



MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2019/2020

Eriscay | RÉCEPTIONS



“

LES GOÛTS NE SE
DISCUTENT PAS,
MAIS ILS SE CULTIVENT.

ADRIENNE MAILLET

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 :

- Fabrice FONTAINE, chef de cuisine, reconnu par ses pairs, sélectionné deux fois au Bocuse d'or et classé 2° 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 ÉRISAY.

Vos commandes peuvent être retirées tout au long de l'année à :

- Saint-Aubin-sur-Gaillon.
- « La table d'Érisay » au Golf de Mont-Saint-Aignan (sauf fêtes).
- « L'Estampille » à Vernon (sauf fêtes).
- Et, uniquement pendant les fêtes de fin d'année à Rouen, Paris, Beauvais, Orgeval, Évreux et Le Havre.

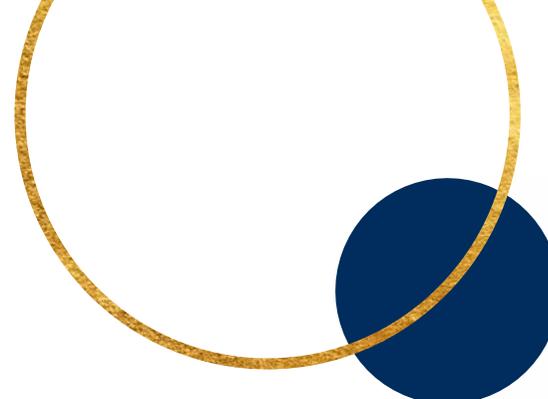
Vous pouvez aussi choisir de vous faire livrer à domicile.

Par ailleurs, profitez, sur demande, du service cocktail ou du service à table, afin de vous consacrer exclusivement à vos invités.

ÉRISAY RÉCEPTIONS, propose également des cours de cuisine, d'œnologie et des 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 ÉRISAY est heureuse de partager cette saison 2019/2020 à vos côtés !

RETROUVEZ TOUS NOS MENUS EN LIGNE SUR
boutique.erisay-traiteur.fr



TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

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.
- 1.000 m² de panneaux photovoltaïques

SOMMAIRE

Huître aux grains de caviar



2

VOS APÉRITIFS À COMPOSER P. 3

Les pièces sucrées p. 5

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE P. 6

VOS MENUS P. 8

La sélection p. 9

Deux plats p. 10

Trois plats p. 11

Poissons p. 12

Végétariens p. 13

Sans allergènes p. 13

VOTRE BUFFET PRESTIGE P. 14

VOTRE CARTE P. 16

Entrées p. 17

Plats p. 17

Desserts p. 19

Fromages p. 19

COURS DE CUISINE & D'ŒNOLOGIE P. 20

VOS COMMANDES EN LIGNES SUR *Crisay* | BOUTIQUE P. 21

VOS APÉRITIFS À COMPOSER

& PIÈCES SUCRÉES

Les prestiges
Les traditionnels
Les pièces sucrées

“

**MISES EN BOUCHE
POUR FINE BOUCHE**



Plateau voyage

LES PRESTIGES

VERRINES ASSORTIES

Boite de 15 pièces : 33,00 € Boite de 30 pièces : 62,00 €

Châtaignes et foie gras
Pana Cotta de piquillos
Fraîcheur marine

LES CRÉATIONS

Plateau de 24 pièces : 39,00 €

Fondant de Black Angus et légumes croquants
Gravlax de saumon à la betterave
Pince mie pois gourmand et magret fumé

LE PLATEAU PRESTIGE

Plateau de 24 pièces : 39,50 €

Spirale de grison et bresaola
Duo de macaroni et sprat d'Ouistreham
Saint-Jacques Thai et poitrine fraîche

LE PLATEAU DÉCOUVERTE

Plateau de 24 pièces : 42,00 €

Foie gras au piment d'Espelette
Esturgeon snacké à la moutarde aux algues
Chaud et froid de Saint-Jacques truffée

LE PLATEAU VOYAGE

Plateau de 25 brochettes : 47,00 €

Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Homard et poitrine fumée normande
Chioggia et crème tandoori

PIÈCES FROIDES (mini 10 pièces)

Foie gras, gelée de coing et baie de Goji	1,50 €
Verticale de foie gras et truffe	1,60 €
Œuf de caille farci aux herbes	1,10 €
Pince de Charolais et Comté fleuri	1,30 €
Gravlax de saumon, betterave et perle de citron	1,40 €
Banderille d'artichaut aux truffes	1,40 €
Spirale de grison et bresaola	1,30 €
Fondant de Black Angus et légumes croquants	1,30 €
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons	1,10 €
Macaroni au crabe	1,10 €
Soupe de homard (par 9 ou 18 pièces uniquement)	2,20 €
Huître cocktail au caviar (à la pièce)	2,95 €

PIÈCES CHAUDES « LES PRESTIGES »

Mini velouté de châtaignes et pépite de foie gras	3,10 €
Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux	1,95 €
Mini risotto aux cèpes	1,65 €
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas	3,10 €
Huître chaude cocktail	2,30 €
Ris d'agneau tomate Graziella	2,10 €
Pastilla de caille	1,35 €
Gambas au charbon végétal	1,40 €

MINI BURGER

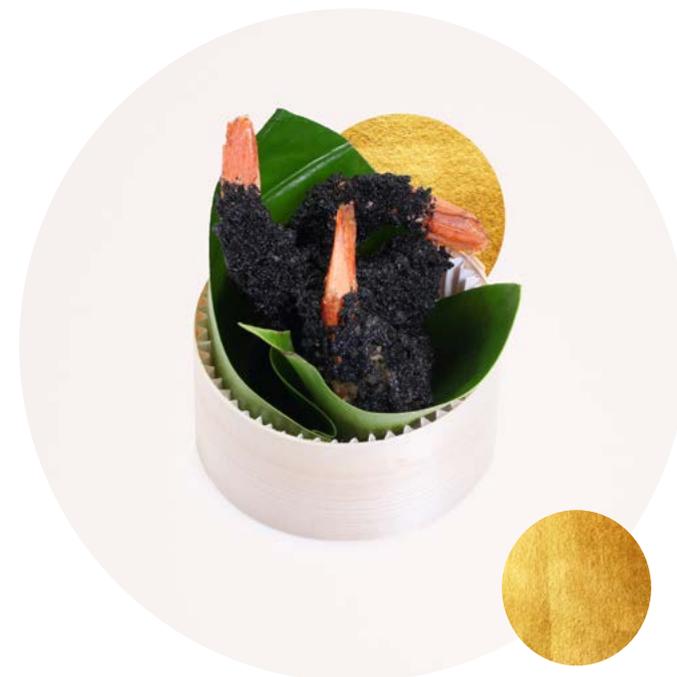
Pur bœuf (à chauffer)	1,40 €
Confit de canard (à chauffer)	1,40 €
Saumon aneth (froid)	1,40 €
Végétarien (froid)	1,40 €

FUSETTES (Mini sandwich au pain blanc)

Parme et roquette	1,40 €
Saumon fumé	1,40 €
Mini pan bagnat	1,40 €
Fusette Cachemire (poulet curry et légumes confits)	1,40 €

TENTATIONS GOURMANDES

Agatha et caviar Baeri (Pomme de terre Agatha et 10 gr de caviar)	13,00 €
Caviar Baeri 50 gr	55,00 €
Caviar Baeri 100 gr	100,00 €
Blini maison à la farine de blé noir	1,20 €
Mini soupe aux truffes	12,00 €



Gambas au charbon végétal

PAIN SURPRISE

Mélange des 3 variétés : 24 pièces : 16,00 € / 56 pièces : 32,00 €

Saumon fumé et pain suédois
Jambon de Pays
Briochette au crabe

PRÉDÉLICES VARIÉS

Assortiment sur plateau : 26 pièces : 20,00 € / 56 pièces : 45,00 €

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

FANTAISIES ASSORTIES CLASSIQUES CHAUDES

La pièce

0,65 €

Croque légumes
Chou escargot
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Quichette au saumon
Croissant jambon
Pruneau au bacon
Acras de morue
Brick au cantal et caramel de sésame

FANTAISIES ASSORTIES CHAUDES

La pièce

1,40 €

Rognon madère; Jambonneau de caille
Beignet de grenouille; Beignet de ris de veau
Beignet de calamar; Mini brochette de poulet
Pomme de terre farcie à la brandade de morue
Pic de saumon et poitrine fumée
Boudin blanc de poisson sauce basquaise (mini. 8 pièces)
Calamar à l'américaine (mini. 12 pièces)

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment sur plateau : 60 pièces : 45,00 € / 80 pièces : 55,00 €

Diamants variés
Financier pistache chocolat
Opéra noix de pécan
Macarons panachés
Caroline café
Tartelette aux fruits de saison
Duo chocolat orange
Cannelé
Poché Miel
Pyramide exotique
Choco lait noisette
Wrap chocolat-fraise

MACARONS MAISON

Assortiment : 10 pièces : 11,00 € / 20 pièces : 20,00 €

Caramel beurre salé
Framboise
Chocolat

VERRINES ASSORTIES

Assortiment : 15 pièces : 30,00 € / 30 pièces : 57,00 €

Mont Blanc
Crèmeux yaourt et fruits rouges
Choco épices et crumble

PLAISIRS SUCRÉS

Assortiment sur plateau :

30 pièces : 28,00 € / 60 pièces : 50,00 € / 90 pièces : 68,00 €

Guimauve maison
Mendiant aux 3 chocolats
Caramel mou et nougat
Calisson

MINI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Brochette de 3 fruits de saison

1,00 €



Pièces sucrées

Envie d'ajouter une
bûche de Noël ?
RENDEZ-VOUS EN PAGE 19

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE

6



**COCKTAIL DIVIN
ET DÎNATOIRE**



Cuillère de homard

COCKTAIL DÎNATOIRE

DEUX OPTIONS POSSIBLES

24 pièces avec 7 pièces prestigieuses :

Entre 15 et 24 personnes : 35,60 € TTC/pers.
25 personnes et plus : 31,00 € TTC/pers.

29 pièces avec 9 pièces prestigieuses :

Entre 15 et 24 personnes : 39,70 € TTC/pers.
25 personnes et plus : 34,50 € TTC/pers.

PRÉDÉLICIES VARIÉS *(Assortiment varié)*

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

PAIN SURPRISE *(Assortiment de 3 saveurs)*

Saumon fumé et pain suédois
Jambon de pays
Brioche au crabe

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES *(à choisir)*

Fondant de Black Angus et légumes croquants
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Pince de charolais séché maison et Comté fleuri
Cuillère de homard
Huître aux grains de caviar
Œuf de caille aux herbes
Spirale de Grison et Bresaola
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Cannelloni d'aubergine grillée et sprat
Saint-Jacques Thai et poitrine fraîche

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES *(à choisir)*

Jambonneau de caille farci
Saint-Jacques au bacon
Chou escargot
Pastilla de caille
Croque Serrano aux deux basilics
Cassolette de foie gras à la vanille et son chutney d'Ananas
Gambas au charbon végétal
Pic de saumon et poitrine fumée
Brick au Cantal et caramel de sésame

PRÉSENTATIONS FROIDES *(à choisir)*

(Si cocktail 24 pièces, choisir 3 présentations froides)
(Si cocktail 29 pièces, choisir 6 présentations froides)

Chaud et froid de poulet - Brochette de canard aux cerises -
Filet d'agneau, petits pois et menthe - Aiguillette de bœuf au poivre
- Médaille de saumon glacé à la Parisienne - Mini pan bagnat -
Fusette parme et roquette - Fusette Cachemire

OU

MINI PLAT CHAUD ET SA GARNITURE *(à choisir)*

(Si cocktail 24 pièces, choisir 1 mini plat chaud - valeur 3 pièces)
(Si cocktail 29 pièces, choisir 2 minis plats chauds - valeur 6 pièces)

Poularde aux cèpes
Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée
Magrets de caille à la crème de foie gras
Fondant de canard et foie gras en habit vert
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Entrelacé de saumon et cabillaud
Cocotte de parmentier de canard
Cocotte de risotto au safran et escalope de saumon
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes*
(4 pièces/pers.)

Garniture :

Mousseline aux olives ou Soufflé de courgettes

(Tous ces plats chauds sont pré-coupés et peuvent se déguster debout avec une petite fourchette uniquement. Il faut prévoir des petites assiettes, sauf pour les cocottes.)

1 MINI BURGER

Le classique au bœuf *(à chauffer)*

FROMAGE EN PICS *(1 pièce/pers.)*

FOURS FRAIS MAISON

Assortiment de 5 fours frais *(ex. Tartelette chocolat, wrap choco-fraise, poché au miel, opéra aux noix de pécan, macaron maison, etc.)*

PLAISIRS SUCRÉS *(assortiment varié)*

Guimauve maison
Mendiant
Caramel maison
Nougats maison
Calissons

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS *(1 pièce/pers.)*

VERRINES SUCRÉES *(2 pièces/pers. à choisir)*

Mini-soupe de fruits rouges
Mont-Blanc
Crèmeux yaourt et fruits rouges
Choco épices et crumble
Piña colada

Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec plusieurs gâteaux : supplément de 2,00 €/pers.
(Desserts au choix Page 19).

NB. : Pour un cocktail 29 pièces possibilité également de choisir 3 présentations froides et 1 mini-plat chaud.

* Garniture incluse

Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2020.

Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Vaisselle complète rendue non lavée : 6 € TTC par personne (Minimum 12 personnes)

VOS MENUS

La sélection

Deux plats

Trois plats

Poissons

Végétariens

Sans allergènes

“

**DÉGUSTEZ LES YEUX FERMÉS,
ERISAY JOUE DU PIANO DE CUISSON !**

8



Homard en carapace et beurre d'orange

VÉRITABLE 49,50 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

- Poitrine de veau laquée, crumble d'oignons
- Croustade aux poireaux
- Spirale de grison et bresaola
- Chou escargot
- Brick de Cantal au caramel de sésame

REPAS

- Foie gras et foie de volaille en association
- Entrelacé de saumon et cabillaud sauce Toscane
- Suprême de poularde soufflé aux cèpes
- Gratin de patates douces au Cantal
- Dessert au choix inclus (Page 19)

Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



Foie gras et foie de volaille
en association



LES PAPILLES AU PARADIS

FABRICE FONTAINE 59,00 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

- Gambas au charbon végétal
- Saumon et poitrine fumée
- Acras de morue
- Cannelloni d'aubergine grillée et sprat
- Gravlax de saumon à la betterave

REPAS

- Tourteau et potiron, sésame torréfié
- Saint-Jacques à la pancetta et pamplemousse
- Filet de chapon** aux graines de paradis
- Gaufre de pomme de terre aux légumes
- Dessert au choix inclus (Page 19)

AUTRE TEMPS 76,00 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

- Huitre au caviar
- Mini croustade au saumon fumé
- Brick de Cantal au caramel de sésame
- Fondant de black Angus et légumes croquants
- Foie gras aux baies de Goji

REPAS

- Mini soupe aux truffes (sup. 6 € pour soupe grand modèle)
- Homard en carapace et beurre d'orange
- Ris de veau aux truffes **ou** superposé de caille et foie gras poêlé
- Mousseline aux truffes
- Dessert au choix inclus (Page 19)

* Disponible uniquement en période de chasse.

** Chapon disponible du 01/12 au 15/01. Hors saison, il sera remplacé par une poularde fermière.

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2020. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.

Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

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

LE DRAPÉ 23,00 €

4 fantaisies*
Cannelloni d'aubergine grillée et sprat
Filet de canette au chorizo
Mousseline aux herbes
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE TENDANCE 26,00 €

4 fantaisies*
Pressé de saumon et Saint-Jacques, crème d'aneth et poivre
Suprême de pintade au Pommeau
Pommes de terre pralin
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE SUAVE 29,00 €

4 fantaisies*
Saumon et lotte fumés en duo
Fondant de canard en habit vert farci au foie gras, sauce Saint-Émilien
Gratin de patates douces au Cantal
Dessert au choix inclus (Page 19)

L'INCONTOURNABLE 31,00 €

4 fantaisies*
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas
ou à la crème de foie gras
Mousseline aux olives
Dessert au choix inclus (Page 19)

L'ÉCLAT 32,00 €

4 fantaisies*
Foie gras et foie de volaille en association
Suprême de poularde soufflé aux cèpes
Tatin d'échalotes et mousseline de céleri
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE « SAVEURS » 35,00 €

4 fantaisies*
Cocotte d'escargots à la bourguignonne
Magret de canard rôti aux figues
Gratin de potiron** au Ras el-hanout
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE CHIC 44,00 €

4 fantaisies*
Escalope de bar sauvage, fondue de poireaux
Filet de perdreau d'Arleux
Fine purée de panais aux éclats de noisette
Dessert au choix inclus (Page 19)

JACQUES ERISAY 68,00 €**COCKTAIL**

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

REPAS

Mini velouté de châtaignes et pépites de foie gras
Cassolette de homard façon du Chef
Ris de veau aux truffes

ou

Dos de chevreuil grand veneur
(Uniquement en période de chasse)
Mousseline aux truffes
Dessert au choix inclus (Page 19)

ENFANT 18,00 €

2 mini croissants jambon
2 mini saucisses feuilletées
Martin le pingouin
2 mini burgers
Pommes sautées
Mousse chocolat



Ris de veau à l'orientale

**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.

** Gratin de potiron disponible de Septembre à Mars. Hors saison, il sera remplacé par un gratin dauphinois.

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2020. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.

Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

L'ÉSPIÈGLE 35,00 €

4 fantaisies*
Marbré de lotte, sauce norvégienne
Filet de sabre à l'américaine
Ballotine de pintade au cidre
Gratin de potiron** au Ras el-hanout
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE PASSIONNÉ 40,00 €

4 fantaisies*
Saumon fumé et crème d'aneth
Cocotte d'escargots à la bourguignonne
Paleron de veau en température douce
Sablé de sarrasin aux trois choux fleurs
Dessert au choix inclus (Page 19)

LE NORMAND 41,00 €

4 fantaisies*
Boudin blanc au foie gras
Poisson de saison à la Dieppoise
Dinde Normande farcie
Gratin aux deux pommes et brisures de truffe
Dessert au choix inclus (Page 19)



EN TROIS DIMENSIONS



Bûche glacée «Tsarine»

LE GÉNÉREUX 44,00 €

4 fantaisies*
Foie gras aux cèpes
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Filet de canette au chorizo
Mousseline aux herbes
Dessert au choix inclus (Page 19)

L'AUDACIEUX 52,00 €

4 fantaisies*
Saint-Jacques glacées en coquille et mascarpone aux truffes
Dos de bar sauvage aux agrumes
Ris de veau à l'oriental
Mousseline aux olives
Dessert au choix inclus (Page 19)

*Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon etc.

** Gratin de potiron disponible de Septembre à Mars. Hors saison, il sera remplacé par un gratin dauphinois

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2020. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.

Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

COURSEULLES-SUR-MER 40,00 €

4 fantaisies*

Saumon et lotte fumés en duo

Escalope de bar sauvage, fondue de poireaux

Quenelle de risotto à l'américaine en feuille de Pak Choi

Dessert au choix inclus (Page 19)

PORT-EN-BESSIN 48,00 €

4 fantaisies*

Saint-Jacques glacées en coquille et mascarpone aux truffes

Filet de turbot à la moelle et jus de viande

Trilogie de ravioles végétales

Dessert au choix inclus (Page 19)

GRANDCAMP-MAISY 55,00 €

4 fantaisies*

Cassolette de homard à la façon du Chef

Filet de sole soufflé Cardinal

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)

*Saint-Jacques glacée en coquille et mascarpone aux truffes*

VÉGÉTARIEN CHARLOTTE 28,00 €

4 fantaisies :

Bouton de carotte et crème de maïs
Chou aubergine
Pince mie pois gourmand et tomate confite
Banderille d'artichaut et purée truffée

Choux fleur et céleri rôti au piment d'Espelette
Charlotte d'asperges, risotto primavera
Poêlée de légumes Niçois et sauce au safran

Dessert au choix inclus (Page 19)

SANS ALLERGÈNES 28,00 € & SANS GLUTEN

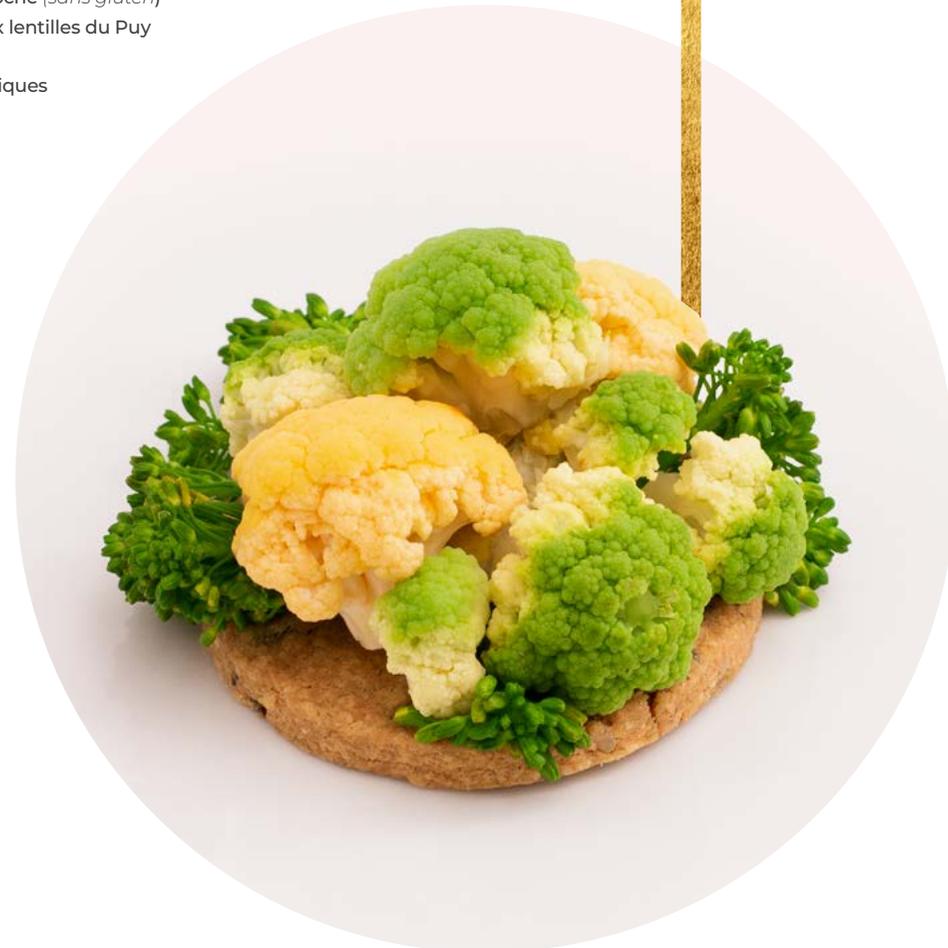
4 fantaisies :

Palet de patate douce et saumon
Fondue de poireaux
Champignons farcis (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

Sablé de sarrasin aux
3 choux fleurs



“
**TOUS LES GOÛTS
SONT DANS LA NATURE**

VOTRE BUFFET PRESTIGE

14



**BUFFET N'EST
PAS JOUER**



Ambrisie

BUFFET PRESTIGE

52,00 € TTC/PERS.

MINIMUM 25 PERSONNES

PARTIE COCKTAIL

3 PRÉDÉLICÉS

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

5 FANTAISIES

Jambonneau de caille farci
Foie gras aux baies de Goji
Gambas au charbon végétal
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Saint-Jacques aux saveurs thaï et poitrine fumée

PAIN SURPRISE (2 pièces/pers.)

Assortiment de 3 saveurs

Saumon fumé et pain suédois
Jambon de pays
Briochette au crabe

PARTIE BUFFET

ENTRÉES - 6 ASSORTIMENTS

Sablé d'oignons doux de Roscoff et bleu de Xaintrie
Huitre aux grains de caviar
Foie gras et foie de volaille en association
Marbré de lotte, sauce Norvégienne
Moelleux de saumon fumé et poivron confit au piment d'Espelette
Fuseau de tourteau

PLATS FROIDS - 3 ASSORTIMENTS

Saumon frais à la Parisienne
Veau vitello tonnato
Emincé 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 par 1 plat chaud et son légume

PLAT CHAUD - 1 CHOIX

Filet de cannette au chorizo et mousseline aux herbes
Filet de sabre à l'américaine et riz blanc et sauvage aux légumes rôtis
Suprême de poularde soufflé aux cèpes et gratin de patates douces au Cantal
Jarret de veau braisé à l'ancienne et tulipe de pomme de terre

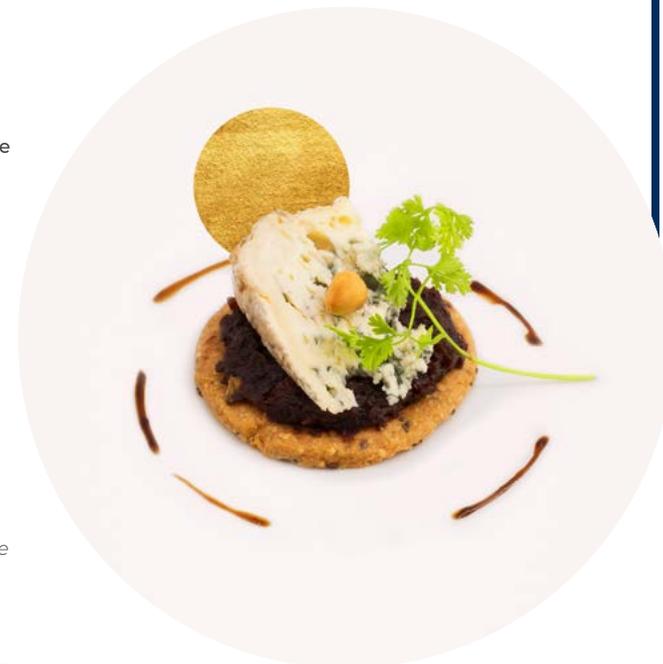
DESSERT

4 sortes de desserts au choix inclus (page 19)

Besoin de conseils ?

CONTACTEZ-NOUS AU

02 32 54 06 33



Sablé d'oignons doux de Roscoff
et bleu de Xaintrie

VOTRE CARTE

Plateaux de fruits de mer
Entrées froides et chaudes
Les « préférés » de Jacques
Foie gras
Poissons et crustacés
Viandes et gibiers
Légumes
Desserts
Fromages

16

“

**QUAND ON AIME, IL EST ENCORE
PLUS FACILE DE CHOISIR**



Tourteau et potiron, sésame torréfié

VOTRE CARTE

HUÎTRES

(environ 100 unités)	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
	90,00 €	78,00 €	65,00 €	54,00 €
(environ 50 unités)	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
	53,00 €	42,00 €	39,00 €	34,00 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER 50,00 €

(/pers. : 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)

ENTRÉES FROIDES DE POISSONS

Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Moelleux de saumon fumé et poivron confit au piment d'Espelette	8,00 €
Terrine de lieu, sauce légère aux herbes	8,20 €
Charlotte de saumon et sa crème à l'aneth	9,50 €
Variation de saumon Français aux deux saveurs	11,00 €
Saumon fumé maison	7,20 €
Marbré de lotte sauce norvégienne	9,00 €
Nem de saumon fumé au citron vert et Mascarpone	7,70 €
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)	13,70 €
Fraîcheur de brochet sauce corail	8,00 €
Saint-Jacques glacée en coquille et mascarpone aux truffes	11,00 €
Cannelloni d'aubergine grillée et sprat de Ouistreham	8,50 €
Saumon et lotte fumés en duo	10,50 €
Saumon frais à la parisienne (Mini. 6 pers.)	8,00 €
	Plat 150 grammes 14,00 €

CUISINE DE MÉMOIRE - LES «PRÉFÉRÉS» DE JACQUES

Entrée :	
Véritable vol au vent aux ris de veau	8,50 €
Plat :	
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini 5 pers.)	15,50 €/pers.
Dessert :	
Le Nicolas (meringues aux amandes, crème pralinée)	5,45 €

LES FOIES GRAS « MAISON »

Foie gras frais de canard	11,20 €
Foie d'oie	17,10 €
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	12,00 €
Foie gras et foie de volaille en association	10,00 €
Foie gras aux cèpes	11,50 €
En bloc sous vide	
Foie gras de canard	160,00 €/Kg
Foie gras d'oie	290,00 €/Kg
Foie gras de canard en terrine de porcelaine	
250 gr	65,00 €
500 gr	115,00 €

ENTRÉES FROIDES DE VIANDES

Marbré de légumes croquants au foie gras	7,50 €
Richelieu et jus corsé	9,00 €
Assortiment de charcuteries « Normandes »	5,70 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	5,70 €
Salade de caille aux champignons	6,20 €
Salade de jeune volaille et langoustine	9,20 €
Salade de caille et bâtons de foie gras	9,70 €
Terrine de canard	4,70 €

ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse (3 noix/pers.)	13,50 €
Soufflé de lieu aux petits coquillages	10,50 €
Quiche Lorraine	4,70 €
Quiche au saumon fumé	5,70 €
Ravioles au dés de homard à la crème de Sauternes (6/pers.)	10,20 €
Risotto aux cèpes	8,20 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	11,20 €
Cocotte d'escargots à la bourguignonne	9,00 €

PLATS POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de homard à la façon du Chef	25,00 €
Quenelles de brochet sauce Nantua (mini. 8 pers.)	12,00 €
Homard aux girolles à la crème de Sauternes	25,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	12,20 €
Emincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	21,50 €
Saint-Jacques aux cèpes (environ 4 noix)	17,50 €
Cassolette du pêcheur à la crème de Sauternes	12,70 €
Panaché de poissons au Champagne et ses petits légumes	12,70 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	14,00 €
Escalope de bar sauvage et fondue de poireaux	15,00 €
Entrelacée de saumon et cabillaud	12,50 €
Demi-homard en carapace et beurre d'orange	25,00 €
Dos de bar sauvage aux agrumes	15,00 €
Filet de turbot à la moelle et jus de viande	21,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	21,50 €



Filet de turbo à la moelle et jus de viande

PLATS VIANDES

Filet de chapon aux graines de paradis <i>(du 01/12 au 15/01 - Hors saison, il sera remplacé par une poularde fermière)</i>	10,20 €
Ris de veau au chorizo	20,00 €
Jarret de veau braisé à l'ancienne <i>(mini. 5 pers.)</i>	15,50 €/pers.
Poularde aux morilles	13,50 €
Chartreuse de caille	10,00 €
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe	16,80 €
Fondant de canard au foie gras en habit vert	10,00 €
Pavé de canard poire et miel	14,00 €
Jambon en croûte <i>(mini. 8 pers.)</i>	10,20 €
Jambon madère aux truffes	9,20 €
Magrets de caille à la crème de foie gras <i>(4 pcs./pers.)</i>	10,20 €
Canon d'agneau au jus et ses petits légumes	27,00 €
Suprême de volaille aux cèpes	10,20 €
Ris de veau aux truffes	21,50 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	11,20 €
Dinde fermière farcie aux marrons <i>(uniquement pendant les fêtes de fin d'année)</i>	11,20 €
Pavé de veau aux cèpes	15,80 €
Cuissot de cochon de lait braisé <i>(mini. 5 pers.)</i>	15,00 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Ballotine de pintade au cidre	10,70 €
Suprême de poularde soufflé aux cèpes	14,00 €
Filet de canette au chorizo	11,50 €
Suprême de pintade au Pommeau	14,00 €
Magret de canard rôti aux figues	14,00 €
Filet de perdreaux d'Arleux	15,50 €
Paleron de veau en température douce	13,00 €
Ris de veau à l'orientale	20,00 €

LES GIBIERS *(Uniquement en période de chasse)*

Lièvre à la Royale	35,00 €
Filet de faisan rôti et jus corsé	15,00 €
Gigue de chevreuil grand veneur <i>(minimum 6 à 8 personnes)</i>	18,00 €

PLATS UNIQUES *(minimum 8 personnes)*

Choucroute <i>(Poitrine fraîche - Saucisse de Strasbourg - Saucisson frais)</i>	10,20 €
Couscous <i>(Poulet - Collier - Merguez - Légumes - Sauce harrisa - Semoule)</i>	15,50 €
Paëlla <i>(Lapin - Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas)</i>	15,50 €
Choucroute de la mer <i>(Chou, Haddock, lotte, saumon, moules, sauce moutarde à l'ancienne)</i>	15,50 €
Blanquette de veau	10,50 €

LES LÉGUMES

Mousse de carottes Arlequin	3,00 €
Risotto d'orge perlé	3,00 €
Radis Daikon braisé et mousseline de patates douces	3,50 €
Carottes glacées	2,90 €
Gaufre aux 3 légumes	3,00 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €
Gratin aux 2 pommes et brisures de truffes	3,50 €
Crêpe aux épinards	3,00 €
Soufflé de courgettes	3,00 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Mousse de carottes	2,80 €
Mousse de céleri	2,80 €
Pommes sautées aux champignons sauvages	3,00 €
Pommes sautées provençale	2,10 €
Mousseline aux olives noires	2,30 €
Mousseline aux truffes	7,00 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Bayaldi de légumes du soleil <i>(tomates, courgettes, champignons sur feuilleté croustillant)</i>	3,50 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	2,50 €
Purée fine de panais aux éclats de noisettes	2,80 €
Gratin de potiron au ras el-hanout <i>(Disponible de Septembre à Mars)</i>	3,00 €
Tatin d'échalotes	2,80 €

*Magret rôti aux figues*

Céleri rôti	2,80 €
Pommes de terre au pralin	2,20 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,50 €
Sablé de sarrasin aux trois choux fleurs	3,50 €
Quenelle de risotto à l'américaine en feuille de Pak Choi	3,50 €
Trilogie de ravioles végétales	4,00 €

**Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?**

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



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

DESSERTS*

(prix à la carte ou compris dans les menus)

ENTREMETS

Saint-Honoré	5,45 €/pers.
Nicolas <i>(meringues aux amandes, crème pralinée)</i>	
Paris-Brest	
Royal croustillant <i>(biscuit macaron, mousse chocolat et praliné feuilleté)</i>	
Mille-feuilles	
Délice pomme confite, caramel beurre salé <i>(caramel, crêpes, mousse aux pommes et pommes caramélisées)</i>	
Chambord framboise <i>(macaron coco, mousse vanille, chocolat blanc)</i>	
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym <i>(biscuit crème citron, mousse agrume)</i>	
Opéra aux noix de pécan <i>(ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan)</i>	
Ambroisie <i>(biscuit de Savoie, miel de châtaignier, mousseux à la vanille et pollen)</i>	
Éclair géant <i>(1 éclair indivisible pour 4 pers., à choisir parmi 5 parfums différents)</i>	
Chocolat 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	5,40 €/pers.
Profiteroles (4 choux/personne)	5,40 €/pers.
Soupière en nougatine et sorbets multicolores <i>(3/pers. & mini. 2 pers.)</i>	6,40 €/pers.
Omelette Norvégienne (minimum 3 personnes) <i>Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille</i>	5,40 €/pers.
Vacherin (minimum 3 personnes) <i>Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille</i>	5,40 €/pers.

DIVERS

Mousse au chocolat	4,00 €/pers.
--------------------	--------------

SORBET & GLACE EN PETIT POT 2,00 €/pers.

Glace (chocolat - vanille)	
Sorbet (fraise, framboise, fruit de la passion)	
En milieu de repas	
Sorbet (poire - pomme - citron)	1,00 €/pers.

BÛCHES TRADITION 5,20 €/pers.

Café et biscuit aux noix	
Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise	
Marrons et éclats de marrons glacés	
Grand Marnier et nougatine émiettée	
Double chocolats	
Praliné croquant	
Chocolat pistache	

BÛCHES GLACÉES (minimum 3 pers.) 5,40 €/pers.

Tsarine (chocolat blanc, noix de coco, citron vert)	
Frisson - Passion (Passion et ananas)	
Crunchy (vanille, caramel, noix de pécan)	

TARTES 3,90 €/pers.

Tarte citron meringuée	
Tarte abricots	
Tarte mirabelles	
Tarte Normande	
Tarte Bourdaloue	
Tarte aux fraises ou aux framboises (selon saison)	
Tarte Tatin grand-mère	
Tarte ananas coco	
Tarte fruits rouges crumble pistache	
Tarte aux pommes	

« SPECIAL FÊTES » (Du 10/12 au 15/01) 6,00 €/pers.

Noël Noël (chiboust aux figues et chutney, chocolat noir et sablé breton)	
Ambroisie (biscuit de Savoie, miel de châtaignier, mousse vanille et pollen)	
La Carat (Poire, noisette, caramel beurre salé et confit de lait)	
La Cachemire (coco, chocolat au lait, kalamansi)	

HORS MENUS

CORBEILLES DE FRUITS FRAIS (selon saison)

Pour 6 personnes	34,00 €
Pour 10 personnes	39,00 €
Pour 15 personnes	47,00 €

PIÈCE MONTÉE (minimum 20 personnes)

Choux croques en bouche <i>(5 choux /pers.)</i>	6,80 €/pers.
Caroline (minis éclairs et choux vanille) <i>(5 pièces /pers.)</i>	6,80 €/pers.
Macarons <i>(5 macarons/pers.)</i>	6,80 €/pers.
Wedding cake <i>(chocolat pistache ou fruits rouges)</i>	7,90 €/pers.

PLATEAU DE FROMAGES

4 à 5 personnes (4 sortes)	40,00 €
6 à 8 personnes (5 sortes)	48,00 €
8 à 10 personnes (7 sortes)	58,00 €
10 à 12 personnes (8 sortes)	63,00 €
12 à 15 personnes (10 sortes)	80,00 €
Brie de Meaux truffé maison (60gr la part)	8,00 €



La Carat

* 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.



40 €^{TTC}
par pers.



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.)



Pensez aux
bons cadeaux disponibles sur
boutique.erisay-traiteur.fr



ATELIER DE CUISINE

Les cours de cuisine sont assurés par le personnel de la maison ÉRISAY. 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



59 €^{TTC}
par pers.



Erisay | BOUTIQUE

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 !

Livraison gratuite
sur Rouen et Paris
le matin*



**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**

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



PARIS

1064 quai Carnot · 92210 Saint-Cloud
t. 01 40 70 09 89 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 09 02 01 55
paris@erisay.fr

ROUEN

39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68 | f. 02 35 98 47 55
p. 07 50 72 27 53 | 07 50 15 72 16
rouen@erisay.fr

ORGEVAL

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27 600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 25 93 57 64
orgeval@erisay.fr

LE HAVRE

6, rue Raoul Dufy · 76600 Le Havre
t. 02 35 98 64 68 | f. 02 35 98 47 55
p. 07 50 15 72 16
lehavre@erisay.fr

BEAUVAIS

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27 600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 71 43 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 71 81 86 02
beauvais@erisay.fr

MANTES LA JOLIE

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
p. 07 78 38 15 35
manteslajolie@erisay.fr

CHARTRES

Le Carrousel de Baronville · 28700 Béville le Comte
t. 02 77 19 00 27 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 29 13 37 99
chartres@erisay.fr

EVREUX

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27 600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
evreux@erisay.fr