

*Eriscay* | RÉCEPTIONS



# Sommaire

ERISAY RÉCEPTIONS	5
LA GASTRONOMIE ET LA FRAÎCHEUR AVANT TOUT	7
LE SERVICE À LA CARTE	10
LA CUISINE ÉCO-RESPONSABLE	14
VOS RÉCEPTIONS	16
DU TRADITIONNEL À L'EXCEPTIONNEL	18
COCKTAIL CORAIL	20
COCKTAIL EMERAUDE	21
COCKTAIL SAPHIR	22
COCKTAIL NACRE   DÉJEUNER DE TRAVAIL	24
COCKTAIL DIAMANT	26
COCKTAIL ŒNOLOGIQUE	28
ANIMATIONS CULINAIRES	30
REPAS	34





# Erisay Réceptions

*Votre évènement est unique et notre passion autant que notre rigueur en sont les garantes. Depuis plus de 40 ans la maison Erisay met à votre disposition son savoir-faire de traiteur pour que chacune de vos réceptions soit un évènement inoubliable.*

**A**u fil des années, Frédéric et Florence ERISAY ont su imposer un style qui n'a rien à envier aux grands noms de la gastronomie. Aujourd'hui, le groupe ERISAY RECEPTIONS a atteint toute sa maturité. Cette réputation sans cesse grandissante 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, par une cuisine alliant finesse et créativité, et par le sérieux d'un service discret et raffiné.

Le groupe ERISAY RÉCEPTIONS c'est une combinaison de nombreux métiers qui nous permet de vous proposer des réceptions entièrement personnalisées : cuisiniers, pâtisseries, maîtres d'hôtel, serveurs, fleuristes décorateurs, chauffeurs... Nos cocktails et menus peuvent être adaptés à des réceptions de 5000 convives autant qu'à des repas pour 2 personnes.

Le groupe ERISAY RÉCEPTIONS est une entreprise familiale à taille humaine de 75 permanents et de 200 maîtres d'hôtel extra.

L'esprit qui règne dans notre entreprise depuis 2 générations est toujours resté le même. Il permet d'apporter la convivialité, et la chaleur indispensables pour la réussite de vos cocktails, repas de travail, cérémonies familiales, séminaires, congrès, croisières, cérémonies officielles...

Nous sommes aujourd'hui fiers de faire partie des 10 plus grands traiteurs événementiels de France. Nos cuisines construites en 2010 sont un exemple dans le domaine sanitaire et celui du développement durable. C'est plus de 2 000 m<sup>2</sup> de cuisines, un pôle logistique de 2 000 m<sup>2</sup> pour la vaisselle et le mobilier, 500 m<sup>2</sup> de bureaux et une flotte de 29 véhicules.

Le groupe ERISAY RÉCEPTIONS c'est aussi 5 agences à Paris, Rouen, Chartres, Mantes la Jolie, Orgeval, pour être au plus proche de vous, afin de vous conseiller et de vous accompagner dans la conception et la réussite de votre prochaine réception.



# *La gastronomie et la fraîcheur avant tout*

*L'expérience d'une cuisine  
de tradition, l'alliance d'une  
gastronomie innovante et de  
produits authentiques  
soigneusement sélectionnés*

Chez ERISAY RÉCEPTIONS, tout est fait maison, aucune industrialisation et aucune pré-production, notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nos fabrications restent purement artisanales et font appel à une vigilance industrielle en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. La taille de notre entreprise, nous permet d'assurer des approvisionnements quotidiens en produits frais, auprès de nos producteurs, artisans et fournisseurs, tout en prenant soin de la constance qualitative. Notre situation géographique au cœur de la Normandie, entre terre et mer, nous permet de privilégier des produits locaux de saison, authentiques et sélectionnés de manière scrupuleuse, ils conservent ainsi toutes leurs qualités gustatives et leur fraîcheur.

Nos chefs, issus de grandes maisons renommées de la restauration ou du traiteur, et dont certains furent formés par le fondateur Jacques ERISAY, constituent une équipe de 35 personnes : poissonniers, bouchers, cuisiniers, sauciers, pâtisseries... Nous prôtons "le vrai goût" et l'associons à l'esthétisme de nos assiettes et de nos cocktails. Un vrai soutien à notre exigence gastronomique. Notre cuisine inscrite dans la tradition ne laisse pas en marge la créativité et l'innovation avec des cartes et des menus sans cesse renouvelés pour ravir vos papilles.



LA FRAÎCHEUR | *La gastronomie*

*Penser qu'on ne sait pas  
le nom du premier cochon  
qui a trouvé une truffe.*

Edmont & Jules de Goncourt



## *Le service à la carte*

*Faire appel à Erisay Réceptions, c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels dont l'unique préoccupation est de vous satisfaire. Chez nous l'humain est au coeur de tout.*

**V**ous serez pris en main par nos responsables de projets pour vous accompagner dans la mise en oeuvre de votre prochaine réception.

En cuisine, nos chefs vous proposent une carte variée de cocktails, de nombreuses animations culinaires innovantes et des menus adaptés ou réinventés en fonction de votre évènement.

En salle, votre responsable de réception orchestre le service des Maîtres d'Hôtel, toujours disponibles, souriants, distingués et avenants. Vos convives passent un moment exceptionnel et enfin la soirée vous appartient.



01

Chez Erisay Réceptions, la précision du geste et le respect du bon goût, c'est le fruit d'une longue expérience et d'une formation continue chez de grands chefs renommés permettant de se perfectionner, de découvrir de nouvelles tendances et techniques.



02



03



04

Nos 2000 m<sup>2</sup> de cuisines répondent à toutes les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec les agréments sanitaires (FR 27.517.010 CE) et un processus de contrôle organisé sur les principes de l'HACCP.

Une cuisine complètement réalisée à la demande, avec une véritable traçabilité des produits, assurant une fraîcheur irréprochable à nos recettes.



05



06

- 01 — le groupe Erisay
- 02 — le souci de la qualité
- 03 — une brigade digne des plus grandes cuisines
- 04 — l'élégance du dressage
- 05 — la qualité du produit et du geste
- 06 — la perfection, le geste du chef pâtissier

# La cuisine éco-responsable

*Installé depuis fin 2010 dans de nouveaux locaux, Erisay Réceptions se tourne résolument vers l'avenir avec une productivité accrue et une cuisine à l'esprit durable.*

*Erisay Réceptions est ambassadeur des "Apprentis d'Auteuil"*

Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses mesures qui en l'espace de trois ans ont permis de réduire très sensiblement notre empreinte carbone. Vous en trouverez ci-joint une liste non exhaustive :

Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules.

L'éclairage des chambres froides est lié à un détecteur de mouvement pour limiter la consommation d'électricité.

Les calories générées par les compresseurs des chambres froides sont récupérées pour le préchauffage (45°) des eaux de cuissons.

Nous utilisons des auto-laveuses qui permettent un nettoyage sans aucun produit chimique (lavage à l'eau claire ionisée) permettant de réduire de 70 % les eaux usées rejetées.

La location de mobilier et de vaisselle est assurée avec notre propre matériel.

Peu de sous-traitance dans ce domaine permet de diviser par 2 les transports en camion.

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 améliorer aussi le développement local.

Pour concrétiser cette volonté nous sommes d'ailleurs signataires de la Charte "Traiteurs de Normandie".

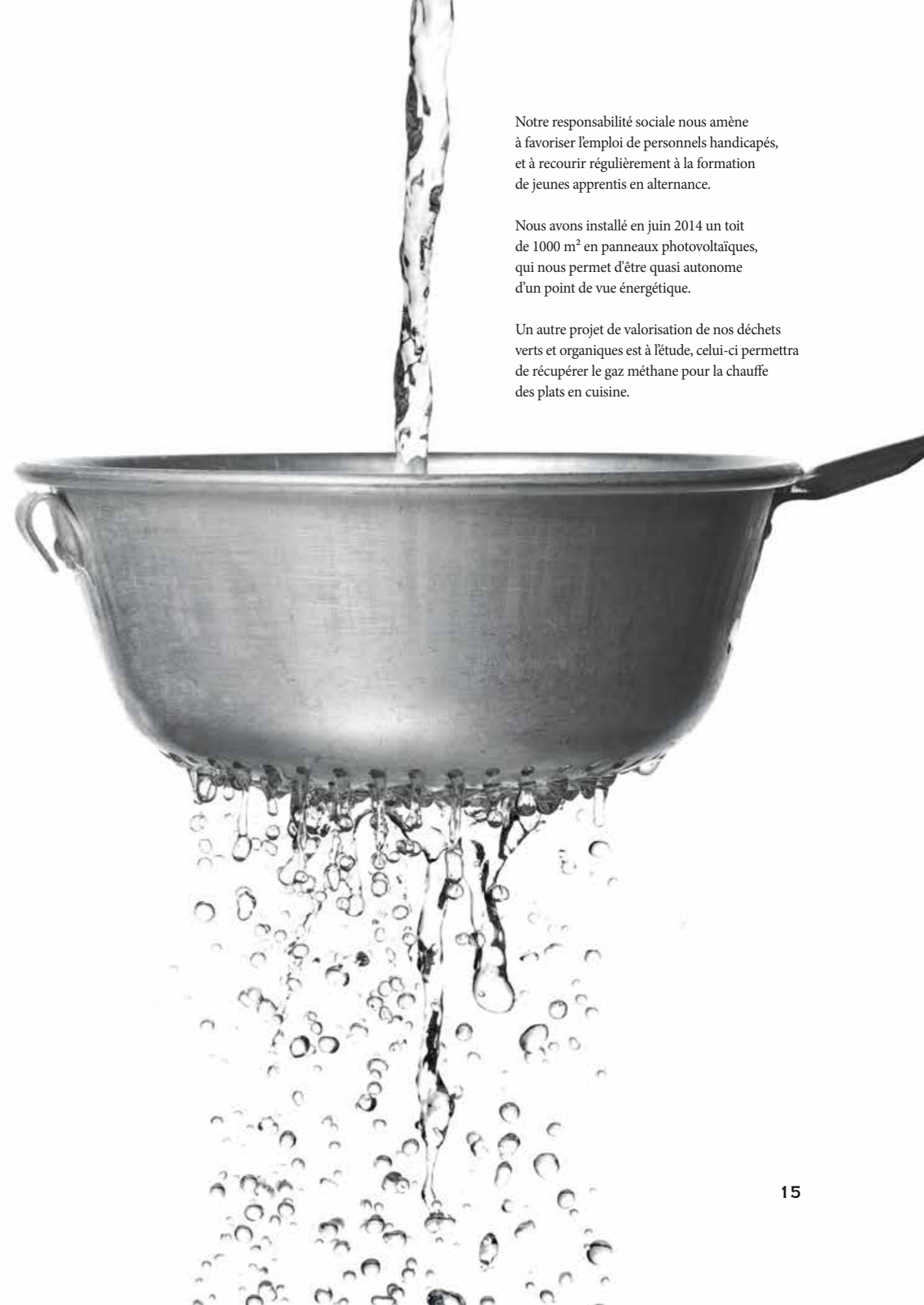
Nous réalisons le tri sélectif depuis plus de dix ans, en prévoyant notamment l'enlèvement automatique des déchets sur les lieux de réceptions.

Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.

Notre responsabilité sociale nous amène à favoriser l'emploi de personnels handicapés, et à recourir régulièrement à la formation de jeunes apprentis en alternance.

Nous avons installé en juin 2014 un toit de 1000 m<sup>2</sup> en panneaux photovoltaïques, qui nous permet d'être quasi autonome d'un point de vue énergétique.

Un autre projet de valorisation de nos déchets verts et organiques est à l'étude, celui-ci permettra de récupérer le gaz méthane pour la chauffe des plats en cuisine.





# Vos réceptions

*Votre évènement avec Erisay Réceptions, c'est la garantie d'un savoir-faire gastronomique reconnu au service de votre image de marque et de vos enjeux stratégiques.*

Nous sommes au coeur du concept de votre évènement, au travers d'un grand choix de prestations que nous adaptons parfaitement à l'image de votre entreprise :

La recherche de lieux réceptifs en harmonie avec l'ambiance souhaitée pour votre projet, dans nos propres salles de réceptions, dans des structures éphémères, mais aussi dans plus de 300 sites référencés.

Le choix du cocktail, du menu ou des animations qui vont rythmer votre soirée, l'harmonie des mets sublimés par le choix des vins.

L'art de la table et la décoration florale, Les animations artistiques, la sonorisation, la scénographie...

Les hôtesse d'accueil, voituriers...

La clé du succès de votre communication événementielle passe par l'expertise Erisay Réceptions.

Que vous soyez un particulier, une association, une institution, ou une entreprise, quels que soient les destinataires, l'envergure ou la durée de votre projet évènementiel, Erisay Réceptions saura vous guider dans sa réalisation :

Cocktails Déjeuners ou Dinatoires,  
Buffets, Lunch ou Brunch,  
Déjeuners de travail et Repas d'affaires,  
Repas Croisières (Paris et Province),  
Repas et Buffets à thèmes,  
Repas pour évènements familiaux,  
Diners de Gala,  
Lancement de produit,  
Anniversaire d'entreprise,  
Conventions et Congrès,  
Séminaires à la journée ou résidentiels,  
Accueil et pause-café,  
Incentives,  
Cours de Cuisine,  
Garden Party,  
Méchoui, Barbecues,  
Coffrets et plateaux repas, Lunch Box,  
...

# Du traditionnel à l'exceptionnel

*Découvrez dans nos différents cocktails et menus une cuisine qui sait aller de la simplicité à l'audace d'une gastronomie créative et de saison.*

**D**e la sobriété revisitée au prestige de toutes les attentions avec les cocktails "Corail", "Emeraude", et "Saphir" Pour vos cocktails déjeuners ou dîners, vous découvrirez le "Diamant" avec son charme et sa prestance si particulière, vous savourez les saveurs exotiques de notre "Tapas & finger food" ou, accordez-vous un moment de plaisir avec notre cocktail "Enologique" qui vous emmènera à la découverte de l'harmonie entre les mets et les vins. Pour donner le bon tempo à votre réception, nos animations culinaires conviviales et innovantes transporteront vos convives pour un instant de détente et de plaisir.

Pour vos repas de travail ou vos grands dîners de gala, vous pourrez vous imprégner de nos exemples de menus que nous réinventerons pour votre célébration, en fonction de son cadre et de son contexte, afin que votre événement devienne un moment inoubliable. La recette et la formule de vos rêves restent peut-être à inventer, Erisay Réceptions est là pour les façonner à l'image de vos envies et de vos ambitions.



## COCKTAIL | *Corail*

### *Le grand classique du traiteur*

10 pièces ou 15 pièces  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

*Ce cocktail ne peut pas remplacer  
un déjeuner ou un dîner*

#### **Inclus**

*Vaisselle et verrerie*

*Table et nappage de buffet*

*Service compris sur la base  
d'un serveur pour 50 personnes  
(Mise en place, 2 heures de service  
effectif, ½ heure de rangement)*

*Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir*

#### **PRÉDÉLICÉS**

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

#### **FANTAISIES CLASSIQUES**

Chou escargot  
Feuilleté tandoori  
Kefta en pic  
Pizza  
Pruneau bacon  
Feuilleté de caille  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croc'Serrano aux 2 basilics

#### **FINGERS**

Pain en finger cube  
(Assortiment de 5 variétés)  
Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

#### **FOURS FRAIS MAISON**

Macarons  
Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Snobinette pistache  
Chou Grand-Marnier  
Caroline café  
Snobinette framboise  
Opéra aux noix de Pécan  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees...

## COCKTAIL | *Émeraude*

### *Tradition et pointe de prestige*

8 pièces dont 2 pièces prestiges  
ou 10 pièces dont 3 pièces prestiges  
ou 13 pièces dont 4 pièces prestiges  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

*Ce cocktail ne peut pas remplacer  
un déjeuner ou un dîner*

#### **Inclus**

*Vaisselle et verrerie*

*Table et nappage de buffet*

*Décoration de buffet  
(vase, plaque en verre, présentation  
sur ardoise, support de présentation  
en fer forgé)*

*Service compris sur la base d'un  
serveur pour 50 personnes  
(Mise en place, 2 heures de service  
effectif, ½ heure de rangement)*

*Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir*

#### **PRÉDÉLICÉS**

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

#### **FANTAISIES FROIDES PRESTIGES**

Compotée de tomates fraîches,  
chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Gravlax de saumon  
Brochette de féta et aubergine  
Spirale de grison et bresaola  
Chou, pistou et artichaut barigoule  
Foie gras abricot

#### **FINGERS**

Pain en finger cube  
(Assortiment de 5 variétés)  
Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

#### **FOURS FRAIS MAISON**

Macarons  
Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Snobinette pistache  
Chou Grand-Marnier  
Caroline café  
Snobinette framboise  
Opéra aux noix de Pécan  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees...



**Le Cocktail de Grand Gala**

10 pièces dont 5 pièces prestiges  
ou 13 pièces dont 7 pièces prestiges  
ou 15 pièces dont 8 pièces prestiges  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

*Ce cocktail ne peut pas remplacer  
un déjeuner ou un dîner*

**PRÉDÉLICÉS**

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

*Ou*

**CROUSTILLES**

Roquefort et pignons  
Crevettes  
Caviar d'aubergine

**FANTAISIES FROIDES PRESTIGES**

Chou, pistou et artichaut barigoule  
Cuillère de homard  
Compotée de tomates fraîches,  
chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Pomme d'amour au foie gras et Sauternes  
Huitre aux grains de caviar  
Gambas pickles de concombre  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Saumon snacké à la japonaise  
Smoothie pomme verte, aneth et saumon fumé  
Bonbon au foie gras et chocolat pétillant  
Smoothie tomate mozzarella gaspacho  
Banderille d'artichaut aux truffes  
Rougail de gambas  
Pic de bœuf parmesan et roquette  
Rouleau de crabe riviera  
Aumônière safran et œufs de saumon  
Saltimbocca de bœuf sauce thaï

**FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES**

Pomme de terre aux légumes pâtisson  
Choux escargot  
Bonite au sésame  
Pépites de foie gras poêlé à la vanille  
et chutney d'ananas  
Risotto aux cèpes  
Croque légume à l'anchoïade  
Bambou de poulet aux épices rouges  
Gambas en habits dorés  
Calisson de tomate  
Bourse de homard  
Croc' Serrano aux 2 basilics  
Croustillant de canard

**1 ANIMATION À CHOISIR**

*(Valeur de 2 pièces par personne)*

*Comprise uniquement dans le cocktail  
15 pièces et minimum 80 personnes*

**GRAND NORD**

Saumon fumé tranché devant les  
invités et servi avec des œufs de  
saumon sur blinis ou pain grillé

—  
accompagné de vodka Olaxkaya,  
“ probablement l'une des meilleures  
du monde ”

40 € TTC la bouteille

*ou*

**JAMBON SERRANO**

Jambon Serrano taillé en copeaux  
devant les invités et servi sur  
une petite tranche de pain grillée  
avec morceaux de tomates séchées  
à l'Italienne

*ou*

**FOIE GRAS SUR POMME  
DE TERRE CHAUDE ET TARTINÉ**

Foie gras tartiné devant les invités  
et proposé avec du pain d'épices, pain  
de campagne et brioche accompagné  
de confiture de figues, de gros sel,  
et de poivre mignonnette.  
Boule de foie gras servie sur une  
rondelle de pomme de terre chaude.

*Et retrouvez toutes nos animations  
culinaires à partir de la page 30.*

**FOURS FRAIS MAISON**

Macarons  
Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Snobinette pistache  
Chou Grand-Marnier  
Caroline café  
Snobinette framboise  
Opéra aux noix de Pécan  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees  
Macaron noisette...

**BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**

**VERRINES SUCRÉES**

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlée  
Verrine de gelée de framboises  
et mousse passion  
Spéculos crème vanille et passion

**TARTELETTES VERTICALES  
(3 SORTES)**

(Chocolat, fruits rouges, citron meringué)  
Coque chocolat blanc mousse coco en  
suspension façon sucette

**SATELLITE CHOCOLAT**

(chocolat noir, chocolat blanc,  
caramel beurre salé)

**Inclus**

*Vaisselle et verrerie*

*Table et nappage de buffet au choix  
(vert tendre et blanc, ou rouge  
et noir, ou bleu marine et argent)*

**Décoration de buffet**

*(vase, plaque en verre, présentation sur  
ardoise, support de présentation en fer  
forgé)*

**Service compris :**

*Mise en place, 2 heures de service effectif  
(Cocktail 10 pièces) sur la base d'un  
maître d'hôtel pour 50 personnes*

**3 heures de service effectif**

*(Cocktail 13 et 15 pièces) sur la base  
d'un maître d'hôtel pour 40 personnes*

**½ heure de rangement**

**Matériel de remise en température**

*Glace et glaçons à rafraîchir*



# COCKTAIL | *Nacre* | *Déjeuner de travail*

## La tradition en toute simplicité

Déjeuner de 20 pièces froides  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

**Inclus**  
Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet au choix  
(vert tendre et blanc, ou rouge  
et noir, ou bleu marine et argent)

Décoration de buffet assortie  
(vase, plaque en verre, présentation sur  
ardoise, support de présentation en fer  
forgé)

Service compris sur la base d'un serveur  
pour 50 personnes (Mise en place, 2 heures  
de service effectif et ½ heure de rangement)

Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

## VERSION FROIDE

### PRÉDÉLICÉS VARIÉS

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### PRÉSENTATIONS FROIDES

Marbré de lotte  
Mortadelle et coppa sur plaque en verre  
et gressin

### 1ÈRE SUGGESTION

2 Salades composées au choix  
(présentées en verrine individuelle)

Salade niçoise  
*ou*

Salade mexicaine aux maïs  
*ou*

Salade de fèves au pistou  
*ou*

Salade thaï aux légumes et coriandre

### FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison  
Pyramide cheese cake  
Chou cassis  
Fondant chocolat aux fruits secs  
Caroline passion  
Pyramide lait gianduja

### ANANAS RAFRAÎCHIS

CAFÉ

### ESPRITS D'ECLAIRS

Esprit d'éclairs (Mille et une Nuit,  
Florence, bagna, Cahors, Niçoise,  
retours des Indes, saumon épeautre,  
ratatouille)

### 2 MINIS FUSETTES

(Valeur de 3 pièces par personne)

Mini pain bagna  
Fusette saumon fumé

### 2ÈME SUGGESTION

1 assiette anglaise au choix  
Palet de saumon fraîcheur sauce rouille  
julienne de légumes au romarin  
*ou*

Filet de poulet au gingembre, mini pennette  
à la tomate  
*ou*

Filet de rouget grondin et tomate orientale  
*ou*

Tendre rumsteack salade de fèves  
au pistou

Financier caramel au beurre salé  
Sablé citron jaune écume citron vert  
Opéra aux noix de pécan  
Snobinette framboise  
Carrément mangue



# COCKTAIL | *Nacre* | *Déjeuner de travail*

## La tradition en toute simplicité

Déjeuner (20 pièces dont pièces chaudes)  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

**Inclus**  
Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet au choix  
(vert tendre et blanc, ou rouge  
et noir, ou bleu marine et argent)

Décoration de buffet assortie  
(vase, plaque en verre, présentation sur  
ardoise, support de présentation en fer  
forgé)

Service compris sur la base d'un serveur  
pour 50 personnes (Mise en place, 2 heures  
de service effectif et ½ heure de rangement)

Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

## VERSION CHAUDE

### PRÉDÉLICÉS VARIÉS

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### PRÉSENTATIONS FROIDES

Marbré de lotte  
Mortadelle et coppa sur plaque en verre  
et gressin

### 1ÈRE SUGGESTION

Assortiment de grandes quiches  
découpées au buffet

Quiche au saumon  
*ou*

Quiche aux poireaux  
*ou*

Quiche au fromage  
*ou*

Quiche Lorraine

### FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison  
Pyramide cheese cake  
Chou cassis  
Fondant chocolat aux fruits secs  
Caroline passion  
Pyramide lait gianduja

### DEMI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

CAFÉ

### ESPRITS D'ECLAIRS

Esprit d'éclairs (Mille et une Nuit,  
Florence, bagna, Cahors, Niçoise,  
retours des Indes, saumon épeautre,  
ratatouille)

### 2 MINIS FUSETTES

(Valeur de 3 pièces par personne)

Mini pain bagna  
Fusette saumon fumé

### 2ÈME SUGGESTION

"Mini cocotte" – 1 sorte à choisir

Parmentier de queue de boeuf  
sauce vigneronne  
*ou*

Risotto aux légumes  
et émincé de caille  
*ou*

Agneau confit et légumes croquants

Financier caramel au beurre salé  
Sablé citron jaune écume citron vert  
Opéra aux noix de pécan  
Snobinette framboise  
Carrément mangue



**Le cocktail Haute Couture**

24 pièces – Déjeuner  
ou  
29 pièces - Dinatoire  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
(Hors boissons)

**Inclus**  
Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet au choix  
(vert tendre et blanc, ou rouge  
et noir, ou bleu marine et argent)

Décoration de buffet assortie  
(vase, plaque en verre, présentation  
sur ardoise, support de présentation  
en fer forgé)

Service compris sur la base d'un maître  
d'hôtel pour 35 personnes  
(Mise en place, 3 heures de service effectif et  
½ heure de rangement)

Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café



**PRÉDÉLICES**

Duo de Saumon  
Caviar d'Aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

**FINGERS**

Pain en finger cube  
(Assortiment de 5 variétés)  
Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

**FANTAISIES FROIDES PRESTIGES**

Chou, pistou et artichaut barigoule  
Cuillère de homard  
Compotée de tomates fraîches,  
chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Pomme d'amour au foie gras et Sauternes  
Huître aux grains de caviar  
Gambas pickles de concombre  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Saumon snacké à la japonaise  
Smoothie pomme verte, aneth et saumon fumé  
Bonbon au foie gras et chocolat pétillant  
Smoothie tomate mozzarella gaspacho  
Banderille d'artichaut aux truffes  
Rougail de gambas  
Pic de bœuf parmesan et roquette  
Rouleau de crabe riviera  
Aumônière safran et œufs de saumon  
Saltimbocca de bœuf sauce thaï

**FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES**

Pomme de terre aux légumes pâtisson  
Choux escargot  
Bonite au sésame  
Pépites de foie gras poêlé à la vanille  
et chutney d'ananas  
Risotto aux cèpes  
Croque légume à l'anchoïade  
Bambou de poulet aux épices rouges  
Gambas en habits dorés  
Calisson de tomate  
Bourse de homard  
Croc' Serrano aux 2 basilics  
Croustillant de canard

**1 MINI BURGER**

Le classique au bœuf (chaud)  
Le végétal (froid)  
Le saumon (froid)  
Le thaï (froid)

**1 ANIMATION À CHOISIR**

Valeur de 2 pièces par personne  
minimum 80 personnes

**GRAND NORD**

Saumon fumé tranché devant les  
invités et servi avec des œufs de  
saumon sur blinis ou pain grillé  
—  
accompagné de vodka Olaxkaya,  
"probablement l'une des meilleures du  
monde" 40 € TTC la bouteille

ou

**JAMBON SERRANO**

Jambon Serrano taillé en copeaux  
devant les invités et servi sur  
une petite tranche de pain grillée  
avec morceaux de tomates séchées  
à l'Italienne

ou

**FOIE GRAS SUR POMME  
DE TERRE CHAUDE ET TARTINÉ**

Foie gras tartiné devant les invités  
et proposé avec du pain d'épices, pain  
de campagne et brioche accompagné  
de confiture de figues, de gros sel,  
et de poivre mignonnette.  
Boule de foie gras servie sur une  
rondelle de pomme de terre chaude.

Et retrouvez toutes nos animations  
culinaires à partir de la page 30.

**MINI PLAT CHAUD ET GARNITURE**

1 mini plat chaud pour un cocktail 24 pièces ou  
2 mini plats chauds pour un cocktail 29 pièces

Poularde aux cèpes  
ou  
Magrets de caille à la crème de foie  
gras  
ou  
Risotto aux cèpes

ou  
Aiguillettes de canard aux poires et  
miel d'acacia

ou  
Agneau confit aux fèves de tonka

ou  
Dôme de lieu aux coquillages  
ou  
Escalope de saumon Français braisée  
au champagne

ou  
Tendron de veau aux deux céleris  
ou  
Dorade aux légumes du soleil

ou  
Ravioles aux dés de homard à la  
crème de Sauternes (4 pièces par  
personne)

Tous ces plats chauds sont prédécoupés  
et peuvent sans aucun problème se manger  
debout avec une petite fourchette unique-  
ment

**FOURS FRAIS MAISON**

Macarons  
Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Snobinette pistache  
Chou Grand-Marnier  
Caroline café  
Snobinette framboise  
Opéra aux noix de Pécan  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees  
Macaron noisette...

**BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**

**VERRINES SUCRÉES**

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlée  
Verrine de gelée de framboises  
et mousse passion  
Chocolat en cage  
Piña colada

**TARTELETTES VERTICALES  
(3 SORTES)**

(Chocolat, fruits rouges,  
citron meringué)  
Coque chocolat blanc mousse coco  
en suspension façon sucette

**SATELLITE CHOCOLAT**

(Chocolat noir, chocolat blanc,  
caramel beurre salé)

**CAFÉ**

**L'Harmonie des vins  
au service de la gastronomie**

24 pièces - Déjeuner  
ou  
29 pièces - Dinatoire  
¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées  
Vins du monde  
ou  
Régions de France  
(vins inclus)

**Inclus**  
Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet au choix  
(vert tendre et blanc, ou rouge  
et noir, ou bleu marine et argent)

Décoration de buffet assortie (vase, plaque  
en verre, présentation sur ardoise, support  
de présentation en fer forgé)

Service compris sur la base d'un serveur  
pour 30 personnes (Mise en place, 3 heures  
de service effectif et ½ heure de rangement)

Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

Eaux minérales

Vins compris à discrétion  
durant le cocktail

**BUFFET VIN BLANC**

**VINS**

Chardonnay "Punto Alto" — *Chili*  
Chenin "Chenin Blanc" — *Afrique du Sud*  
Sauvignon "Bel Echo" — *Nouvelle Zélande*

**BUFFET PIÈCES SALÉES**

Pomme de terre en légumes pâtisson  
Gambas pickles et concombre  
Brochette d'aubergine grillée à la feta  
Feuille de betterave au crabe et gingembre  
Brochette de poulet aux épices douces  
Bonite au sésame  
Smoothie pomme verte et saumon fumé  
Saint-Jacques grenaille sur feuille de parmesan  
Saint-Jacques et julienne de poireau à l'huile de truffe  
Choux caroline tout tomate  
Bourse de homard  
Croustille de caviar d'aubergine...

**MINI PLAT CHAUD**

(Valeur de 2 pièces par personne)  
Ombrine côtière aux cèpes

**BUFFET PIÈCES SUCRÉES**

Brochette d'ananas rôti sur pain d'épices  
Panacotta à la pistache  
Verrine de gelée de framboises et mousse passion  
Carré de chocolat à la framboise  
Panier de fruits secs...

**CAFÉ**

**BUFFET VIN ROUGE**

**VINS**

Merlot "Punto Alto" — *Chili*  
Cabernet Franc "Stellenbosch" — *Afrique du Sud*  
Pinot noir "Bel Echo" — *Nouvelle Zélande*

**BUFFET PIÈCES SALÉES**

Pomme d'amour au foie gras  
Aumônière pomme-boudin  
Parmentier de truffe et topinambour  
Aiguillettes de boeuf au sésame grillé  
Cuisse de grenouille aux morilles  
Choux caroline du potager  
Brochette d'agneau à la menthe  
Beignet de ris de veau  
Beignet de ris d'agneau  
Craquelin de foie gras au tendre melon...

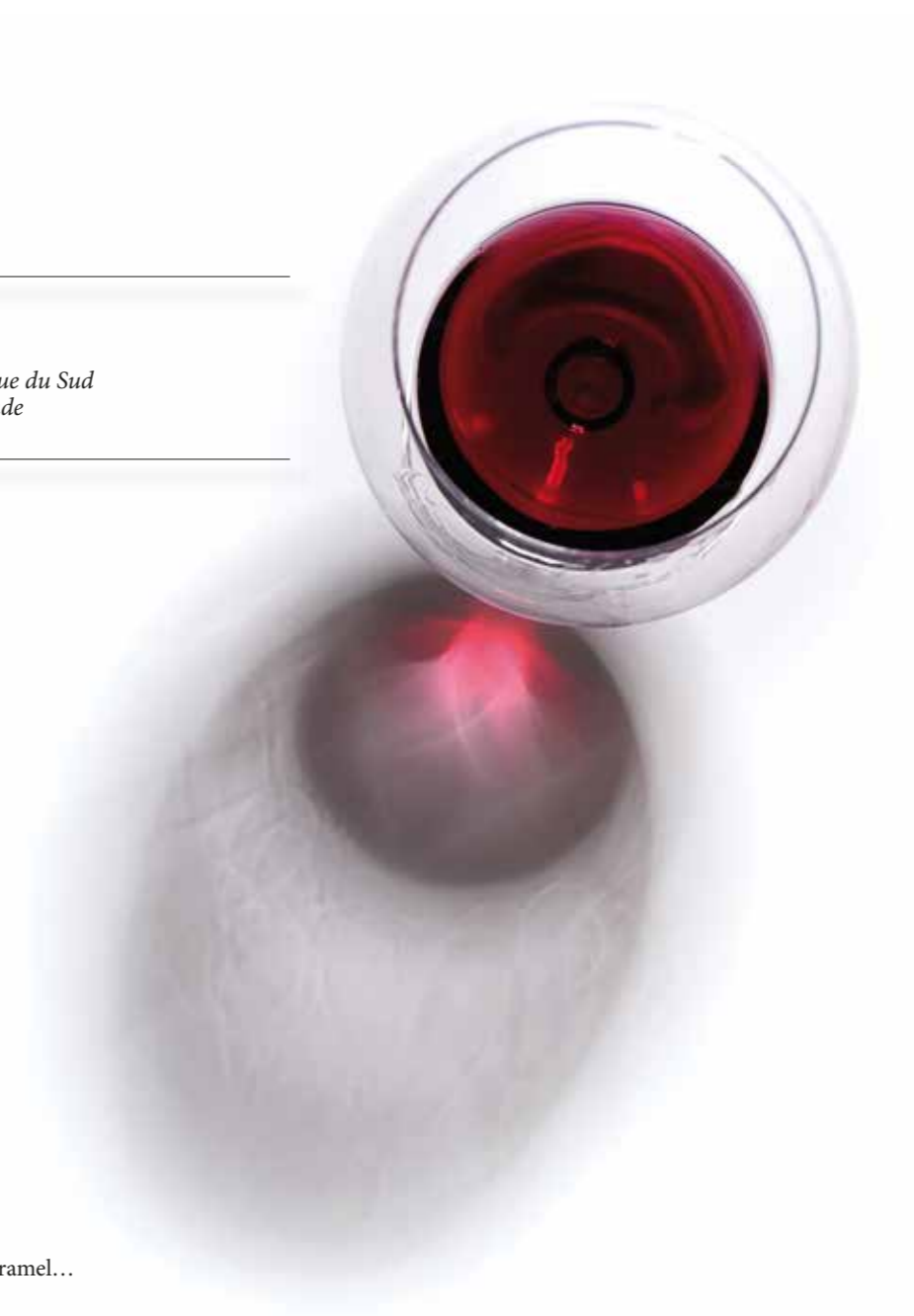
**MINI PLAT CHAUD**

(Valeur de 2 pièces par personne)  
Aiguillettes de canard sauce aigre douce  
à la coriandre fraîche

**BUFFET PIÈCES SUCRÉES**

Financier et mousse chocolat  
Brochette de figues rôties au miel  
Fruits rouges en coquetier  
Bambou d'ananas et kiwi  
Petit gâteau de semoule et sa mousse au caramel...

**CAFÉ**



**Animations créatives  
et conviviales, où la gastronomie  
se découvre aussi avec les yeux.**

Valeur de 2 pièces par personne  
Animations réalisées par  
un Maître d'Hôtel devant les invités  
Minimum 80 personnes

*Ces animations sont fixées sur une base  
minimum de 80 personnes.  
Ces buffets sont prévus en supplément par  
rapport au cocktail et représentent  
2 pièces par personne.  
Toutefois ils ne peuvent être retenus  
en remplacement de 2 pièces du cocktail.  
Animation non réalisable dans certains lieux  
pour cause d'émanation (le gaz est effectivement  
interdit sur certain site et la plupart du temps  
en intérieur, mais en revanche nous pouvons  
utiliser des plaques électriques).*

**POMME DE TERRE CHAUDE** 3.00 € TTC / Pers.  
Rondelles de grenailles sautées et proposées  
avec du foie gras ou du saumon Français fumé maison.

**BARBE À PAPA AU FOIE GRAS** 3.50 € TTC / Pers.  
Sucettes de foie gras montées en barbe à papa  
devant les invités.

**LES TARTINES** 3.00 € TTC / Pers.  
4 Pains variés présentés en panier et tartinés  
devant les invités en fonction de leur goût :  
Ficelle aux olives et tapenade  
Pain aux noix, chèvre frais et ciboulette  
Pain seigle et tartare de poissons fins et citron jaune  
Pain d'épices et copeaux de foie gras.

**LES RAVIOLES** 3.80 € TTC / Pers.  
Quadratino à la Ricotta sautés au buffet  
et accompagnés d'une sauce au gorgonzola  
ou d'une sauce tomate, basilic et parmesan.

**FONDUE DE LA MER** 4.80 € TTC / Pers.  
Assortiment de trois sortes de poissons et crustacés pochés  
au buffet et accompagnés de sauce Thai.

**BANC D'HUÎTRES DE COURSEULLES SUR MER** 4.50 € TTC / Pers.  
Les huîtres seront ouvertes devant vos invités  
et servies avec vinaigrette à l'échalote, pain seigle, citron et beurre.  
(même animation avec les spéciales Gillardeau, élevées au coeur  
du bassin de Marennes-Oléron : 9 € TTC/ Personne)

**LE SERRANO** 3.00 € TTC / Pers.  
Jambon Serrano taillé en copeaux et servi sur petite tranche  
de pain grillée avec morceaux de tomates séchées à l'Italienne.

**ITALIENNE (en fonction des disponibilités)** 4.00 € TTC / Pers.  
Véritable mortadelle très finement tranchée  
avec machine à jambon manuelle dans la pure tradition  
transalpine, servie avec ses gressins.

**TARTARE DE TOMATE ET ÉMULSION AUX ÉPICES** 2.50 € TTC / Pers.  
Tartare de tomate en verrine avec une émulsion chantilly aux épices.

**TARTARE DE SAUMON ET ÉMULSION DE CITRON** 3.00 € TTC / Pers.  
Tartare de saumon Français en verrine avec une émulsion chantilly de citron.

**GRAND NORD** 3.00 € TTC / Pers.  
Saumon Français fumé maison, tranché devant les invités.  
et servi avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé  
(accompagnement avec la vodka Olaxkaya, "probablement  
l'une des meilleures du monde" – 40 € TTC la bouteille).

**SUSHI MAKI** 5.80 € TTC / Pers.  
Sushi et Maki détaillés devant les invités.

**VIETNAMIEN** 5.80 € TTC / Pers.  
Présentation de bouchées Vietnamiennes  
dans panier vapeur bambou, et proposées avec sauce pimentée.

**CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** 4,00 € TTC / Pers.  
Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives,  
agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffes

**PETITS POISSONS** 4,50 € TTC / Pers.  
socle de glace vive (translucide)  
Saumon Français fumé maison  
Saint-Jacques  
Cabillaud  
Servi à la demande sur assiette et clip verre avec une variété de 3 sauces :  
curry, aigre-douce, céviché (marinade de fruits de mer)

**ŒUFS FLOTTANTS** 5,00 € TTC / Pers.  
Avec 3 vasques translucides remplies en bille d'eau et avec des œufs  
de différentes couleurs (à vos couleurs par exemple) :  
Œufs brouillés au saumon Français  
Œufs brouillés et mélange de cèpes  
Champignons "Shiitake" aux tomates confites, vinaigre balsamique et Coriandre

**GAUFRETTE DE POMME DE TERRE** 3,00 € TTC / Pers.  
Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres sont découpées devant  
vos convives et assorties d'une crème aux crustacés, de morceaux de homard,  
ou d'une crème légère à la ciboulette





**Animations créatives  
et conviviales, où la gastronomie  
se découvre aussi avec les yeux.**

Valeur de 2 pièces par personne  
Animations réalisées par  
un Maître d'Hôtel devant les invités  
Minimum 80 personnes

*Ces animations ne peuvent se faire  
qu'en extérieur, sous abri aéré ou dans  
tous les cas, pas dans une salle fermée,  
car ces animations génèrent de la fumée.*

*Ces animations sont fixées sur une base  
minimum de 80 personnes.  
Ces buffets sont prévus en supplément  
par rapport au cocktail et représentent  
2 pièces par personne.  
Toutefois ils ne peuvent être retenus  
en remplacement de 2 pièces du cocktail.  
Certaines animations ne sont pas réalisables  
dans tous les lieux de réception  
(Ex: gaz interdit dans certaines salles)*

**ANIMATIONS POÊLÉES**

**FOIE GRAS CHAUD ET TARTINE**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé  
avec du pain d'épices, du pain de campagne et de la brioche,  
accompagné de confiture de figues, de gros sel, et de poivre  
mignonnette. Foie gras poêlé au buffet puis déglacé  
au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

4.50 € TTC / Pers.

**TEPPAN YAKI**

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités.

3.50 € TTC / Pers.

**GAMBAS PIÑA COLADA**

Queues de Gambas poêlées avec dés d'ananas frais,  
coco râpé et flambées au rhum blanc.

3.50 € TTC / Pers.

**SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE**

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées  
et poêlées devant les convives

4.50 € TTC / Pers.

**SAINT-JACQUES A LA PLANCHA**

Saint-Jacques détaillées et snackées devant  
vos convives sur plaque vitrocéramique,  
puis agrémentées d'huile de truffe.

4,00 € TTC / Pers.

**ANIMATIONS SUCRÉES**

**CRÊPE SUZETTE**

4.50 € TTC / Pers.

Véritables crêpes suzette trempées  
dans le jus d'orange frais et flambées  
au Grand-Marnier

**FRUITS POÊLÉS**

4.50 € TTC / Pers.

Fruits poêlés et flambés au rhum devant  
les invités et servis dans une coupelle avec  
une crème glacée à la vanille

**FONDUE CHOCOLAT**

3.80 € TTC / Pers.

Brochettes de fruits  
Banane flambée  
Profiteroles

**FRUITS MIXÉS**

3.50 € TTC / Pers.

Fruits frais mixés devant les invités  
et proposés avec du rhum, vodka, gin, Malibu  
*ou*

Dans la version nature sans alcool

2.50 € TTC / Pers.

**FONTAINE GÉANTE À CHOCOLAT**

Cascade de chocolat proposée avec cubes de brioche,  
brochette de fruits frais et Chamallow Maison  
600 € TTC sur la base de 100 personnes minimum  
(Inclus la location de la fontaine)

**SMOOTHIES**

3.50 € TTC / Pers.

Fruits et légumes mixés selon le goût  
des invités (orange, pamplemousse, mangue, lait)  
(ananas basilic) (carotte, betterave, concombre, sel)

**CRÊPES**

3.50 € TTC / Pers.

Mini crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre,  
du Nutella® et des confitures.

**MACARON À MA FAÇON**

3,50 € TTC / Pers.

Coques de macarons aux couleurs et parfums variés servis  
et finalisés devant vos convives avec au choix une émulsion  
framboise ou caramel beurre salé ou pistache.

**LES SUCETTES  
AU CRAQUANT DE FRUIT**

3,50 € TTC / Pers.

Sucette de moelleux au chocolat trempée  
dans un glaçage vanille et roulée à la demande  
dans des chips de banane et de framboise.

**LES GAUFRES DE MAMIE**

3,50 € TTC / Pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers,  
les gaufres de Mamie sont proposées  
avec une crème vanille, des fruits frais,  
du sucre glace, du Nutella®, ou du sirop d'érable.



## REPAS | *de Travail et de Gala*

*Quelques exemples de menus  
pour vos repas de travail ou vos grands diners de gala,  
réinventés pour qu'ils soient en parfaite harmonie  
avec votre projet de réception.*

Tartare de saumon Français aux agrumes et vinaigrette miel curry

Magrets de caille à la crème de foie gras

Bambou de légumes  
Gratin aux deux pommes et brisures de truffes

Douceur citron agrume à la fleur de thym et son coulis de mangue

Saint-Jacques et Homard sur glacé de petit pois

La Gournay

Poêlée de girolles  
et tatin de pommes de terre

Fraîcheur de Fruits rouges

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

Pavé de veau aux citrons confits

Légumes du soleil sur disque feuilleté  
Mousseline aux herbes fraîches

Opéra aux noix de pécan caramélisées

*Découvrez l'un des plus beaux héritages  
de la culture culinaire française.*

### *Un peu d'histoire*

La légende raconte que, peu de temps avant la révolution française, une paysanne Brayonne avait recouvert ses poules blanches de suie noire afin que le seigneur local les confonde avec des corbeaux.

Elle évita ainsi de payer la rente féodale.

Quelques jours plus tard, la neige se mit à tomber sur le pays de Bray et découvrit par petites tâches, le plumage blanc dissimulé.

La race "La Gournay" était née...

Elle veille sur nous du haut de nos clochers et des girouettes de nos toits.

### *La Gournay*

La Volaille des Clos, notre partenaire exclusif, vous propose "La Gournay" élevée en plein air, nourrie avec un mélange de maïs, blé, orge, une alimentation 100% végétale.

L'abattage artisanal à lieu à partir de 120 jours, permettant de conserver toutes les qualités (saveur, couleur, texture) des "Volailles de Gournay".

Grâce à ses qualités gustatives on la surnomme "La Bresse-Normande".

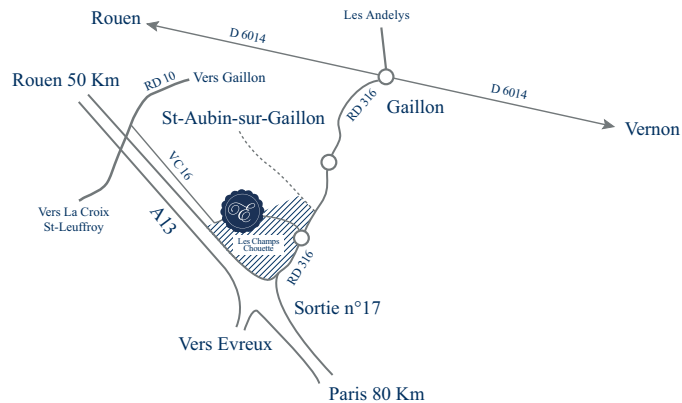
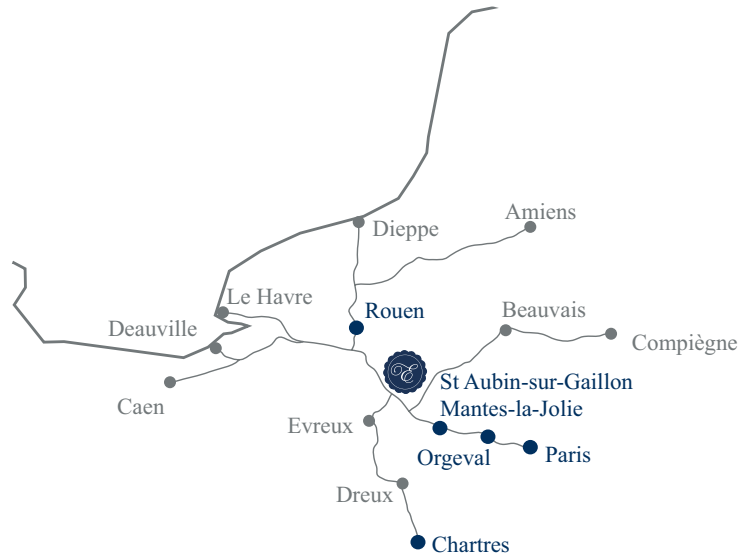
*Erisay* participe à la sauvegarde de cette espèce qui est une des plus anciennes races françaises.



*Erisay* vous propose de déguster "La Gournay" entièrement désossée, avec une farce fine aux légumes, une flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'un autre légume au gré de vos envies...

## NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

30 min de Rouen | 45 min de la Défense | 60 min de Beauvais, de Deauville et de Paris  
65 min du Havre | 75 min de Dieppe | 85 min de Caen et de Chartres  
100 min d'Amiens et de Compiègne



### SIÈGE SOCIAL

ZA des Champs Chouette 1,  
CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon  
t 02 32 54 06 33 | f 02 32 54 42 67  
contact@erisay.fr

### PARIS

81, avenue Marceau, 75016 Paris  
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 06 71 81 86 02 | p 06 11 31 41 41  
rouen@erisay.fr

### CHARTRES

8, rue du petit Réau 28300 Lèves  
t 02 34 42 51 05 | f 09 74 44 69 06  
p 06 29 13 37 99  
chartres@erisay.fr

### ORGEVAL

Château de Béthemont-Orgeval  
12 rue du Parc de Béthemont - 78300 Poissy  
t 01 30 65 85 29 | f 01 30 65 85 53  
p 06 25 93 57 64  
orgeval@erisay.fr

### MANTES LA JOLIE

Domaine des Clos Vallées  
4, place du jeu de boules- 78980 La Fortelle  
t 02 32 54 06 33 | f 02 32 54 42 67  
p 06 19 90 15 71  
manteslajolie@erisay.fr

www.erisay.fr