



Erisay  
réceptions

## MENUS DE MARIAGE & RÉCEPTIONS FAMILIALES

COLLECTION 2023/2024





“

**Cuisiner suppose une tête  
légère, un esprit généreux  
et un cœur large.**

Paul Gauguin

# Notre histoire

Créée en 1971, la maison Erisay Réceptions s'est forgée une solide réputation auprès d'une clientèle essentiellement locale à l'origine. C'est au fil des années que cette notoriété s'est étendue auprès de la clientèle particulière des départements voisins, notamment en Région Parisienne.

Erisay Réceptions, entreprise familiale, dont le siège est implanté dans l'Eure (27), à Saint-Aubin-sur-Gaillon entre Rouen et Paris, est aujourd'hui dirigée par Frédéric Erisay, fils du fondateur Jacques Erisay. La 3<sup>e</sup> génération est également représentée par Julien ERISAY en charge du développement de notre maison.

Depuis 50 ans, Erisay Réceptions met à votre disposition son savoir-faire, le professionnalisme d'une équipe soudée, tout en restant à votre écoute afin que chacune de vos réceptions soit un événement personnalisé, raffiné, unique et heureux.

Cette réputation, sans cesse grandissante, est le fruit d'une alchimie subtile qui mêle tradition artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux, par une cuisine qui allie tradition et créativité ainsi que par le sérieux d'un service sans faille.

Erisay Réceptions, c'est une combinaison de nombreux métiers (cuisiniers, pâtisseries, décorateurs, maîtres d'hôtel, serveurs, chauffeurs, etc.) qui nous permet de vous proposer des prestations entièrement personnalisées.

Une histoire  
de goût engagée



Erisay  
réceptions

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



## 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 circuit 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 m<sup>3</sup> 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 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques



## Notre éthique

L'esprit familial qui règne dans notre entreprise depuis deux générations est toujours resté le même.

Il permet d'apporter la chaleur indispensable à vos réceptions, que ce soit pour un cocktail, un dîner de gala, un séminaire, un congrès, une croisière, une cérémonie officielle, une réception familiale,...

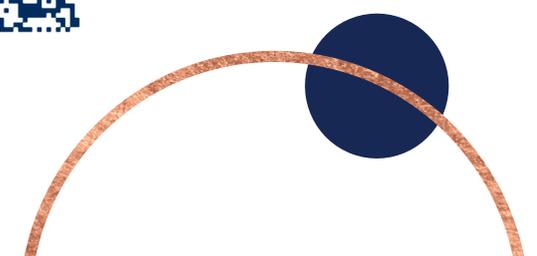
C'est parce que l'humain est au cœur de notre organisation, en cuisine comme lors de vos réceptions, que nous avons construit en 2010 de nouveaux locaux avec des aménagements innovants et éco-responsables.

Le développement d'Erisay Réceptions s'est naturellement accompagné d'une évolution des prestations de la société, en recherche permanente de modernité, tout en conservant les fondamentaux et les bases de la vraie gastronomie.

Chez Erisay Réceptions, pas de cuisine d'assemblage. Nous fabriquons tout de A à Z (fonds de sauce, fonds de tarte, fumages, charcuteries... Pain de mie, pâtisseries, etc.) aucune industrialisation ni pré-production. Notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nous servons des produits «**100% faits maison**», artisanaux et authentiquement bons.

“ Dans chacun de nos gestes,  
se trouve une grande cuisine,  
celle de mon père...”

Frédéric ERISAY  
Directeur Général



# Sommaire

Organisation suggérée	p. 6
Les repas de dégustation	p. 7
Nos prestations	p. 8
Les menus	p. 9
« Myosotis » (Cocktail classique 12 pièces, Repas servi au buffet)	p. 10
« Muguet » (Cocktail classique 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 12
« Pivoine » (Cocktail prestige 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 14
Végétarien « Hortensia » (Cocktail prestige 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 16
« Rose » (Cocktail prestige 14 pièces, Mise en bouche et Plat chaud servis à table)	p. 18
« Lys » (Cocktail prestige copieux 18 pièces, Plat chaud unique servi à table)	p. 20
Brasero « Lilas » (Cocktail prestige copieux 18 pièces, Plat chaud servi au Brasero)	p. 22
« Iris » (Cocktail prestige 12 pièces, 1 ou 2 Entrées et plat chaud servis à table)	p. 24
« Orchidée » (Cocktail dînatoire 32 pièces)	p. 26
Brasero « Lavande » (Cocktail dînatoire 32 pièces)	p. 28
Régimes sans gluten, végétariens, végétaliens, Menu enfants	p. 30
Les desserts & fins de soirées	p. 31
Les lendemains de fêtes	p. 33
Les animations & ateliers culinaires	p. 36
Nos engagements RSE	p. 40
Nos adresses gourmandes	p. 42
Vos commandes en ligne sur Erisay Boutique	p. 43



# Organisation suggérée

Suite à la demande en mariage et aux émotions, place à l'organisation.

Afin que votre mariage soit une réussite, nous vous avons préparé une suggestion de planning.

## Étape 1

Je prends contact avec mon traiteur ERISAY et demande un devis.

## Étape 2

Je m'inscris à une date de dégustation auprès de mon responsable de projet ou sur [degustations@erisay.fr](mailto:degustations@erisay.fr)

## Étape 3

Je réserve les services de la maison avec un 1<sup>er</sup> acompte de 25%. Seul le versement de ce 1<sup>er</sup> acompte valide votre réservation.

Attention, places limitées en haute saison. La réservation doit se faire dès que possible (entre 6 à 12 mois avant la date de votre réception).

Je choisis mon menu auprès de mon responsable de projet aussitôt après ma dégustation.

## J -1 mois

J'organise en amont mon dossier de finalisation :

- Plan d'implantation des tables dans la salle.
- Plan d'implantation du buffet avec option « Beau temps » et option « Pluie ».
- Consignes de service (boissons, déroulement, décoration des tables, etc.).

## J -15 jours

Complément de l'acompte à hauteur de 90% de la valeur de votre réception.

## J -12 jours

Remise de mon dossier de finalisation et confirmation du nombre de convives.

## J -5 jours

Dernière modification du nombre de convives possible.

## J + 2 jours

Facturation finale incluant le compte des heures supplémentaires réelles et les éventuelles dégustations.

...Tout au long de votre organisation, votre interlocuteur ERISAY saura vous guider.



# Les repas de dégustation

Afin de préparer au mieux votre évènement, Erisay Réceptions vous propose de participer à une dégustation groupée à des dates prédéfinies au cours desquelles vous pourrez découvrir nos spécialités culinaires, nos différents vins, nos "arts de la table", la tenue vestimentaire de nos maîtres d'hôtel, nos buffets...

Les frais de participation sont de 45 € TTC par personne avec "avoir" sur votre facture finale si vous réalisez ensuite votre réception avec notre Maison en fonction des tranches de gratuités ci-après.

Les places étant limitées pour chaque date, nous vous demandons de vous inscrire le plus tôt possible auprès de votre responsable de projet ou sur [degustations@erisay.fr](mailto:degustations@erisay.fr)

Vous trouverez toutes nos dates disponibles sur notre site : [www.erisay-traiteur.fr](http://www.erisay-traiteur.fr)

Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé de nous régler vos frais de participation par virement ou CB, au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue par vos soins.

C'est la réception de votre règlement qui confirme la réservation de votre dégustation.

*Nb : ce repas "gastronomique" démarre à midi et se termine généralement vers 16h30*

## Dégustations offertes

*Sous forme d'avoir sur facture finale, éditée après la réception*

Si réception de 50 à 100 adultes : 2 offertes

Si réception de 100 à 150 adultes : 4 offertes

Si réception supérieure à 150 adultes : 6 offertes

**Information** : dans le cas où vous souhaiteriez "tester" un plat spécifique, vous avez la possibilité de commander des plats à emporter (pour un minimum de 2 personnes par choix) sur réservation confirmée 10 jours avant la date d'enlèvement (plats facturés à la carte), à retirer au siège social ou à déguster dans notre restaurant (prix sur demande).

**Votre inscription en dégustation ne vous garantit pas notre disponibilité pour votre date de réception. Seul un premier acompte de réservation peut vous garantir nos services.**

Si nous devons afficher complet pour votre date de cérémonie avant votre venue en dégustation vous seriez informés et remboursés des frais engagés.



Fondant de black angus et légumes croquants

# Nos prestations

## Prestations comprises dans tous nos menus

(Hors menus pour lendemains de fête)

- Assiette en porcelaine blanche
- Verrerie cristalline
- Couvert en inox Vieux Paris
- Tables de buffets et nappage de buffets (damassé blanc).
- Petites décorations de buffet (vase, plaque en verre, présentation sur ardoises, supports de présentation en fer forgé, cubes)
- Matériels de cuisine (fours, étuves et tables d'office)
- Nappes et serviettes en tissu blanc damassé
- Mise en place de 3 heures
- Service effectif durant 7 heures (exemple : de 18h00 à 1h00 du matin)
- Pain de fabrication artisanale
- Café
- Glace et glaçons à rafraîchir
- Evian et Badoit en bouteille verre (pendant le cocktail, le repas et après les desserts)
- Jus d'orange et jus de pomme - Coca-Cola et Coca-Cola Zero (pendant le cocktail et après les desserts)
- Voir tarifs en vigueur pour les repas sans alcools, avec assortiment de jus de fruits et sodas à table

Des menus spécifiques vous sont proposés à la demande : végétariens, végétaliens, sans gluten... en page 30

## Prestations supplémentaires

- Transport aller + retour à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon.
- Heures supplémentaires au-delà des heures de service déjà incluses.
- Location de tables et chaises si le lieu n'en dispose pas.
- Forfaits vins à volonté durant le dîner, de l'entrée au fromage inclus. (Carte des forfaits vins sur demande)
- Champagne Louis de Sacy. Prix direct fournisseur  
Fourniture possible des boissons alcoolisées par vos soins sans droit de bouchon

## Prestations annexes

- Service de gardiennage
- Service de coordination de mariage (wedding planner)
- Animation bar & barman jongleur
- Location de tentes et structures de toutes tailles
- Location de machine à bière pression
- Décoration et habillage des lieux de réception
- Décoration florale
- Grand choix de mobilier et de vaisselle
- Voiture de collection et animation
- Photographe et reportage vidéo
- Spectacle pyrotechnique
- Décoration de table



# Les menus

## Service au buffet

« Myosotis » p. 10

## Service à table

« Muguet » p. 12

« Pivoine » p. 14

« Hortensia » Végétarien p. 16

« Rose » p. 18

« Lys » p. 20

« Brasero Lilas » (service au Brasero) p. 22

« Iris » p. 24

## En cocktail dînatoire

« Orchidée » p. 26

Brasero « Lavande » p. 28



**Le nombre des saveurs  
est infini.**

Anthelme Brillat-Savarin



# MYOSOTIS | Le panaché gourmand au buffet

COCKTAIL  
CLASSIQUE  
12 PIÈCES



REPAS SERVI  
AU BUFFET

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.  
Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.

Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

## **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**20,00 € TTC par personne**



## Le Cocktail de 12 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### 1 croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### 2 mélis-mélos de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison  
Jambon de Pays  
Briochette au crabe  
Brunoise de légumes

### 3 fantaisies classiques chaudes

Un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Acras de morue  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croque légumes du soleil  
Nem de légumes à l'Indienne  
Beignet de calamar  
Cannelé mimolette brocolis

### 3 fantaisies prestigieuses froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black Angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choï  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

## Le Buffet

*Si remplacement du plat servi au buffet par un plat chaud servi à table, supplément de 6,00 € TTC/pers.*

### Entrées

4 assortiments au choix :

Fuseau de tourteaux et mangue  
Jambon de Parme et melon  
Terrine de lotte sauce norvégienne  
Terrine de légumes sauce corail  
Terrine de canard  
Terrine du pêcheur sauce cressonnette  
Éventail de St-Jacques, petits légumes, coulis de tomate safranée  
Panier de charcuteries Normandes  
Poissons fumés (saumon et lotte)  
Foie gras et confit en marbré et chutney de noix  
Saumon fumé maison  
Lasagnes de chèvre et confit de légumes  
Crumble de légumes au parmesan  
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese  
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax  
Fraîcheur de lieu et Saint-Jacques crème de citron vert  
Parfait d'avocat et saumon fumé

Deux options possibles, autour de plats froids ou d'un plat chaud, service au buffet :

### Option 1 Plats froids

3 assortiments au choix :

Pressé de poulet à l'estragon  
Pièce de bœuf rôtie aux herbes  
Gigot d'agneau au romarin  
Chaud et froid de poulet  
Aiguillettes de canard aux cerises  
Jambon d'York braisé maison  
Médaille de cochon de lait  
Poitrine de veau farcie  
Médaille de filet de porc à l'ananas  
Magret de canard aux pêches  
Jambonneau de caille farci  
Émincé de poularde au pistou  
Saumon à la parisienne



### Salades composées

2 salades au choix :

Taboulé  
Salade niçoise  
Salade piémontaise  
Salade de riz au safran  
Salade de pâtes au basilic  
Salade verte composée  
Salade Thaïlandaise  
Salade de penne aux légumes confits  
Salade croquante sauce salsa  
Quinoa aux herbes fraîches

### Option 2 Plat chaud

1 plat au choix :

Pavé de truite de mer et coulis d'étrilles  
Jarret de veau braisé à l'ancienne  
Ballotine de pintade au cidre  
Aiguillettes de canard au Saint-Émilion  
Escalope de saumon au coulis de langoustine  
Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette  
Poularde aux cèpes  
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilion  
Onglet de veau aux champignons des bois



### Légumes

2 légumes au choix :

Gratin dauphinois  
Mousse de céleri  
Mousse de carottes  
Mousseline aux olives  
Flan de courgettes  
Riz basmati  
Coussin de tomates et courgettes

### Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages  
par une Roue de brie)

### Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)



1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)



1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)



1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

### Café



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

Parfait d'avocat & saumon fumé

# MUGUET | Le ballet de nos classiques

COCKTAIL  
CLASSIQUE  
12 PIÈCES



ENTRÉE ET PLAT  
CHAUD SERVIE  
À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas.  
Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.  
Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

## **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**20,00 € TTC par personne**

## Le Cocktail de 12 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### 1 croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### 2 mélis-mélos de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison  
Jambon de Pays  
Briochette au crabe  
Brunoise de légumes

### 3 fantaisies classiques chaudes

Un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Acras de morue  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croque légumes du soleil  
Nem de légumes à l'Indienne  
Beignet de calamar  
Cannelé mimolette brocolis

### 3 fantaisies prestiges froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite



Crevettes et bœuf tandoori





## Le repas servi à table

### Entrée froide

1 entrée au choix

Fuseau de tourteau et mangue  
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)  
Salade de caille aux perles de foie gras  
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante  
Assiette duo saumon français snacké au sésame et présent de foie gras aux écrevisses  
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire  
Duo de foie gras aux deux parfums  
Parfait d'avocat et saumon fumé  
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax  
Vitello de bœuf, légumes croquants, sauce acidulée à la coriandre

OU

### Entrée chaude

1 entrée au choix

Soufflé de rascasse au coulis de homard  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de saumon braisé au champagne  
Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée  
Pavé de truite de mer et coulis d'étrilles

Découvrez notre carte  
des desserts !

Rendez-vous page 32

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

### Plat chaud

1 plat au choix

Onglet de veau aux champignons des bois  
Charlotte d'agneau de sept heures et aubergine confite  
Effiloché de boeuf, fondue de foie gras, jus corsé  
Magret de canard aux poires et miel d'acacia  
Jambonneau de pintade farci, flambé au Calvados  
Pavé de cabillaud à la bordelaise sur fondue de poireaux crémée  
Chartreuse de caille aux raisins  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert sauce Saint-Émilion  
Poitrine de pintade au pommeeu et pommes rôties  
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"  
*(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)*

&

### Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée  
Champignons aux épinards et graines de courges  
Tian sur rondelles d'aubergines  
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

### Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
*(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages  
par une Roue de brie)*

### Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
*(mini-éclairs variés et choux vanille)*  
ou wedding cake *(suppl. de 2 €/pers.)*

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
*(mini-éclairs variés et choux vanille)*  
ou wedding cake *(suppl. de 2 €/pers.)*

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs *(café « brûlerie Les Torré-  
facteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et fram-  
boises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)*

### Café



Cuillère de homard

# PIVOINE | La gastronomie en habit de prestige

COCKTAIL  
PRESTIGE  
12 PIÈCES



ENTRÉE ET PLAT  
CHAUD SERVIS  
À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

### **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**22,00 € TTC par personne**



## Le Cocktail de 12 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### I croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### I véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### 5 fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choï  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

### I animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

*Exemples d'ateliers culinaires :*

#### **Animation " Foie gras chaud 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.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

**Ou**

#### **Animation " Grand Nord "**

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



# Le repas servi à table

## Entrée froide

1 entrée au choix

- Fuseau de tourteau et mangue
- Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes
- Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)
- Foie gras en trilogie (tomate et basilic, nature et poêlé)
- Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes
- Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses
- Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
- Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax
- Duo de foie gras aux deux parfums
- Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre
- Vitello de bœuf, légumes croquants, sauce acidulée à la coriandre
- Ceviche de bar et grenade, chips de pain

OU

## Entrée chaude

1 entrée au choix

- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
- Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
- Panaché de poissons au Champagne
- Filet de sole soufflé cardinal (Suppl. 3 €/pers.)
- Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques
- Escalope de foie gras chaud sauce truffes
- Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
- Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

## Plat chaud

1 plat au choix

- Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé
- Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilion
- Charlotte d'agneau et son jus corsé
- Magrets de caille à la crème de foie gras
- Magret de canard aux poires et miel d'acacia
- Suprême de poularde aux cèpes
- Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes
- Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)
- Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilion (suppl. 5€/pers.)
- Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
- Dos de cabillaud et crème aux coquillages
- Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)
- Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe" (découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

&

## Légumes

2 légumes au choix

- Gratin dauphinois
- Mousseline aux olives
- Fricassée de champignons sauvages
- Soufflé de courgettes
- Bayaldi de légumes du soleil
- Risotto grains de pâtes aux petits légumes
- Tulipe de pommes de terre
- Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
- Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces
- Tatin de champignons
- Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée
- Champignons, épinards et graines de courges
- Tian sur rondelles d'aubergines
- Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

## Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager, (Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

## Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

## Café



Foie gras, gelée de coing et baies de goji

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur [boutique.erisay-traiteur.fr](http://boutique.erisay-traiteur.fr)

# HORTENSIA | La gastronomie végétarienne

COCKTAIL  
PRESTIGE  
12 PIÈCES



ENTRÉE ET PLAT  
CHAUD SERVIS  
À TABLE

Menu végétarien valable pour tous les convives.  
(Voir page 30 pour les menus végétariens et autres régimes spécifiques accompagnants tous les autres menus)

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

### **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**22,00 € TTC par personne**

## Le Cocktail de 12 pièces

### Prédélices variés

Un assortiment de :

Caviar d'aubergine  
Fraîcheur d'asperge  
Dôme carottes

### Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### Fantaisies froides

Un assortiment de :

Panier de sablés au parmesan (*nature, piment d'Espelette, cumin*)  
Tartare de courgette en feuille de chou pak choi  
Bicolore de carotte et petits pois à la menthe  
Maki végétal  
Wrap de carotte et céleri  
Sushi d'avocat et ananas  
Brochette tomate cerise et bille de mozzarella  
Banderille d'artichaut et mascarpone aux truffes  
Fraîcheur de radis noir et chèvre fermier  
Conique de daïkon et crémeux de poivrons  
Club légumes aux truffes  
Gaspacho de saison  
Pince mie Comté et moutarde

### Arbre à légumes

Une variété de légumes frais (*suivant saison*) accompagnée de sauces variées.

### Fantaisies chaudes

Un assortiment de :

Risotto aux cèpes  
Cannelé mimolette brocolis  
Croque légumes du soleil au pistou  
Quichette aux poireaux  
Cubic de cantal au caramel de sésame  
Achard de légumes en nem  
Bonbon de mozzarella et sésames torréfiés  
Chou fromage

### I animation culinaire végétarienne au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

*Exemples d'ateliers culinaires :*

### Wok végétal et mozzarella fumée aux senteurs de citron vert

Fumage minute des billes de mozzarella devant les convives puis servies accompagnées de légumes sautés.

Ou

### Omelette espagnole avocado, crème de paprika

Omelette espagnole tiède proposée avec une crème fouettée au paprika et dés d'avocat citronnés.



# Le repas servi à table

## Entrée

1 entrée au choix

Clafoutis de bleu d'Auvergne, pignons de pin et coulis de poivrons (froid ou chaud)

Tatin de légumes de saison et crème fouettée aux herbes (tiède)

Parfait de poire et gorgonzola (froid)

Spirale de choux fleur, céleri braisé au curcuma (froid)

Tajine de légumes et orge aux raisins blonds (chaud)

## Plat chaud

1 plat au choix

Accompagnements inclus

Multicolore de légumes sur pomme darphin, sauce potiron lait d'avoine (vegan)

Artichaut forestier, patate douce paprika et ratte du Touquet

Papillote cristal, riz parfumé et légumes de saison

Biryani végétal en feuille d'épinards

## Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,

(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie).



Cubics

## Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

## Café



Arbre à légumes

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur [boutique.erisay-traiteur.fr](http://boutique.erisay-traiteur.fr)

# ROSE | L'élégance tout en légèreté

COCKTAIL  
PRESTIGE  
14 PIÈCES



MISE EN BOUCHE  
ET PLAT CHAUD  
SERVIS À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

### **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**23,00 € TTC par personne**



## Le Cocktail de 14 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeline au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### I croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### I véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### 7 fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

### I animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.*

*(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

*Exemples d'ateliers culinaires :*

#### Animation " Foie gras chaud 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.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

#### Animation " Grand Nord "

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

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

# Le repas servi à table

## Mise en bouche

1 entrée miniature froide au choix

Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes  
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)  
Fuseau de tourteau et mangue  
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante  
Thon rouge à la vanille et salade d'algues  
Saumon snacké aux graines de sésame  
Fondant de bœuf et comté fleuri  
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese

## OU

1 entrée miniature chaude au choix

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (3/pers.)  
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

*Possibilité de faire une mise en bouche froide différente pour les hommes et les femmes*



*Gravlax de saumon, betterave et perles de citron*

## Plat chaud

1 plat au choix

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé  
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilien  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Magret de canard aux poires et miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes  
Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)  
Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilien (suppl. 5€/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de cabillaud et crème aux coquillages  
Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)  
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"  
(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

## &

## Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée  
Champignons, épinards et graines de courges  
Tian sur rondelles d'aubergines  
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

## Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages  
par une Roue de brie)

## Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

## &

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

## &

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

## &

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

## Café

Découvrez notre carte  
des desserts !

Rendez-vous page 32

# LYS | Le cocktail haute couture et final gastronomique

COCKTAIL  
PRESTIGE  
18 PIÈCES



PLAT CHAUD  
UNIQUE  
SERVI À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

## **Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**24,00 € TTC par personne**

## Le Cocktail de 18 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### I croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### I véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### I mélis-mélos de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison  
Jambon de Pays  
Briochette au crabe  
Brunoise de légumes

### 10 fantaisies prestigieuses

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

### I animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.*

*(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

*Exemples d'ateliers culinaires :*

#### Animation " Foie gras chaud 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.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

#### Animation " Grand Nord "

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



# Le repas servi à table

## Plat chaud

### 1 plat au choix

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé  
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilion  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes  
Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4 €/pers.)  
Tournedos de bœuf saignant, au poivre ou au St Émilion (suppl. 5 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Dos de cabillaud et crème aux coquillages  
Pavé de veau citron confit (suppl. 3 €/pers.)  
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"  
(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

## Légumes

### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée  
Champignons, épinards et graines de courges  
Tian sur rondelles d'aubergines  
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce



Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé, tulipe de pomme de terre, réglette de tomates rôties et ail des ours

## Plateau de fromages

### 6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages  
par une Roue de brie)

## Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torré-  
facteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et fram-  
boises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

## Café

Découvrez notre carte  
des desserts !

Rendez-vous pages 31-32

# LILAS | Le cocktail chaleureux et brasero convivial

COCKTAIL  
PRESTIGE  
18 PIÈCES



PLAT CHAUD  
UNIQUE SERVI  
AU BRASERO

**Formule possible sous réserve de disponibilité des braseros.**

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

**Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**24,00 € TTC par personne**

Découvrez notre carte  
des desserts !

Rendez-vous page 32

## Le Cocktail de 18 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### 1 véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### 1 animation culinaire au brasero

Valeur de 3 pièces par personne

- Saucisse de porc au Cheddar et Jalapenos (¼ de saucisse)  
- Saucisse de poulet à l'estragon (¼ de saucisse)  
- Cheesy Crazy (croque jambon blanc, Cheddar, grillé et coupé en 6)  
L'ensemble est grillé et découpé pour une dégustation en pic

### 6 fantaisies prestiges froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daïkon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

### 1 animation culinaire au brasero

Valeur de 2 pièces par personne

- Queues de gambas marinées (2 pièces/pers.)  
- Pépites de foie gras snackées et déglacées au Sauternes et raisin

### 3 fantaisies prestiges chaudes

Un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée



## Le repas servi au brasero

### Plat au brasero

Type de barbecue très convivial et très attrayant visuellement qui incite les convives à venir autour

Assortiment de 3 brochettes (de 90g) dans les variétés suivantes :

Agneau au thym et au romarin  
Saumon et poitrine fumée  
Onglet de bœuf mariné  
Poulet au curry  
Saint-Jacques marinée

Soit environ 270gr par personne



Queues de gambas marinées

Possibilité de remplacer les brochettes par :

#### Option 1

+ 9,00 €/pers.

Remplacement des brochettes du brasero de base par :

1 Côte de bœuf maturée – Origine France  
(270g crue brute/pers.)

#### Option 2

+ 14,00 €/pers.

Remplacement des brochettes du brasero de base par :

1 brochette de saumon (2 morceaux)  
+ Côte de bœuf (200g crue brute/pers.)  
+ 1 Brochette de 2 noix de Saint-Jacques à snacker

&

### Accompagnement

2 au choix

Légumes au buffet en Chafing Dish  
Ratatouille au basilic (cocotte en fonte)  
Coussin de tomate et courgettes  
Riz pilaf et tomates provençales  
Gratin dauphinois  
Maïs grillé au Brasero  
Mousseline aux olives  
Mac and cheese

Sauces :

Sauce aux poivres  
Sauce barbecue au whisky  
Sauce échalote et estragon

### Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau  
de fromages par une Roue de brie).

## Buffet de desserts

### Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

### 5 desserts différents à choisir

## Animations sucrées au brasero

### Marshmallow

### Brochette d'ananas flambé au rhum

### Animation «crêpes» (sur brasero)

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



# IRIS | Le prestige revisité

**COCKTAIL  
PRESTIGE  
12 PIÈCES**



**REPAS 2 OU 3  
PLATS SERVIS  
À TABLE**

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30. Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

**Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**22,00 € TTC par personne**



## Le Cocktail de 12 pièces

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

- Madeleine au saumon fumé
- Mini pita et salaison maison
- Opéra de foie gras aux cerises
- Bœuf séché de Gambret
- Dôme carottes
- Fraîcheur d'asperges

### I croc-saison

Un assortiment de :

- Sablé de parmesan à l'Italienne
- Polenta et crémeux au bleu
- Croc-artichaut et truffe

### I véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### 5 fantaisies prestigieuses

Pièces chaudes, un assortiment de :

- Cubic de Cantal au caramel de sésame
- Beignet de calamar
- Jambonneau de caille farci
- Risotto aux cèpes
- Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
- Acras de morue
- Bouchée escargot
- Croque Serrano aux deux basilics
- Grenaille nordique
- Pic de volaille aux épices rouges
- Pastilla de caille
- Gambas au charbon végétal
- Nem de légumes à l'Indienne
- Pic de saumon et poitrine fumée
- Saint-Jacques et poitrine fumée

Pièces froides, un assortiment de :

- Cuillère de homard
- Pince mie pois gourmand et magret fumé
- Fondant de black angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
- Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
- Œuf de caille aux herbes et saumon fumé
- Foie gras, gelée de coing et baies de goji
- Crevette et bœuf tandoori
- Macaroni et crème de tourteau
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Tartare de saumon en feuille d'épinard
- Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
- Conique de daïkon et poivrons
- Club légumes aux truffes
- Pince mie végétal comté et moutarde
- Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi
- Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

### I animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

*Exemples d'ateliers culinaires :*

#### Animation " Foie gras chaud 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.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

#### Animation " Grand Nord "

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

# Le repas servi à table

## I<sup>er</sup> plat : Entrée froide

1 plat au choix

Duo de foie gras et ses toasts briochés  
Salade de homard et haricots verts aux truffes  
Assortiment de poissons fumés et son huître au caviar  
Foie gras d'oie frais maison truffé (Suppl. 7 €/pers.)  
Asperges vertes chevauchées de langoustines  
Fraîcheur de Saint-Jacques et langoustines aux truffes  
Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

## Et/ou

## 2<sup>ème</sup> plat : Entrée chaude

1 plat au choix

Homard aux giroles à la crème de Sauternes  
Soupe aux truffes  
Lotte au chou vert et au poivre noir  
Sauté de Saint-Jacques au Whisky  
Cassolette de homard façon du Chef  
Filet de turbot au Vermouth et à l'oseille  
Cassolette de filet de sole et Saint-Jacques à la fondue de poireaux  
Filet de bar au blanc de poireaux  
Belles langoustines et sabayon crémeux

## Sorbet

1 sorbet au choix  
Poire & Champagne  
Pomme & Calvados  
Citron & Vodka...

## 3<sup>ème</sup> plat

### Plat chaud

1 viande au choix

Tournedos de boeuf saignant Rossini  
Filet de bœuf au poivre  
Noisette de veau au citron  
Tournedos de bœuf sauce truffes ou au poivre  
Ballotine de pigeonneau aux truffes et châtaignes  
Suprême de caille en crépinette  
Suprêmes de pigeon, sauce bordelaise crémée  
Noisette de veau Rossini  
Magret de canard au Saint-Émilien  
Suprême de caille farci au foie gras et truffes  
Filet de sole cardinale  
Émincé de turbot et de homard à la crème de Sauternes

### Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants  
Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces  
Tatin de champignons  
Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée  
Champignons, épinards et graines de courges  
Tian sur rondelles d'aubergines  
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

## Douceurs du jardin & plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie).

## Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

1 pièce montée en chou ou en macarons, ou Carolines  
(mini-éclairs variés et choux vanille)  
ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

## Café



Découverte de Saint-Jacques  
poêlée de légumes au citron confit  
et saumon pourpre

# ORCHIDÉE | Quand la gastronomie devient cocktail

## COCKTAIL DÎNATOIRE 32 PIÈCES PAR PERSONNE

Valable pour 80 personnes minimum.

Si réception entre 60 et 80 personnes, il y aura 1 seule animation dans la deuxième partie, et si réception inférieure à 60 personnes, il y aura 1 seule animation dans tout le cocktail.

La formule Orchidée est un cocktail dînatoire, qui fonctionne uniquement à condition qu'au maximum 60% des convives aient une place assise. *(Pas de service à table)*

**Première partie :** Cocktail de 18h00 à 20h00

**Deuxième partie :** Cocktail dînatoire à 20h30

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

**Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.**

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

**21,00 € TTC par personne**



## Première partie cocktail apéritif

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### I croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne  
Polenta et crémeux au bleu  
Croc-artichaut et truffe

### 5 fantaisies prestiges chaudes

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

## I animation culinaire au choix\*

Valeur de 2 pièces par personne

*\*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.*

*(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).*

Exemples d'ateliers culinaires :

### Animation " Foie gras chaud 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.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

### Animation " Grand Nord "

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

## Deuxième partie cocktail dînatoire

### 3 fantaisies prestiges froides

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daikon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

Un doute, besoin de conseils ?

**Contactez-nous au 02 32 54 06 33**

**I véritable american « jerky »** (15 gr./pers.)  
Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

## I mini-Burger

Un assortiment de :

- Le classique au boeuf
- Le végétal
- Le saumon
- Le canard confit

## 2 animations culinaires au choix

Valeur de 4 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations pages 36 à 39  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu).

Exemples d'ateliers culinaires :

### Animation " Teppanyaki "

(Valeur de 2 pièces par personne)

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

### Animation " Le Serrano "

(Minimum 80 personnes) (Valeur de 2 pièces par personne)

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

## 2 minis plats chauds & garniture ou mini-cocottes

Minis plats chaud au choix :

- Poularde aux cèpes
- Magrets de caille à la crème de foie gras
- Risotto Primavera *Garniture incluse*
- Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia
- Parmentier de canard *Garniture incluse*
- Joue de bœuf confite tapenade et polenta crémeuse
- Escalope de saumon braisée au Champagne
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pcs/pers.) *Garniture incluse*
- Dôme de lieu aux coquillages\*
- Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne\*
- Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions\*

Garniture au choix :

- Mousseline aux olives
- Soufflé de courgettes

(Tous ces plats chauds sont pré-coupés puis servis dans une mini-cocotte en pin afin qu'ils puissent se manger facilement debout avec une petite fourchette uniquement).

\* servis en assiette

## Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie).

## Buffet sucré

### Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

### Fours frais maison

Exemple de variétés :

Financier pistache chocolat, Opéra noix de pécan, Macarons panachés, Caroline café, Tartelette aux fruits de saison, Duo chocolat orange, Cannelé, Poché Miel...

### Brochette de fruits frais

Sélection selon saison

### Verrines sucrées

Mini soupe de fruits rouges  
Verrine Framboise & Passion  
Tiramisu spéculoos  
Mini crème brûlée Carambar  
Verrine Piña Colada

### Plaisirs sucrés

(Assortiment sur plateau)

Guimauves et mendiants aux 3 chocolats faits maison

### Les clubs sucrés

Orange  
Chocolat  
Pistache

### Animation " crêpes "

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

### Café



Pièces sucrées



# LAVANDE | Quand la gastronomie devient cocktail & brasero

## COCKTAIL D'INATOIRE 32 PIÈCES PAR PERSONNE

Valable pour 80 personnes minimum.

### Formule possible sous réserve de disponibilité des braseros.

Le Brasero Lavande est un cocktail d'inoire, qui fonctionne uniquement à condition qu'au maximum 60% des convives aient une place assise. *(Pas de service à table)*

**Première partie :** Cocktail de 18h00 à 20h00

**Deuxième partie :** Cocktail d'inoire à 20h30

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons.

### Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
**21,00 € TTC par personne**



## Première partie cocktail apéritif

### 3 prédélices variés

Un assortiment de :

Madeleine au saumon fumé  
Mini pita et salaison maison  
Opéra de foie gras aux cerises  
Bœuf séché de Gambret  
Dôme carottes  
Fraîcheur d'asperges

### I animation culinaire au brasero

Valeur de 3 pièces par personne

- Saucisse de porc au Cheddar et Jalapenos (*¼ de saucisse*)  
- Saucisse de poulet estragon (*¼ de saucisse*)  
- Cheesy Crazy (*croque jambon blanc, Cheddar, grillé et coupé en 6*)  
L'ensemble est grillé et découpé pour une dégustation en pic

### 4 fantaisies prestiges

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daikon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

### I animation culinaire au brasero

Valeur de 2 pièces par personne

- Queues de gambas marinées (2 pièces/pers.)  
- Pépites de foie gras snackées et déglacées au Sauternes et raisin



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

## Deuxième partie cocktail dînatoire

### 6 fantaisies prestigieuses

#### Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Spirale de grison et bresaola  
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Œuf de caille aux herbes et saumon fumé  
Foie gras, gelée de coing et baies de goji  
Crevette et bœuf tandoori  
Macaroni et crème de tourteau  
Magret de canard et crémeux de cacahuètes  
Tartare de saumon en feuille d'épinard  
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier  
Conique de daikon et poivrons  
Club légumes aux truffes  
Pince mie végétal comté et moutarde  
Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choi  
Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

#### Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal au caramel de sésame  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal  
Nem de légumes à l'Indienne  
Pic de saumon et poitrine fumée  
Saint-Jacques et poitrine fumée

**I véritable american « jerky »** (15 gr./pers.)  
Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

### I mini-Burger

Le classique au bœuf

### Brasero

Assortiment de 4 brochettes de 50gr :

- Saint-Jacques
- Onglet de bœuf
- Poulet curry
- Saumon et lard fumé
- Agneau au thym et romarin

#### Garnitures :

- Grenailles sautées à la niçoise (en cocotte en pin)
- Mais grillé (1/5)

### Plateau de fromages

6 sortes

Affinés par notre maître fromager,  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)



Grillades sur brasero

## Buffet de desserts

### Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines (mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

### Fours frais maison

Exemple de variétés :

Financier pistache chocolat, Opéra noix de pécan, Macarons panachés, Caroline café, Tartelette aux fruits de saison, Duo chocolat orange, Cannelé, Poché Miel...

### Brochette de fruits frais

Sélection selon saison

## Animations sucrées au brasero

### Marshmallow

### Brochette d'ananas flambé au rhum

### Animation «crêpes» (sur brasero)

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

### Café



## Menu végétarien

(En option et au choix)

### Entrée

#### 1 entrée au choix

Œuf norvégien truffé, piperade de légumes de saison (froid)  
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese (froid)  
Parfait de poire et gorgonzola (froid)  
Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma (chaud)

### Plat

#### 1 plat au choix

Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine  
Artichaut forestier, patate douce, paprika et ratte du Touquet  
Cocotte de polenta, champignons et épinards.

## Menu végétalien

### Entrée

#### 1 entrée au choix

Chou-fleur rôti au curry, pickles de betteraves et carottes  
Tajine de légumes et orge aux raisins blonds

### Plat

#### 1 plat au choix

Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine  
Biryani végétal en feuille d'épinards  
Papillote cristale, riz parfumé et légumes de saison

## Menu sans-gluten

Toutes nos sauces sont liées à la fécule de pomme de terre et sont sans gluten.

Si le menu retenu pour l'ensemble de vos convives n'est pas déjà sans gluten, nous pourrions adapter ces menus spécifiques suivant la cuisine du jour.

## Menu adolescents

(De 10 à 14 ans)

Même menu que les adultes à demi-proportion et à demi-tarif

## Menu enfants

(De 3 à 10 ans - incluant art de la table et softs)

### Menu enfants de 3 à 10 ans

14,50 € sans entrée

(cocktail des adultes & plat + légume & dessert)

Ou

17,50 € avec entrée

(cocktail des adultes & entrée & plat + légume & dessert)

### I Entrée au choix

Charcuterie  
Melon jambon de Parme (selon saison)  
Tomates et mozzarella

### I Plat au choix

Poulet rôti au four  
3 mini-burgers  
Brochette de volaille et champignons à la crème

### I Accompagnement au choix

Purée de pommes de terre  
Pommes de terre sautées  
Gnocchis

### I Dessert au choix

Mousse chocolat  
Crêpe au sucre ou Nutella®  
Desserts des adultes au buffet

Un doute,  
besoin de conseils ?

Contactez-nous au  
02 32 54 06 33



Multicolore de légumes sur pomme Darphin,  
sauce potiron au lait d'avoine

# Les desserts & fins de soirées



La gourmandise commence  
quand on n'a plus faim.

Alphonse Daudet



## Les desserts

### Entremets

- Bicolore chocolat (*Sablé chocolat croquant, crémeux chocolat praliné, chantilly chocolat au lait*)
- La cajou (*Noix de cajou caramélisées, cake au chocolat, chantilly cajou*)
- Saint-Honoré
- Nicolas
- Paris-Brest
- Royal croustillant (*biscuit macaron, mousse chocolat et praliné feuilleté*)
- Café latté (*moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café*)
- Pirouette (*pain de Gênes, caramel cacahuète et crème noisette*)
- Mousse au chocolat
- Mille-feuille
- Tiramisu
- Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
- Opéra aux noix de pécan
- Délice pommes confites, caramel beurre salé
- Deauville (*pomme caramélisée, mousse cidre, bavarois caramel*)
- Pavlova aux fruits de saison
- Feuilleté aux fraises (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
- Fraisier (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
- Framboisier (*du 1er Mai au 30 Septembre*)

### Entremets glacés et sorbets

- Profiteroles
- Coquetiers de sorbets variés
- Nougat glacé, coulis framboise
- Vacherin (fraise ou framboise)

### Tartes selon saison

- Tarte aux mirabelles, aux abricots (*selon saison*)
- Tarte normande
- Tarte Bourdaloue
- Tarte citron
- Tarte aux fraises ou aux framboises (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
- Tarte Tatin grand-mère
- Tarte ananas coco
- Tarte fruits rouges crumble pistache
- Tarte aux figues fraîches (*selon saison*)

### Les individuelles

- Mini crème brûlée
- Panna cotta pistache
- Verrine framboise passion
- Mini tiramisu spéculoos
- Verrine mousse chocolat
- Brochette de fruits frais (selon saison)
- Mini soupe de fruits rouges
- Crème brûlée Carambar
- Verrine Piña Colada
- Mini-clubs sucrés
- Mini cup cake (*Pomme caramel, mangue crémeux pêche coco, framboise passion, banane chocolat thé, griotte pistache*)

### Plaisirs sucrés (Assortiment sur plateau)

- Guimauves maison (parfums variés), calissons, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous, nougats ...

### Option sorbet alcool

2,50 € / pers.

- Poire & Champagne
- Pomme & Calvados
- Citron & Vodka,...

### Mini-cornets de sorbets maison

- Parfums variés 1,40 € / pièce.

### Pièces montées

- Choux croque en bouche
- Carolines (*mini-éclair*)
- Macarons
- Mixte des 2 ou 3 sortes ci-dessus

### Wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

- Décors réalisés à la demande
- Voir nos suggestions de présentation sur [erisay-traiteur.fr](http://erisay-traiteur.fr)
- Tout chocolat
- Chocolat pistache
- Fruits rouges
- Mixte (chocolat pistache et fruits rouges)

### Pièce montée de fromage

120 gr/pers. ; minimum 50 personnes.

8,00 € / pers.

## Fins de soirées

- Candy bar à partir de 180 €
- Pyramide de fruits à partir de 140 €
- Pyramide de bonbons à partir de 95 €
- Charrette à glace à partir de 450 €
- Mini-fours moelleux (*brownie, cookie, financier...*) 0,60 € pièce
- Présentation de charcuteries et fromages à partir de 60 €
- Mini hot-dog (*minimum de 80 pièces*) à partir de 120 €
- Mini-burger 1,40 € pièce
- Fusettes 1,40 € pièce
- Pièce montée de fromages 8,00€/pers

### Bar à mojito

(2 verres par personne - Minimum 50 personnes) 6,50 € /pers.

3 sortes de Mojitos réalisés à la demande de vos convives :

- ½ Classic menthe et citron vert
- ¼ Fruits rouges
- ¼ Passion

5,50 €/pers. si Mojito classic seul

### Bière pression

- Location de machine à bière 42,00 €
- Fût de 6L LEFFE 41,00 € le fût percé
- Fût de 6L Goose Island IPA 45,00 € le fût percé

Scannez moi pour choisir le design de votre wedding cake :



<https://www.erisay-traiteur.fr/receptions/wedding-cake-gateau-de-mariage/>

# Les lendemains de fête



**Le bonheur est la seule chose  
qui se double si on le partage.**

Albert Schweitzer



Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fête.

## Lendemain Thym

sans service & matériel

### Entrées

Panier de charcuteries Normandes  
Terrine de canard

### Plats froids

Jambon blanc  
Cuisse de poulet rôti aux herbes

### Salades composées

1/2 Salade de pâtes aux légumes  
1/2 Taboulé

### Desserts

Tarte normande  
Cake

(Pain de votre fourniture)

Prestations Supplémentaires  
Vaisselle et verrerie jetables 100% biodégradables :  
**3,00 € TTC par personne**  
Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.



## Lendemain Laurier

avec ou sans service & matériel

### Assortiment de 5 pièces apéritives par personne

### Entrées

Panier de charcuteries Normandes  
Salade de caille aux champignons  
Tomates mozzarella

### Plats froids

Saumon frais à la parisienne  
Pièce de bœuf

### I Salade composée au choix

Salade de pâtes au basilic  
Ou  
Taboulé  
Ou  
Salade verte composée

### Fromage

Brie de Meaux

### Desserts

Tartes de saison  
Salade de fruits

Prestations Comprises (Si option service)  
Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.  
**Service compris** (mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes).  
Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.  
Café - Pain

Prestations Supplémentaires  
Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

## Lendemain Auvergnat

avec service & matériel

### Assortiment de 5 pièces apéritives par personne

### Entrées

Marbré de légumes sauce corail  
Terrine de canard  
Melon

### Plat

Jambon cru d'Auvergne  
Véritable truffade (pommes de terre sautées et gratinées à la tome fraîche).  
Salade verte

### Desserts

Tartes de saison

### Café

Prestations Comprises  
Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.  
**Service compris** (mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes).  
Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.  
Pain

Prestations Supplémentaires  
Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

## Brunch

avec service & matériel

Café, thé, lait, jus d'orange

Pain, beurre et confitures

Accompagné de 2 mini-viennoiseries (*croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins*)

Corbeille de fruits frais  
(*Selon saison*)

Plateau de charcuteries  
Quiche au saumon  
Omelette espagnole (*servie tiède*)  
Pièce de bœuf froide  
Taboulé

Yaourt nature  
Roue de brie

Tartes de saison et cake

Prestations Comprises

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.

Service compris (*mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes*).

Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.

Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.

Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

## Barbecue

avec service & matériel

Assortiment de 5 pièces apéritives par personne

Entrées " barbecue "

Terrine de la mer et sa sauce légère citronnée  
Panier de charcuteries Normandes  
Tomate mozzarella

Barbecue

Demi-brochette de boeuf teriyaki  
Demi-brochette de poulet scandinave  
Saucisse de porc et estragon  
Saucisse au Comté

Légumes (à choisir)

Riz pilaf et tomates provençales  
Ou  
Salade composée Niçoise et salade croquante sauce salsa

Fromage

Brie de Meaux

Desserts

Tartes de saison

Café

Prestations Comprises

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.

Service compris (*mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes*).

Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.

Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté. Pain.

**Option** : remplacement du barbecue classique par un brasero avec suppl. de 195 € TTC/50 pers.

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

D'autres thèmes de buffets sont également possible :

Américain, Tex-Mex, Normand, Espagnol...

## Buffet Italien

avec service & matériel

Assortiment de 5 pièces apéritives par personne

Entrées " buffet Italien "

Lasagnes de chèvre aux olives  
Panier de charcuteries Normandes  
Tomates mozzarella

Buffet de pâtes

Tagliatelles au saumon fumé maison  
Spaghettis bolognaises  
Pennes aux cèpes

Fromage

Gorgonzola ou Brie de Meaux

Desserts

Tartes de saison

Ou

Jatte de tiramisu aux fruits rouges

Café

Prestations Comprises

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.

Service compris (*mise en place, service de 13h00 à 16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes*).

Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.

Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.

Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

# Les animations & ateliers culinaires



36

“

On ne peut pas faire de cuisine  
si l'on n'aime pas les gens.

Joël Robuchon

# LES ANIMATIONS CULINAIRES

## Saumon, foie gras et grenailles

Supplément 3,00 € TTC par personne

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, du saumon fumé maison et sauces variées.

## Foie gras sur pomme de terre chaude et tartiné

Supplément 3,00 € TTC par personne

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

## Les minis ravioles «quadrato»

Supplément 3,80 € TTC par personne

Quadrato à la Ricotta sautés au buffet devant les convives. Accompagnés d'une sauce au gorgonzola, d'une sauce tomate, basilic et parmesan.

## Banc d'huîtres de Courseulles-sur-mer\*

Supplément 5,00 € TTC par personne

Ouvertes devant vos invités et servies avec pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote et beurre.

## Raclette

Supplément 4,00 € TTC par personne

Demie-meule de Morbier présentée sur grill à raclette et servie sur pic de petites rattes du Touquet, accompagnées d'une fondue d'oignons et/ou lardons.

## Grand nord

Supplément 3,00 € TTC par personne

Saumon Français fumé maison tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon, crème fraîche Normande sur blinis ou pain grillé.

## Sushi Maki\*

Supplément 5,80 € TTC par personne

Présentation de sushis et découpe de makis devant les invités

## Vietnamien\*

Supplément 5,80 € TTC par personne

Présentation des produits vapeurs en feuille de riz et proposés avec sauce pimentée.

## Barbe à papa au foie gras

Supplément 3,50 € TTC par personne

Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités.

## Oeuf d'autruche

Supplément 3,50 € TTC par personne (Non disponible de novembre à février)

Oeuf d'autruche à la coque posé sur un petit support et proposé avec des mouillettes géantes trempées puis coupées par notre maître d'hôtel.

Mouillettes tartinées au beurre de baratte fermier demi-sel

Option avec lamelles de truffes : 5,50€ TTC/pers.

## Carpaccio de Saint-Jacques

Supplément 4,00 € TTC par personne. Du 15 octobre au 15 mai

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffes.

## Mozzarella

Supplément 3,00 € TTC par personne

Trois sortes de mozzarella, présentées en vase :

- marinée au basilic ;
- marinée au piment d'Espelette ;
- fumée.

Découpées au buffet devant les convives et servies sur une croustille de pain grillé.

## Le serrano

Supplément 3,00 € TTC par personne

Minimum 80 personnes

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates sèches à l'Italienne.

## Parmigiano Reggiano

Supplément 3,50 € TTC par personne

Pennettes poêlées au beurre et flambées devant les invités. Elles sont ensuite versées très chaudes dans une meule de parmesan creusée, permettant ainsi au fromage de fondre. Servi en petite cassolette en porcelaine.

## Esturgeon\*

(Minimum 80 personnes)

Supplément 4,90 € TTC par personne

Esturgeon frais, entier, présenté au buffet découpé en ceviche devant les invités.

Juste assaisonné de citron vert, sel et poivre du moulin.

## L'alchimie du fumage\*

Supplément 4,50 € TTC par personne

Animation dégageant un peu de fumée.

Gravlax de saumon et magrets snackés, avec un effet visuel surprenant et un parfum instantané, les mets sont fumés au buffet sous cloche de verre devant vos convives.

Les volutes de fumées attirent votre regard, et le fumage minute exhale de subtiles saveurs en bouche.

# ANIMATIONS POÊLÉES, PLANCHA, BRASERO & CIE

## Foie gras chaud et tartiné

Supplément 4,00 € TTC par personne

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.

## Teppanyaki"

Supplément 3,50 € TTC par personne

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

## Gambas Piña Colada

Supplément 3,50 € TTC par personne

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

## Saint-Jacques poêlées en persillade

Supplément 3,50 € TTC par personne

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

## Os à moelle

Supplément 3,50 € TTC par personne

Os à moelle grillés devant vos convives sur une véritable plancha électrique, proposés avec de la fleur de sel sur écrasé de pommes de terre charlotte ou écrasé de carottes, servis sur de la baguette de campagne.

## Plancha \*

Supplément 4,50 € TTC par personne  
1 plancha (1,8 kWh) pour 60 personnes

Mini-brochettes de poulet mariné scandinave et mini-brochettes de boeuf façon teriyaki, grillées devant vos convives sur une véritable plancha électrique.

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



## Brasero \*

Supplément 4,50 € TTC par personne + location brasero 195 €  
Assortiment de :

- Dés de magret de canard
- Mini-brochette de crevettes (1 crevette / pers.)
- Pic de saumon lardé (1 / pers.)

Conditions spéciales pour les animations :

Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 pers.

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 (Exemple : gaz interdit dans certaines salles)

Animations Poêlées

Ces animations ne peuvent se réaliser qu'en extérieur ou sous abri aéré (dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci, génèrent de la fumée.

“  
Les papilles  
au paradis

# LES ANIMATIONS SUCRÉES

## Fondue au chocolat

Supplément 3,80 € TTC par personne

Brochette de fruits frais – Banane flambée – Profiteroles

## Fontaine géante à chocolat\*

Supplément de 610,00 € TTC sur la base de 100 personnes  
(Inclus la location de la fontaine)

Cascade de chocolat proposée avec cubes de brioche, brochette de fruits frais et Chamallow (Valeur 1,5 pièce par personne)

## Fruits mixés

Supplément 3,50 € TTC par personne

Fruits frais mixés devant les invités et proposés natures.  
(avec Rhum, Vodka, Gin et Malibu Suppl. total de 7,50 €/pers.)

## Smoothies

Supplément 3,50 € TTC par personne

Animation mixée selon le goût des invités.  
(Orange, pamplemousse, mangue, lait)  
(Ananas basilic)  
(Carotte, betterave, concombre, sel).

## Crêpes

Supplément 3,50 € TTC par personne

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

## Tartelette

Supplément 3,50 € TTC par personne

Fond de tartelette garni avec crème vanille, framboise, ou mangue, agrémenté de fruits frais aux goûts de vos convives.  
(Fruits selon saison, framboises, fraises, ananas, kiwi)

## Éclairs géants

Supplément 3,50 € TTC par personne

Présentation de 5 saveurs d'éclairs sur buffet et découpés en petites portions par un Maître d'hôtel en fonction du choix des convives. Service avec une petite assiette.

## Cookie bar

Supplément 3,50 € TTC par personne

Différentes variétés de cookies proposés avec une garniture pochée devant les convives.  
Une crème à l'orange, une crème à la framboise, ou une émulsion de chocolat blanc.

## Pizza au chocolat

Supplément 3,50 € TTC par personne

La pizza revisitée en sucrée, présentée et découpée devant vos convives.

Pizza « candy » (pâte à tartiner, grenade, raisin, fruits secs caramélisés)

Pizza « Fruits aux chocolats » (Chocolat, pomme, fruits, banane,...)

## Candy bar

Supplément 4,50 € TTC par personne

Une multitude de bonbons multicolores, aux couleurs acidulées. Ou le « Candy Barman » constitue des mini-brochettes de bonbons à la demande de vos convives.

## Les gaufres de Mamie

Supplément 3,50 € TTC par personne

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.

# Animations sucrées poêlées

## Crêpes suzette

Supplément 4,50 € TTC par personne

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

## Fruits poêlés

Supplément 4,50 € TTC par personne

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

# Buffet sans service

## Thé glacé

Supplément 1,50 € TTC par personne.

Buffet rafraîchissant lors d'un mariage qui commence tôt ou en Open bar (minimum 5 litres).

Thé menthe et thé agrumes en libre-service sur un buffet dédié avec gobelets recyclables.



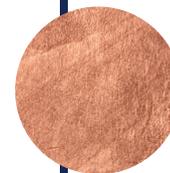
# LES ENGAGEMENTS ERISAY

## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses actions, en voici quelques-unes :

- Nous réalisons le **tri sélectif** depuis plus de 20 ans.
- La Maison ERISAY réalise peu de sous-traitance, pour la location de mobilier et de vaisselle. Cela permet de diviser par 2 les transports en camion.
- L'**enlèvement des déchets** sur les lieux de réceptions est automatiquement prévu pour recyclage à partir de nos locaux.
- L'éclairage de nos chambres froides est lié à un détecteur de mouvement, permettant de **lutter contre la consommation abusive d'électricité**.
- Nous favorisons les **filières courtes**, en faisant travailler les acteurs locaux.
- Une partie des **eaux pluviales récupérées** alimente les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules.

- Nous avons installé en juin 2014 un toit de **1000m<sup>2</sup> en panneaux photovoltaïques**, qui nous permet d'être quasi autonome d'un point de vue énergétique.
- Nous **revalorisons nos déchets organiques** et nos graisses par la méthanisation. (A l'année, l'entreprise recycle 104 tonnes de déchets organiques qui correspondent à la consommation annuelle de 11 foyers en électricité).
- Depuis 2018 nous roulons avec **3 voitures électriques Zoé** pour une conduite plus propre et responsable.



Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses actions

Scannez ce QR Code, pour découvrir nos principales actions éco-responsables.





*Fabrice FONTAINE  
Chef exécutif*

*Frédéric ERISAY  
Directeur Général*

## LES RESSOURCES HUMAINES ERISAY

### NOS CRITÈRES D'EXIGENCE.

Vous nous faites confiance, et pour cela nous nous devons d'exiger le meilleur de nos équipes.

Pour faire partie de la famille ERISAY, il est primordial :

- D'avoir des qualifications professionnelles reconnues et de solides références.
- D'avoir un esprit d'équipe sans faille.
- D'être serviable et disponible.
- D'être paré à improviser en toutes circonstances.
- D'être rigoureux et ponctuel.
- D'être loyal envers la maison.
- D'être dévoué pour la satisfaction du client.

### NOS VALEURS TRAVAIL

- Centre de formation interne
- L'accueil.
- La qualité (des matières premières et des finitions).
- La ponctualité.
- L'organisation.
- L'hygiène et le respect des règles sanitaires, encadré par un responsable qualité.
- La recherche continue de nouvelles recettes (nous souhaitons une implication maximale au développement de la maison).
- La remise en question permanente de chacun pour se dépasser davantage chaque jour.
- La responsabilité sociale (l'emploi de personnel handicapé et l'aide à l'insertion).
- Le savoir-être



# NOS ADRESSES GOURMANDES, NOS RESTAURANTS

La maison ERISAY a le plaisir de vous accueillir dans ses restaurants de type brasserie contemporaine, vous proposant une cuisine moderne et raffinée, où vous aurez plaisir à venir vous restaurer en famille, entre amis ou collaborateurs.



**BISTROT CHIC**  
notre restaurant à Vernon.

**L'estampille by Erisay**

6, place de Paris  
27200 Vernon

Réservations au 02 77 19 00 12 ou  
contact@restaurantlestampille.fr

Site web : [www.restaurantlestampille.fr](http://www.restaurantlestampille.fr)

Salons privés et menus groupes à partir  
de 39,00 €



**BRASSERIE ERISAY,**  
située au siège de la Maison ERISAY  
à Saint-Aubin-sur-Gaillon.

**L'Atelier de Jacques**

ZA des Champs chouette n°1 – CS 80029  
27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon

Réservations au 02 32 54 06 33 ou  
atelierdejacques@erisay.fr

Site web : [www.erisay-brasserie.fr](http://www.erisay-brasserie.fr)

Salons privés et menus groupes à partir  
de 39,00 €



**BRASSERIE CONTEMPORAINE,**  
en plein cœur du Golf de Rouen –  
Mont-Saint-Aignan.

**La table d'Erisay**

Golf de Rouen - Mont-Saint-Aignan  
Rue Francis Poulenc - 76130 Mont-Saint-Aignan

Réservations au 02 35 74 05 41 ou  
contact@latablederisay.fr

Site web : [www.latablederisay.fr](http://www.latablederisay.fr)

Salons privés et menus groupes à partir  
de 39,00 €



## Bons cadeaux restaurants, cours & dégustations

Faites plaisir à vos proches et offrez des bons cadeaux de la Maison Erisay ! Ils se déclinent en « menus traiteur » et en « menus restaurant », cours de cuisine et cours d'œnologie pour découvrir et partager toute la palette de nos saveurs.

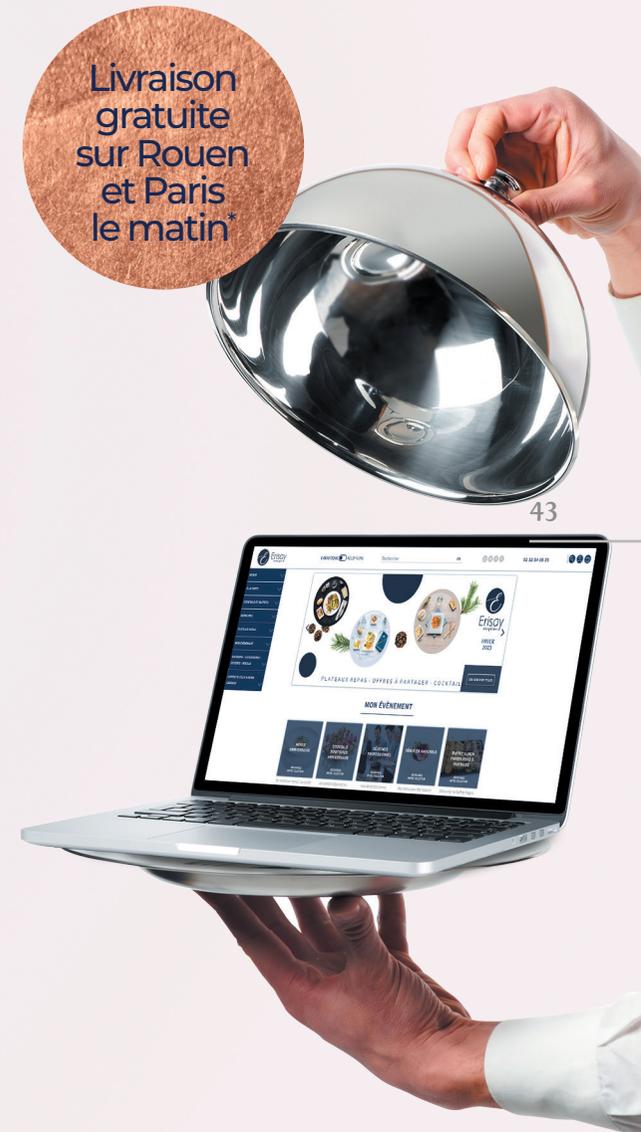
Tous nos bons cadeaux sont disponibles sur notre site <https://boutique.erisay-traiteur.fr>



Rendez-vous vite sur :  
**[boutique.erisay-traiteur.fr](https://boutique.erisay-traiteur.fr)**

- 1 Je me rends sur :  
**[boutique.erisay-traiteur.fr](https://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 !



\* Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, 24 et 31 décembre. Voir condition sur le site : [boutique.erisay-traiteur.fr](https://boutique.erisay-traiteur.fr)

\*\*La disponibilité des produits dépend du délai de fabrication de nos produits frais. Pour vous assurer la disponibilité de l'intégralité de notre carte, passez commande en J-4. Conditions générales de vente disponibles sur le site : [boutique.erisay-traiteur.fr](https://boutique.erisay-traiteur.fr)

Une histoire  
de goût engagée



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](http://www.erisay-traiteur.fr)  
[boutique.erisay-traiteur.fr](http://boutique.erisay-traiteur.fr)



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

PARIS  
p. 06 09 02 01 55  
paris@erisay.fr

ORGEVAL  
t. 02 32 54 06 33  
p. 06 25 93 57 64  
orgeval@erisay.fr

MANTES LA JOLIE  
t. 02 32 54 06 33  
manteslajolie@erisay.fr

LE HAVRE  
t. 02 35 98 64 68  
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53  
lehavre@erisay.fr

CHARTRES  
p. 06 29 13 37 99  
chartres@erisay.fr

PLATEAUX REPAS  
p. 07 78 38 15 35 - contact@erisay.fr

ROUEN  
39, rue aux Ours · 76000 Rouen  
t. 02 35 98 64 68  
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53  
rouen@erisay.fr

BEAUVAIS  
p. 06 71 81 86 02  
beauvais@erisay.fr

EVREUX  
t. 02 32 54 06 33  
evreux@erisay.fr

Les prix indiqués sont en TTC avec une TVA à 10% sauf boissons alcoolisées à 20%.