaire vos papilles !



Scannez pour connaître le menu du jour



Le plateau : 24,00 € HT

Les végétariens



Jaurès

- Macédoine de rutabagas
- Navarin de légumes et salade de boulgour aux raisins et herbes fraîches
- Salade d'agrumes hivernale et sirop badiane



Le plateau : **24,00 € HT**

Daudet

- Salade pomme, poire, betterave et olives vertes
- Polenta snackée façon Pont-Neuf
- Tombée de poireaux au vin blanc
- Fromage
- Moelleux au chocolat



Le plateau : **24,00 € HT**

Jules Verne

- Tatin d'endives aux agrumes
- Risotto d'épeautre à la noisette et pommes de terre grenailles rôties au thym
- Fromage
- Poire Belle-Hélène



Le plateau : **24,00 € HT**

Le plateau du jour

- Découvrez chaque semaine de nouvelles recettes pour satisfaire vos papilles !



Scannez pour connaître le menu du jour



Le plateau : **24,00 € HT**

Les bistrots chics, à réchauffer

Découvrez nos nouveaux plats présentés dans une cocotte épiciée ou dans un bocal en verre, à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn).

Le plat principal se consomme **EXCLUSIVEMENT** chaud.



De Ronsard



- Tarte à l'oignon confit et bleu d'Auvergne
- Parmentier de canard confit à la patate douce, jus au romarin
- Fromage
- Mousse de fromage blanc cœur de figue



Le plateau : 25,50 € HT

Montesquieu



- Crémeux de chou-fleur et haddock
- Gambas sauce piquante
- Courgettes, poivrons et riz blanc
- Fromage
- Chou choco



Le plateau : 25,50 € HT

Sartre



- Trio de houmous et blinis au blé noir
- Wok de légumes, riz et tofu mariné au curry
- Fromage
- Tiramisu et amarena



Le plateau : 25,50 € HT

Les prestiges



À réchauffer



Camus

- Mille-feuilles de foie gras et pain d'épice
- Magrets de caille sauce miel et porto
- Tian de légumes
- Fromage
- Crousti-citron



Le plateau : 35,00 € HT

Proust

- Présent de Saint-Jacques au magret fumé
- Selle d'agneau en croûte de granola et roses séchées
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Chocolat, pécan et mousse de sésame noir



Le plateau : 35,00 € HT

Colette

- Rigatoni farci au chèvre crémeux et bresaola
- Filet de Saint-Pierre basse température aux baies roses
- Purée de carottes aux épices
- Fromage
- Choc-Mandarine



Le plateau : 35,00 € HT

De la Fontaine



- Saumon fumé maison et crème de petits pois citronnée avec ses blinis
- Ravigote 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.



N O S O F F R E S À P A R T A G E R

Les plateaux apéritifs

Besoin d'aide pour
calculer le nombre
de pièces par personnes ?
Découvrez notre
calculateur



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



Plateau de 40 pièces : **72,04 € HT**

Le plateau prestige

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



Plateau de 24 pièces : **43,60 € HT**

Le plateau voyage

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



Plateau de 25 pièces : **44,55 € HT**

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 20 pièces : **42,65 € HT**

Buffet finger lunch

Le buffet : 150,00 € HT

90
pièces

8 à 10
personnes

Froid



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

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23

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 buddha bowl

Le buffet : 170,00 € HT

119
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

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



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline café
- Brownies

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.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



2 plateaux

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



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

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.



Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

122
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

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

30 pièces sucrées taille lunch

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline café
- Brownies



12 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



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

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



Finger food & mini poke bowl

Le buffet : 220,00 € HT

149
pièces

10 à 12
personnes

Froid



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

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline 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.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



1 plateau

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



Le cocktail dînatoire pré-composé « Bellême »

266
pièces

8 à 12
personnes

Froid

Le buffet : 454,98 € HT

I boîte 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 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

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

Carrousel de douceurs I plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment :

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

Et coque chocolat (minimum 300 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Les îliennes d'hiver (du 1er 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

ou

Les îliennes d'été (du 1er 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, tartelettes, opéra aux noix de pécan, macarons panachés, caroline café, duo chocolat orange, cannelé

Plateau de 60 pièces : **42,65 € HT**

Plateau de 80 pièces : **52,13 € HT**



Mini-club sucré

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

Plateau de 10 pièces : **14,22 € HT**

Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : **11,85 € 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 mendant chocolat

Plateau : **33,18 € 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 : **61,61 € HT**

Les boissons

Les boissons sans alcool

	La bouteille
Évian 50 cl	0,95 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,14 € HT
Bouteille 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

Consultez notre carte des boissons en page 21

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



Les vins & champagnes

VINS AU VERRE « LES BARISTAS »

	le verre (10 cl)
Mercurey domaine Champ Roin (Rouge)	7,03 € HT
Saint-Emilion 2016 Château de Bechaud (Rouge)	8,30 € HT
Chablis 2019 domaine Jean-Marc Brocard (Blanc)	6,50 € HT
Sancerre 2020 domaine Eric Louis (Blanc)	7,30€ HT

VINS EN BOUTEILLE


	La b ^{lle} (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)	20,83€ 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 ^{lle} (75 Cl)
LOUIS DE SACY Brut Originel	24,17€ HT
Ruinart - R de Ruinart brut	54,17€ HT

Commander

 boutique.erisay-traiteur.fr

 02 32 54 06 33

 service.commandes@erisay.fr

Une histoire
de goût engagée



Commander sur notre boutique en ligne en toute autonomie !

- ✓ Commandes possibles jusqu'à la veille 12h
- ✓ Générer votre devis en toute autonomie
- ✓ Différer le paiement



boutique.erisay-traiteur.fr



**LIVRAISON
GRATUITE**
LE MATIN SUR
L'AXE A13
PARIS/ROUEN*
(*voir page 2)

Rouen
St Aubin-sur-Gaillon
Evreux
Mantes-la-Jolie
Orgeval
Paris

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