



Erisay
réceptions

MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2023/2024



“

**La cuisine, c'est un
peu comme le cinéma.
C'est l'émotion qui
compte.**

Anne-Sophie Pic

Chers clients,
nous sommes heureux de vous présenter nos menus.

Vous retrouverez notre carte de menus et plats à emporter, réalisée grâce au savoir-faire de nos deux chefs et leurs équipes :

- Fabrice FONTAINE, chef de cuisine, reconnu par ses pairs, sélectionné deux fois au Bocuse d'or et classé 2^e au Concours National de Cuisine Artistique.
- Cyril BRISHOUAL, chef pâtissier, issu d'établissements prestigieux.

Toute l'année, laissez-vous séduire par nos mets qui mêlent créativité et tradition et qui incarnent la signature de la Maison ERISAY.

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

- Saint-Aubin-sur-Gaillon, notre siège social ;
- « La Table d'Erisay » au Golf de Mont-Saint-Aignan (sauf fêtes) ;
- Et, uniquement pendant les fêtes de fin d'année, à Rouen, Paris, Evreux, Bougival, Orgeval, Cergy-Pontoise et Beauvais.

Vous pouvez aussi choisir de vous faire livrer à domicile.

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

ERISAY RÉCEPTIONS, propose également des cours de cuisine et d'œnologie, une gamme de tartinables et plats cuisinés en bocaux, des paniers gourmands et plein d'autres idées cadeaux à offrir pour toutes les occasions : anniversaires, Noël, Saint-Valentin, fête des mères, fête des pères, Pâques...

Toute l'équipe de la maison ERISAY est heureuse de partager cette saison 2023/2024 à vos côtés !

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

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



Une histoire de goût engagée

Votre repas, préparé par le traiteur ÉRISAY Réceptions, s'inscrit dans une démarche environnementale engagée et renouvelée au fil des années.

Produits en cycle court préparés dans les règles de l'art

- Travail avec les producteurs locaux en filières courtes.
- Respect des normes de sécurité HACCP et de l'agrément sanitaire européen.

Déchets raisonnés

- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Récupération des eaux de pluie : 100 m³ d'eau de pluie récupérés par mois.
- Recyclage des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 11 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques

- Trois voitures électriques et une flotte de véhicules de dernière génération
- 1.000 m² de panneaux photovoltaïques
- Récupération des eaux de pluies



Sommaire

Vos Apéritifs à composer	p. 3
Les pièces sucrées	p. 5
Vos cocktails Dînatoires pré-composés	p. 6
Votre cocktail Dînatoire à composer	p. 8
Vos menus	p. 9
La sélection	p. 10
Deux plats	p. 11
Trois plats	p. 12
Poissons	p. 13
Végétariens	p. 14
Sans allergènes	p. 14
Votre buffet prestige	p. 15
Votre carte	p. 16
Entrées & Plats	p. 17
Plats & Fromages	p. 18
Desserts	p. 19
Les bouches d'Erisay & coffrets cadeaux	p. 20
Cours de cuisine & d'œnologie	p. 20
Nos bons cadeaux dégustations	p. 21
Vos commandes en ligne sur	p. 21



VOS APÉRITIFS À COMPOSER

& PIÈCES SUCRÉES

- Les prestiges
- Les traditionnels
- Les pièces sucrées

“

Mises en bouche
pour fines bouches



La Forêt suspendue
(20 pièces en 5 variétés)

LES PRESTIGES

Les créations

Plateau : 16 pièces (4 pers.) : 26,00 € 24 pièces (6 pers.) : 35,00 €
Magret de canard et crémeux de cacahuètes ; Soufflé de sandre et miroir de légumes ; Crevette et asperge anisées ; Moelleux de poivrons

La Forêt suspendue

Plateau de 20 pièces : 45,00 €
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé ; Sucette de foie gras, confit et poire ; Banderille d'artichaut aux truffes ; Moelleux de poivrons ; Crevette et bœuf tandoori

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes : 47,00 €
Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache ; Soufflé de sandre et miroir de légumes ; Cubic de foie gras, grison et baie de Goji

Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
Boîte de 100 gr : 11,00 €
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-êre stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Panier Esprit d'Asie (froid)

Présenté en panier bambou de 10 pièces : 18,00 € 20 pièces : 33,00 €
Tartare de thon ; bœuf tempura ; saumon tao ; canard laqué.

Panier Sushis « Made in Erisay » (froid)

Présenté en panier bambou de 10 pièces : 16,00 € 20 pièces : 28,00 €
Nigiri à la truite fumée maison ; maki carotte cumin ; california pulled pork ; california foie gras

Paniers Saveurs d'ici et d'Asie (froid)

Mixte de 2 paniers bambou x 10 pièces : 33,00 €
1 panier Esprit d'Asie de 10 pièces
Et 1 panier Sushis « Made in Erisay » de 10 pièces



Paniers Esprit d'Asie

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche 76,00 €
Végétal de courgette et pomme granny
Gravlax de saumon infusé à la betterave
Fondant de Black Angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Crevette et bœuf tandoori
Sucette de foie gras, confit et poire
L'œuf et la poule
Macaroni et crème de tourteau
Moelleux de poivrons
Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Maki, Californias et Nigiri by Erisay

Plateaux carton de 10 pièces
Maki Carotte cumin 12,00 €
California Pulled Pork 13,50 €
California Foie Gras 14,50 €
Nigiri à la truite fumée maison 14,50 €

Pièces froides (mini. 10 pièces par variété)

Pince mie pois gourmand et magret fumé 1,30 €
Foie gras, gelée de coing et baies de Goji 1,50 €
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé 1,10 €
Pince de Charolais et Comté fleuri 1,30 €
Gravlax de saumon infusé à la betterave 1,45 €
Spirale de grison et bresaola 1,45 €
Fondant de Black Angus et légumes croquants 1,40 €
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons 1,20 €
Crevette et bœuf tandoori 1,50 €
L'œuf et la poule 1,30 €
Sucette de foie gras, confit et poire 1,45 €
Magret de canard et crémeux de cacahuètes 1,50 €
Crevette et asperge anisées 1,50 €
Soufflé de sandre et miroir de légumes 1,40 €
Banderille d'artichaut aux truffes 1,45 €
Polenta et crémeux au bleu 1,10 €
Bicolore de carotte et petits pois 1,20 €
Club légumes aux truffes 1,45 €
Palet de daïkon et petits légumes au sureau 1,10 €
Cuillère de homard à la crème de Sauternes (par 9 ou 18 pièces uniquement) 2,90 €
Huître cocktail aux grains de caviar (à la pièce) 3,30 €

Pièces chaudes « les prestiges »

Mini velouté de châtaignes et dés de foie gras 3,10 €
Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux 2,00 €
Mini risotto aux cèpes 1,65 €
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas 3,10 €
Huître chaude cocktail 2,30 €
Ris d'agneau tomate Graziella 2,10 €
Pastilla de caille (mini. 5 pièces) 1,35 €
Grenaille nordique (mini. 5 pièces) 1,30 €
Nem de canard confit mangue et coriandre (mini. 5 pièces) 1,40 €
Saint-Jacques et poitrine fumée (mini. 5 pièces) 1,70 €
Gambas au charbon végétal (mini. 5 pièces) 1,90 €
Dips de ris de veau panko (mini. 5 pièces) 2,10 €
Fondant de Charlotte et Cheddar (mini. 5 pièces) 1,10 €
Mini croque au jambon truffé maison (mini. 5 pièces) 1,90 €

Mini burger

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

Fusettes (Mini sandwich au pain blanc)

Parme et roquette 1,40 €
Saumon fumé maison 1,40 €
Mini pan bagnat 1,40 €
Cachemire (poulet curry et légumes confits) 1,40 €
Jambon blanc truffé maison et beurre de truffes 2,10 €

Tentations gourmandes

Agatha et caviar Baeri 13,00 €
(Pomme de terre Agatha et 10 gr de caviar)
Caviar Baeri 50 gr 62,00 €
Caviar Baeri 100 gr 115,00 €
Blini maison à la farine de blé noir 1,20 €
Mini soupe aux truffes 12,00 €

Méli-mélo de finger

Mélange des 4 variétés : 24 pièces : 17,00 € / 56 pièces : 34,00 €
Saumon fumé maison, jambon de pays, briochette au crabe, brunoise de légumes

A partager (ou pas)

Plateau de jambon blanc truffé maison (250gr)	22,00 €
Planche mixte de charcuteries maison et fromage (340gr)	17,00 €
Assortiment de saucisson, Cantal, jambon blanc truffé	
Planche mixte de charcuteries maison (600gr)	29,00 €
Assortiment de saucisson, chorizo, Cantal, jambon blanc truffé	
Tartinables d'houmous (360 gr)	16,00 €
3 sortes d'houmous (120gr de chaque) :	
Houmous de Pois chiche noir, de poireau & Comté et de betterave	
3 sortes de pains (mini pita, blinis et moelleux)	
Saucisson sec de porlin (250gr/non tranché)	10,00 €
Chorizo pur bœuf mi-fort (250gr/non tranché)	12,00 €

Prédélices variés

Assortiment sur plateau :	26 pièces : 22,00 € / 56 pièces : 48,00 €
Dôme carottes	
Madeleine au saumon fumé	
Fraîcheur d'asperges	
Opéra de foie gras aux cerises	
Bœuf séché de Gambret	
Mini pita et salaison maison	

Fantaisies assorties classiques chaudes

La pièce (mini. 5 pièces)	0,90 €
Croque légumes	
Chou escargot	
Chou fromage	
Croque Serrano aux deux basilics	
Quichette au saumon	
Croissant jambon	
Acras de morue	
Cubic de Cantal caramel et sésame	

Fantaisies gourmandes chaudes

La pièce (mini. 5 pièces)	1,55 €
Jambonneau de caille farci	
Beignet de calamar	
Pic de saumon et poitrine fumée	
Boudin blanc de poisson sauce basquaise (mini. 8 pièces)	
Calamar à l'américaine (mini. 12 pièces)	
Rognon madère (mini. 12 pièces)	

LES SUCRÉS

Les Petits Moelleux

Assortiment : 30 pièces : 23,00 € / 56 pièces : 45,00 €
Exemple de variétés : Brownies ; financiers (pistache, caramel) ; moelleux coco ; fondant chocolat fruits secs, cannelé...

Les Fours frais

Assortiment : 30 pièces : 30,00 € / 56 pièces : 55,00 €
Exemple de variétés : Sablé Breton citron ; choux vanille ; tartelette fruits de saison ; diamant sésame noir et fruits rouges ; éclair café ; Paris Brest ; tartelette chocolat...

Les Exquises mignardises

Assortiment : 16 pièces : 25,00 € / 40 pièces : 58,00 € / 60 pièces : 85,00 €
Exemple de variétés : Opéra noix de pécan ; caroline cassis ; finger cacahuète ; chocolat croustillant ; macaron fruits rouges ; moelleux au thé matcha ; dôme exotique ; cabosse tonka...

Les Mini-tropéziennes

Assortiment : 20 pièces : 16,00 € / 40 pièces : 30,00 €
Vanille, chocolat, pistache, fruits rouges...

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 12,50 € / 20 pièces : 24,00 €
Exemple de variétés : Caramel beurre salé ; framboise ; chocolat ; citron ; vanille...

Carrousel de douceurs

40 pièces minimum : 65,00 €
Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...
Et Coque chocolat (minimum 280 gr.)

Soupière gourmande en nougatine

Exemple de variétés : choux, macarons, guimauves...
35 pièces et 450 gr de nougatine 40,00 €
55 pièces et 750 gr de nougatine 60,00 €

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
Guimauve maison (parfums variés), calisson, mendiant aux 3 chocolats, caramel mou et nougat...
30 pièces 28,00 €
60 pièces 50,00 €
90 pièces 68,00 €

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison 1,00 €

Mini-club sucrés

Assortiment de 20 pièces 15,00 €
Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu



Les Exquises mignardises

Envie d'ajouter une
bûche de Noël ?
rendez-vous en page I9

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Boréales »

Pour 8 à 12 convives / 296 pièces froides 490,00 € TTC

Il n'est pas possible de changer le nombre de pièces, ni leur variété. La qualité principale de cette sélection de plateaux pré-composés est de vous offrir une grande variété de choix.

Une boîte de Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (1 boîte de 100 grammes.)

Attention, le véritable american jerky ne doit pas-êtré stocké au réfrigérateur. A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Cuillère de homard à la crème de Sauternes (9 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

Végétal de courgette et pomme granny

Gravlax de saumon infusé à la betterave

Fondant de Black Angus et légumes croquants

Spirale de grison et bresaola

Crevette et bœuf tandoori

Sucette de foie gras et poire

L'œuf et la poule

Macaroni et crème de tourteau

Moelleux de poivrons

Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Crevette et asperge anisées (12 pièces)

Paniers Esprit d'Asie (20 pièces)

Tartare de thon ; bœuf tempura ; saumon tao ; canard laqué.

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.

Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaire et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers.

(Dessert au choix Page 19).

Mini-fusette au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe (12 pièces)

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé (12 pièces)

Plateau «voyage» (25 pièces)

Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache

Soufflé de sandre et miroir de légumes

Cubic de foie gras, grison et baie de Goji

Cocotte froide

(12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zeste de citrons

1 plateau de 24 mini tranches

« Voyagez au cœur des saveurs »



Découvrez ce cocktail dans sa version froide & chaude : l'« Enchanté »

8 à 12 personnes

Froid

Carrousel de douceurs

1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatine, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et Coque chocolat (minimum 280 gr.)

Brochette de fruits frais de saison (12 pièces)

Plateau de fours frais (30 pièces)

Exemple de variétés : Sablé Breton citron, choux vanille, tartelette aux fruits de saison, éclair café, diamant sésame noir et fruits rouges, Paris Brest, tartelette chocolat...



Le Plateau voyage (25 pièces en 3 variétés)

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Brocéliande »

12 à 16
personnes

Froid &
chaud

Pour 12 à 16 convives / 404 pièces froides et chaudes (en valeur) 650,00 € TTC

Il n'est pas possible de changer le nombre de pièces, ni leur variété.
La qualité principale de cette sélection de plateaux pré-composés est de vous offrir une grande variété de choix.

Deux boîtes de Véritable American « Jerky » (2 boîtes de 100 gr.)

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
Attention, le véritable american jerky ne doit pas-êre stocké au réfrigérateur.
A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Cuillère de homard à la crème de Sauternes (18 pièces)

Mini-fusette au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe (16 pièces)

Mini pita garnie d'houmous au pois chiche noir (16 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Végétal de courgette et pomme granny
- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Sucette de foie gras et poire
- L'œuf et la poule
- Macaroni et crème de tourteau
- Moelleux de poivrons
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaire et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers.

(Dessert au choix Page 19).

Deux plateaux voyage

Deux plateaux de 25 brochettes (50 pièces)

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Cubic de foie gras, grison et baie de Goji

Fantaisies chaudes prestiges (48 pièces)

- Gambas au charbon végétal (x16)
- Mini burger au bœuf (x16)
- Mini risotto aux cèpes (x16)

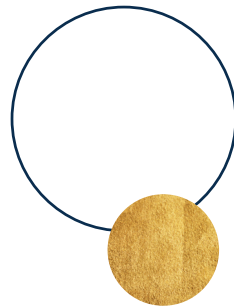
Cocotte chaude

(16 cocottes équivalentes à 64 pièces)

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zeste de citrons

1 plateau de 24 mini tranches



Palet de daïkon et petits légumes au saureau



L'œuf et la poule

Carrousel de douceurs

1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatine, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et Coque chocolat (minimum 300 gr.)

Brochette de fruits frais de saison (16 pièces)

Plateau de 40 Exquises mignardises

Exemple de variétés : Opéra noix de pécan, caroline cassis, finger cacahuète, cabosse tonka, chocolat croustillant, macaron aux fruits rouges, moelleux au thé matcha, dôme exotique.



Découvrez ce cocktail dans sa version froide :
l'« Étoilé »

Retrouvez nos autres cocktails pré-composés sur boutique.erisay-traiteur.fr

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER

Deux options possibles

24 pièces avec 7 pièces prestigieuses à choisir :

Entre 15 et 24 personnes :	47,30 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	39,50 € TTC/pers.

29 pièces avec 9 pièces prestigieuses à choisir :

Entre 15 et 24 personnes :	56,05 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	46,80 € TTC/pers.

Prédélices variés (Assortiment varié)

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

Véritable American « Jerky » (10 gr/pers.)

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier

Fantaisies froides prestigieuses (à choisir)

Fondant de Black Angus et légumes croquants
 Gravlax de saumon infusé à la betterave
 Cuillère de homard à la crème de Sauternes
 Huître cocktail aux grains de caviar
 Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
 Spirale de Grison et Bresaola
 Foie gras, gelée de coing et baies de Goji
 Conique de daïkon et poivrons
 Crevette et bœuf tandoori
 Maki carotte cumin
 Moelleux de poivrons
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Bun's et Fusettes (2 à choisir)

Fusettes cachemire
 Fusettes saumon fumé
 Bun's au crabe
 Bun's végétarien

Fantaisies chaudes prestigieuses (à choisir)

Jambonneau de caille farci
 Saint-Jacques et poitrine fumée
 Chou escargot
 Pastilla de caille
 Croque Serrano aux deux basilics
 Grenaille nordique
 Pic de saumon et poitrine fumée
 Cubic de Cantal et caramel de sésame
 Gambas au charbon végétal
 Fondant de Charlotte et cheddar
 Mini croque au jambon truffé maison

Mini cocotte en pin (chaude ou froide)

(à choisir)
 (Si cocktail 24 pièces, en choisir 1 - valeur 3 pièces)
 (Si cocktail 29 pièces, en choisir 2 - valeur 6 pièces)
 Poularde aux cèpes, soufflé de courgettes (Chaud)
 Parmentier de canard (Chaud)*
 Joue de bœuf confite, tapenade et polenta crémeuse (Chaud)
 Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes* (4 pièces/pers.) (Chaud)
 Mille-feuille d'épinards et champignons (Végétarien) (Chaud)*
 Escalope de saumon à la parisienne sur macédoine fraîche au couteau (Froid)
 Filet de volaille sur risotto glacé de maïs (Froid)
 (Tous ces plats sont pré-coupés et peuvent se déguster debout avec une petite fourchette uniquement)

I mini burger

Le classique au bœuf (à chauffer)

Fromage en pic (1 pièce/pers.)

Fours frais maison

Assortiment sur plateau, exemple de variétés :
 Sablé Breton citron ; Choux vanille ; Tartelette aux fruits de saison ;
 Diamant au sésame noir et fruits rouges ; Éclair café ; Paris Brest ;
 Tartelette chocolat...

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
 Guimauve maison (parfums variés), calisson, mendiant aux 3 chocolats, caramel mou et nougat...
 PS : Possibilité de transformer les fours frais et plaisirs sucrés par un carrousel de douceurs par tranche de 40 pièces avec un supplément de 2,00 € TTC/pers.

Mini-club sucrés

Assortiment de :
 Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu

Brochette de fruits frais de saison

(1 pièce/pers.)

Mini-tropéziennes

Assortiment sur plateau, exemple de variétés :
 Vanille, chocolat, pistache, fruits rouges...

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



Soufflé de sandre et miroir de légumes

* Garniture incluse

Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2024. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr. Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

VOS MENUS

La sélection

Deux plats

Trois plats

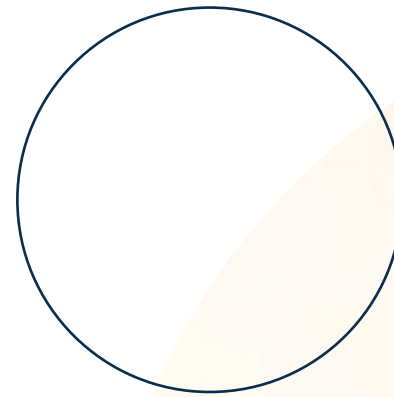
Poissons

Végétariens

Sans allergènes



**Dégustez les yeux fermés,
Erisay joue du piano
de cuisson !**



La « 1651 »
(feuilletage caramélisé, diplomate vanille et caramel au beurre salé)

Aigue Marine 49,00 €**Cocktail (12 pièces/pers.)****Pièces froides**

Brochette de saumon fumé à l'aneth
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes
 Sucette de foie gras, confit et poire
 Moelleux de poivrons
 Spirale de grison et Bresaola
 Œuf de caille farci au saumon et aneth
 L'œuf et la poule
 Crevette et bœuf tandoori

Pièces chaudes

Cubic de Cantal et caramel de sésame
 Grenaille nordique
 Saint-Jacques et poitrine fumée
 Gambas au charbon végétal

Repas 1 plat

Filet de pintade soufflée au cerfeuil et sauce cerfeuil
 Darphin de légumes
 Tatin de champignons
 Dessert au choix inclus (Page 19)



Poularde fermière farce au foie gras et girolles sauce suprême
 tatin de champignon et darphin de légumes

Chef Exécutif Fontaine 62,00 €**Cocktail (7 pièces/pers.)**

Crevette et bœuf tandoori
 Sucette de foie gras, confit et poire
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes
 Moelleux de poivrons
 Gambas au charbon végétal
 Fondant de Charlotte et cheddar
 Acras de morue

Repas

Mimosa truffé et médaillon de homard
 Poularde fermière farce au foie gras et girolles sauce suprême
 Tulipe de pomme de terre
 Courgette violon
 Dessert au choix inclus (Page 19)

Rubis 83,00 €**Cocktail (5 pièces/pers.)**

Huître cocktail aux grains de caviar
 Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
 Mini croque au jambon truffé maison
 Saint-Jacques et poitrine fumée
 Jambonneau de caille farci

Repas

Mini soupe aux truffes (sup. 11,50 € pour soupe grand modèle)
 Homard aux girolles à la crème de Sauternes
 Ris de veau au sautoir et raisins
ou
 Noisette de veau aux truffes
 Mousseline aux truffes
 Dessert au choix inclus (Page 19)

“
**Les papilles
 au paradis**

Albâtre 27,50 €

4 fantaisies chaudes*

Mikado de sandre et petits légumes
Filet de pintade soufflée au cerfeuil et sauce cerfeuil
Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (Page 19)

Agate 32,00 €

4 fantaisies chaudes*

Mosaïque de saumon et poireaux sauce citron
Suprême de volaille aux giroldes
Tulipe de pomme de terre

Dessert au choix inclus (Page 19)

Jade 33,00 €

4 fantaisies chaudes*

Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras
Chapon aux fruits secs (du 8/12 au 15/01)
ou en dehors de cette période :
Filet de pintade soufflée au cerfeuil et sauce cerfeuil
Superposé de potiron et champignons

Dessert au choix inclus (Page 19)

Cornaline 35,00 €

4 fantaisies chaudes*

Papyrus d'œuf et crabe des neiges
Tournedos de paleron de bœuf au jus corsé
Mousseline aux herbes fraîches

Dessert au choix inclus (Page 19)

Ambre 39,00 €

4 fantaisies chaudes*

Soufflé de sandre à la bisque d'étrilles
Poularde fermière farce au foie gras et giroldes sauce suprême
Darphin de légumes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Opale 40,00 €

4 fantaisies chaudes*

Saumon d'Écosse fumé maison
Magret de canard à l'hibiscus
Mousse de céleri

Dessert au choix inclus (Page 19)

L'Incontournable 41,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Magrets de caille à la crème de foie gras
Ou
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas
Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu Jacques Erisay 79,00 €

Cocktail

Saint-Jacques et poitrine fumée (chaud),
Grenaille nordique (chaud),
Jambonneau de caille (chaud),
Huître cocktail aux grains de caviar.

Repas

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

ou

Lièvre à la Royale (Uniquement en période de chasse, hors fêtes :
minimum 6 personnes et 8 jours de délai)

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu Enfant 9,50 €

L'œuf des bois

2 mini burgers au bœuf

Pommes sautées

Mousse chocolat



Tournedos de paleron de bœuf au jus corsé
et tatin de champignons



A deux plats d'ici

Retrouvez l'ensemble de
nos créations sur
boutique.erisay-traiteur.fr

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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2024. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Quartz 41,00 €

4 fantaisies chaudes*

Mosaïque de saumon et poireaux sauce citron

Maigre de Corse à l'oseille

Dôme de volaille confite en cuisson lente au foie gras, sauce estragon

Gratin de carottes des sables

Dessert au choix inclus (Page 19)

Du 8 décembre au 15 janvier

Le Normand 46,00 €

4 fantaisies chaudes*

Boudin blanc au foie gras

Cassolette de cabillaud et fruits de mer à la Dieppoise

Dinde Normande farcie

Gratin aux deux pommes et brisures de truffe

Dessert au choix inclus (Page 19)

Topaze 49,00 €

4 fantaisies chaudes*

Papyrus d'œuf et crabe des neiges

Filet de Saint-Pierre au Champagne sur lit d'épinards

Chapon aux fruits secs (du 8/12 au 15/01)

Ou en dehors de cette période :

Filet de pintade soufflée au cerfeuil et sauce cerfeuil

Courgette violon

Dessert au choix inclus (Page 19)

“

En quatre dimensions



Dôme de volaille confite en cuisson lente au foie gras,
sauce estragon et tatin de champignon

Améthyste 51,00 €

4 fantaisies chaudes*

Patchwork des deux saumons, gavlax et fumé (photo de couverture)

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Poularde fermière farce au foie gras et girolles sauce suprême

Darphin de légumes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Saphir 65,00 €

4 fantaisies chaudes*

Poire fondante au foie gras et gelée de Champagne

Saint-Jacques coco gingembre

Ris de veau au sautoir et raisins

Soufflé de courgettes

Dessert au choix inclus (Page 19)

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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2024. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Corail 38,00 €

4 fantaisies chaudes*

Papyrus d'œuf et crabe des neiges

Maigre de Corse à l'oseille

Superposé de potiron et champignons

Dessert au choix inclus (Page 19)

Perle 44,00 €

4 fantaisies chaudes*

Saint-Jacques, homard et duxelle de champignons

Filet de Saint-Pierre au Champagne sur lit d'épinards

Mousseline aux olives

Dessert au choix inclus (Page 19)

Turquoise 70,00 €

4 fantaisies chaudes*

Cassolette de homard à la façon du Chef

Turbot et beurre blanc au Sancerre

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)



Filet de Saint-Pierre au Champagne sur lit d'épinards

Cristal 29,00 €

« végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

Cubic au Cantal et caramel de sésame

Jeune champignon de Paris au bleu de Xaintrie et noisettes

Chou fromage

Quichette aux poireaux

Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos

Multicolore de légumes sur pommes darphin, sauce potiron au lait d'avoine

Dessert au choix inclus (Page 19)

Aventurine 32,00 €

« végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

Beignet de brocolis

Beignet d'oignons

Quichette aux cèpes

Cubic de Pont-l'Évêque

Jardin Grec coloré

Ravioles à la ricotta, légumes grillés et crème truffée

Dessert au choix inclus (Page 19)

Onyx 32,00 €

Sans allergènes & sans gluten

4 fantaisies :

Palet de patate douce et champignons des bois

Fondue de poireaux

Champignon farci (carotte, navet, fenouil)

Pince mie pois gourmand et magret (sans crème)

Palet végétal sur brioche (sans gluten)

Cuisse de canard aux lentilles du Puy

Salade de fruits exotiques

Le Jardin Multicolore 38,00 €

Plateau Cocktail Dîatoire Végétarien Froid et chaud
(17 éléments / valeur 19 pièces)

Pièces froides

Sablé de parmesan à l'italienne

Polenta et crémeux au bleu

Spirale de carottes, confit abricot et fromage frais

Club légumes aux truffes

Tartare de courgette tandoori en feuille de chou Pak Choi

Fraîcheur d'asperge

Banderille d'artichaut aux truffes

Bicolore de carotte et petit pois

Conique de Daïkon et poivrons

Dôme carottes

Fraîcheur végétale, chèvre fermier et poireaux

Mini-pita Libanais

Pièces chaudes

(à réchauffer) :

Cannelé au brocolis et Comté

Achard de légumes en nem

Quichette au gorgonzola

Bonbon de mozzarella et sésame toasté

Mini-cocotte épicée :

Multicolore de légumes sur pommes Darphin,
sauce potiron au lait d'avoine (Valeur 3 pièces)



Découvrez ce cocktail
dans sa version froide :
le « jardin secret »

“
Tous les goûts
sont dans la
nature”



Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos

BUFFET PRESTIGE

Minimum 25 personnes

62,00 € TTC/pers.

Partie cocktail

3 prédélices

Opéra de foie gras aux cerises
Madeleine au saumon fumé
Moelleux de poivrons

3 fantaisies froides

Sucette de foie gras, confit et poire
Crevette et bœuf tandoori
Spirale de grison et bresaola

2 fantaisies chaudes

Jambonneau de caille farci
Grenaille Nordique

Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(10 gr. / personne)

Partie buffet

Entrées froides - 6 assortiments

Kouloubiac de légumes de saison et crème de piquillos
Huître cocktail aux grains de caviar
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison, guacamole de brocolis et fèves
Mikado de sandre et petits légumes
Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras
Fuseau de tourteau et mangue

Plats froids - 3 assortiments

Saumon frais à la Parisienne
Pièce de bœuf sauce poivre
Émincé de poulet au citron confit

Salades composées - 3 assortiments

Salade du Bengale :
Haricots verts, Charlotte au curry et courgettes à la menthe
Salade Crétoise :
Tomate, céleri branche, menthe, pois chiche, oignon rouge et feta
Salade de Canton :
Riz Cantonnais et vinaigrette au wasabi

ou

Possibilité de remplacer les 3 plats froids et les 3 salades composées par
1 plat chaud et son légume

Plat chaud - I choix

Encornet farci façon paëlla, crémeux de chorizo et légumes rôtis
Effiloché de bœuf, fondu de foie gras et jus corsé, tulipe de pomme de terre
Dos de saumon au coulis d'étrilles et mousse de céleri
Poularde fermière farce au foie gras et giroles, sauce suprême et mousseline
aux herbes fraîches

Desserts

4 sortes de desserts au choix inclus (page 19)



Mikado de sandre et petits légumes

Besoin de conseils ?
CONTACTEZ-NOUS AU
02 32 54 06 33



Retrouvez nos autres buffets sur
boutique.erisay-traiteur.fr



VOTRE CARTE

Plateau de fruits de mer

Entrées froides et chaudes

Les « préférés » de Jacques

Foie gras

Poissons et crustacés

Viandes et gibiers

Légumes

Fromages

Desserts

“

**Quand on aime,
il est encore
plus facile de choisir**

VOTRE CARTE

Huîtres Normandes en bourriche

	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
(environ 96 unités)	99,00 €	85,80 €	65,00 €	59,40 €
(environ 48 unités)	58,30 €	46,20 €	42,90 €	37,40 €

Fruits de Mer (mini. 2 personnes)

Plateau de fruits de mer 50,00 €
 Par personne : 1/2 tourteau - 6 huîtres - 3 praires - 1 étrille - 200 gr de bulots - 50 gr de bigorneaux - 5 crevettes roses - 50 gr de crevettes grises - 2 langoustines (adapté suivant les arrivages)

Cuisine de mémoire - les « préférés » de Jacques

Entrée :	
Véritable vol au vent aux ris de veau (mini 2 pers.)	9,50 €
Plat :	
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini 5 pers.)	16,00 €/pers.
Dessert :	
Le Nicolas (meringue aux amandes, crème pralinée)	5,60 €

Entrées froides de poissons

Saint-Jacques sur glacé de betteraves	15,00 €
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)	16,00 €
Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Saumon frais à la Parisienne (Mini. 6 pers.)	
Entrée 80 grammes	9,00 €
Plat 150 grammes	16,00 €
Moelleux de saumon fumé et légumes braisés	8,00 €
Mimosa truffé et médaillons de homard	17,00 €
Mosaïque de saumon et poireaux sauce citron	8,00 €
Patchwork des deux saumons, gravlax et fumé (photo couverture)	10,00 €
Papyrus d'œuf et crabe des neiges	9,00 €
Saumon d'Écosse fumé maison (100 gr.)	11,00 €
Mikado de sandre et petits légumes	6,50 €

Les foies gras frais « maison »*

Foie gras de canard	13,00 €
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	13,00 €
Foie gras de canard (250 gr. en terrine porcelaine)	70,00 €
Foie gras de canard (500 gr. en terrine porcelaine)	130,00 €
Foie gras de canard en bloc sous vide	190,00 €/Kg

Entrées froides

Assortiment de charcuteries artisanales (120 gr.)	7,00 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	7,00 €
Salade de cailles aux champignons	6,60 €
Terrine de canard	5,00 €
Vitello de bœuf, légumes croquants et sauce acidulée à la coriandre	7,50 €
Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma (Végétarien)	6,50 €
Parfait de poire et gorgonzola (Végétarien)	7,50 €
Jardin Grec coloré	10,00 €
Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos	6,50 €
Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras	10,00 €
Poire fondante au foie gras et gelée de Champagne	12,50 €

Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (6/pers.)	15,00 €
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse (3 noix/pers.)	13,00 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	16,00 €
Velouté de châtaignes et dés de foie gras	11,00 €
Noix de Saint-Jacques aux agrumes en cocotte de pin (3 noix/pers.)	13,00 €
Saint-Jacques coco gingembre	14,00 €
Soufflé de sandre à la bisque d'étrilles	11,00 €
Saint-Jacques, homard et duxelle de champignons	18,00 €

Plats végétariens

Multicolore de légumes sur pommes darphin sauce potiron au lait d'avoine	10,00 €
Artichaut forestier patate douce paprika et Rattes du Touquet	15,00 €
Polenta, champignons et épinards	10,00 €
Ravioles à la ricotta, légumes grillés et crème truffée (végétarien)	15,00 €

Plats poissons et crustacés

Cassolette de homard à la façon du Chef	30,00 €
Cassolette du pêcheur à la crème de Sauternes	16,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	15,00 €
Émincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	32,00 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	15,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	29,00 €
Homard aux giroles à la crème de Sauternes	30,00 €
Cassolette de cabillaud et fruits de mer à la Dieppoise	17,50 €
Saint-Jacques aux cèpes (environ 5 noix)	21,00 €
Encornet farci façon paëlla, crémeux de chorizo et légumes rôtis	17,00 €
Filet de Saint-Pierre au Champagne sur lit d'épinards	17,50 €
Maigre de Corse à l'oseille	14,50 €
Turbot et beurre blanc au sancerre	27,00 €
Horomis l'Encornet farci, tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement	



Mimosa truffé et médaillons de homard

* Prix suivants les cours du jour et selon disponibilité.

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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2024. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Plats viandes

Suprême de volaille aux cèpes	11,20 €
Ballotine de pintade au pommeau	12,00 €
Dinde fermière farcie aux marrons (du 8/12 au 15/01)	12,50 €
Magrets de caille à la crème de foie gras (4 pcs./pers.)	15,00 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	15,00 €
Jambon en croûte, sauce Madère (mini. 8 pers.)	10,20 €
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini. 5 pers.)	16,00 €
Pavé de veau aux girolles	16,00 €
Ris de veau aux truffes	29,00 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Filet de canette au chorizo	15,00 €
Fondant de canard, farce au foie gras, sauce S'-Émilien	16,00 €
Pavé de canard, poire et miel	19,00 €
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé	12,50 €
Filet de pintade soufflée au cerfeuil et sauce cerfeuil	16,50 €
Poularde fermière farce au foie gras et girolles sauce suprême	19,00 €
Suprême de volaille aux girolles	12,00 €
Tournedos de paleron de bœuf au jus corsé	12,50 €
Magret de canard à l'hibiscus	19,00 €
Dôme de volaille confite en cuisson lente au foie gras, sauce estragon	11,50 €
Chapon aux fruits secs (du 8/12 au 15/01)	15,00 €
Ris de veau au sautoir et raisins	28,00 €

Les gibiers (Uniquement en période de chasse)

Dos de chevreuil Grand Veneur (mini. 6 à 8 personnes)	19,50 €
Lièvre à la Royale (hors fêtes : mini. 6 personnes, mini. 8 jours)	35,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

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

Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



Plats uniques (minimum 8 personnes)

Choucroute (Poirine fraîche - Saucisse de Strasbourg - Saucisson frais)	12,00 €
Couscous (Poulet - Collier - Merguez - Légumes - Sauce harissa - Semoule)	15,50 €
Paella (Lapin - Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas)	20,50 €
Choucroute de la mer (Chou, Haddock, lotte, saumon, moules, sauce moutarde à l'ancienne)	19,00 €
Pot au feu	15,50 €
Blanquette de veau (sans riz blanc, ni accompagnements)	12,50 €

Les légumes (minimum 2 personnes)

Riz blanc	2,50 €
Bayaldi de légumes du soleil (tomates, courgettes, champignons sur feuilleté croustillant)	3,50 €
Coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons	3,00 €
Crêpe aux épinards	3,00 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Gaufre de pomme de terre aux 3 légumes	3,50 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Gratin aux 2 pommes et brisures de truffes	4,00 €
Mousse de carottes	3,00 €
Mousse de céleri	3,00 €
Mousseline aux herbes fraîches	3,00 €
Mousseline aux olives noires	3,10 €
Mousseline aux truffes	7,50 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	3,00 €
Soufflé de courgettes	3,50 €
Tatin de champignons	3,00 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €
Champignon aux épinards et graines de courge	4,00 €
Gratin de carottes des sables	3,00 €
Superposé de potiron et champignons	4,00 €
Courgette violon	4,50 €
Darphin de légumes	3,50 €

Plateau de fromages

4 à 5 personnes (3 sortes / 300 gr.)	30,00 €
6 à 8 personnes (4 sortes / 480 gr.)	48,00 €
8 à 10 personnes (5 sortes / 600 gr.)	58,00 €
10 à 12 personnes (6 sortes / 720 gr.)	70,00 €
12 à 15 personnes (6 sortes / 900 gr.)	85,00 €
Brie de Meaux truffé maison (60gr la part) Mini. 2 pers.	12,00 €



Magret de canard à l'hibiscus
& bayaldi de légumes du soleil

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

DESSERTS* (prix à la carte ou compris dans les menus)

Entremets

Café Latté (mini. 3 pers.)
(moelleux noisettes, mascarpone, crème légère au café) 6,00 €/pers.

Délice pomme confite, caramel beurre salé
(caramel, crêpes, mousse aux pommes et pommes caramélisées)

Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
(biscuit crème citron, mousse agrume)

Mille-feuille

Nicolas**
(meringue aux amandes, crème pralinée)

Opéra aux noix de pécan
(ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan)

Paris-Brest

Pirouette
(pain de Gênes, caramel, cacahuète et crème noisette)

Royal croustillant
(biscuit macaron, mousse chocolat Cluizel et praliné feuilleté)

Saint-Honoré

Fraisier ou Framboisier (du 1^{er} mai au 30 septembre)

Éclair géant (environ 42 cm)
(1 éclair indivisible pour 4 pers., à choisir parmi 5 parfums différents)

Chocolat Cluizel grand cru 12,00 €

Streuzel caramel 15,00 €

Brownies vanille 15,00 €

Café « brûlerie Caron » 12,00 €

Citron yuzu et framboises fraîches 15,00 €

Entremets glacés et glaces

Nougat glacé coulis framboise** 5,80 €/pers.

Omelette Norvégienne (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.

Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Profiterole XXL et sauce chocolat 5,80 €/pers.

Soupière en nougatine et sorbets multicolores** (3/pers.)
Mini. 2 pers. 7,00 €/pers.

Vacherin** (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.

Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Divers

Mousse au chocolat** 4,00 €/pers.

Sorbet & glace en petit pot***

Glace (chocolat - vanille) 2,00 €/pers.

Sorbet (fraise, framboise, fruit de la passion) 2,00 €/pers.

Sorbet en milieu de repas (poire - pomme - citron) 1,00 €/pers.

Bûches tradition

(du 17/12/2023 au 15/01/2024) 5,80 €/pers.

Café et biscuit aux noix

Double chocolats

Grand Marnier et nougatine émietlée

Marrons et éclats de marrons glacés

Praliné croquant

Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise

Bûches glacées (minimum 3 pers.)

5,80 €/pers.

(du 17/12/2023 au 15/01/2024)

Crunchy (vanille, caramel, noix de pécan)

La Cassicia (Sorbet cassis, insert myrtille, croustillant, cream cheese glacé)

Miss Macaron (Biscuit brownie, macaron chocolat/noisette, macaron pistache, macaron vanille)

Tartes

Tarte abricots (du 1^{er} juillet au 31 août) 4,30 €/pers.

Tarte aux fraises ou aux framboises (du 1^{er} mai au 30 septembre) 4,30 €/pers.

Tarte Bourdaloue 4,30 €/pers.

Tarte citron meringuée 4,30 €/pers.

Tarte Normande 3,90 €/pers.

Tarte Tatin grand-mère 3,90 €/pers.

Tarte Tropicane 4,80 €/pers.

« Spécial fêtes »

7,00 €/pers.

(Du 8/12 au 15/01) (mini. 3 pers.)

Le Choco mandarine (Sablé chocolat, mousse chocolat et insert mandarine)

Le Marron de décembre (Sablé croustillant céréale, biscuit amande moelleux, mousse marron et insert kumquat)

Le Pomelos (Genoise, mousse vanille, insert pomelos, crème fromage blanc)

Vanille Pecan (mousse vanille, insert crème brûlée pécan et confiture)

La 1651 (feuilletage caramélisé comme la recette originelle de 1651, diplomate vanille et caramel beurre salé)

HORS MENUS

Corbeilles de fruits frais*** (selon saison)

Pour 6 personnes 34,00 €

Pour 10 personnes 39,00 €

Pour 15 personnes 47,00 €

Pièces montées nougatine & cie...

Soupière Gourmande en nougatine (choux, macarons, guimauves...)
35 pièces et 450 gr. de nougatine (env. 6 pers.) 40,00 €

55 pièces et 750 gr. de nougatine (env. 10 pers.) 60,00 €

Coupe en nougatine et choux
(5 choux /pers., mini. 10 pers.) 6,00 €/pers.

Number cake ou Love cake
(Pour un chiffre : mini 12 pers. / maxi 30 pers.) 8,00 €/pers.

Corne d'abondance
(5 choux /pers., mini. 15 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en choux croques en bouche
(5 choux /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en Caroline (mini-éclairs et choux vanille)
(5 pièces /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Pièce montée en Macarons
(5 macarons /pers., mini. 20 pers.) 8,40 €/pers.

Wedding cake
(chocolat pistache ou fruits rouges., mini. 20 pers.) 10,00 €/pers.

Carrousel de douceurs

40 pièces minimum : 65,00 €

Exemple d'assortiment : choux, salambos, nougatines, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et coque chocolat (minimum 280 gr.)

Mini-pièces sucrées & Fours frais

Voir page 5



Le Marron de décembre

Possibilité de présentation anniversaire avec plaque, bouquet magique et bougie chiffre : supplément de 2,00 €/pers.

* Tarif pour une personne (prix à multiplier par le nombre de convives). La forme et présentation des desserts sont adaptées selon le nombre de personnes.

** Desserts sans gluten



Faites des réserves !

Plats cuisinés pour 2 personnes

Ravioles à la ricotta aux dés de homard et à la crème de Sauternes (400 gr.)	29,50 €
Filets de caille à la crème de foie gras (450 gr.)	26,00 €
Jambonneaux de caille farcis à l'ancienne (450 gr.)	17,00 €

Terrines

Terrine de foie de volaille à l'Armagnac (100 gr.)	6,50 €
Terrine de poulet à l'estragon (100 gr.)	6,00 €
Terrine texas barbecue pulled pork (100 gr.)	8,00 €

Rillettes

Rillettes de potiron et chorizo maison (100 gr.)	7,00 €
Rillettes de patates douces et poulet au Houblon (100 gr.)	7,00 €
Rillettes de jarret de veau et aubergines (100 gr.)	7,00 €

Rillettes végétales

Rillettes végétales de carottes au piment d'Espelette (100 gr.)	6,00 €
Rillettes végétales de poireaux et chèvre fermier (100 gr.)	6,50 €
Rillettes végétales de céleri au cumin (100 gr.)	6,00 €

Desserts

Fondant au chocolat Grand Cru (70 gr.)	7,00 €
Crème Caramel de Marie-Thérèse (100 gr.)	6,00 €

Salaisons maisons

Saucisson sec de porlin (250 gr.)	10,00 €
Chorizo pur bœuf mi-fort (250 gr.)	12,00 €



Les bocaux
d'Erisay stérilisés

0% colorant
0% conservateur
100% authentique

Un cadeau de dernière
minute à trouver ?

Pensez à nos
coffrets cadeaux &
paniers gourmands !



52 €^{TTC}



Le Gourmet

Ravioles à la ricotta aux dés de homard et à la crème de Sauternes, rillettes de potiron et chorizo maison, nougats, bouteille de Sauvignon Blanc - Esprit de Bourgeois

De nombreux autres
coffrets à retrouver sur :
boutique.erisay-traiteur.fr



Atelier œnologique

En partenariat avec Emmanuel GUILBERT, nous vous invitons à la découverte des arômes et richesses du vin. Objectifs des cours : apprendre à déguster un vin, identifier les arômes, acquérir des connaissances précises sur les différentes vinifications et le vignoble français.

Les cours ont lieu les mardis dans 3 de nos domaines :

- La Cave d'Erisay à Rouen (39 rue aux Ours)
- La Table d'Erisay au golf de Mont-Saint-Aignan
- La Mezzanine au siège de la Maison Erisay, ZA des Champs Chouette 1, 27600 St-Aubin-sur-Gaillon.

Planning des cours sur

www.erisay-traiteur.fr/cours-doenologie/

Réservation obligatoire au

06 08 53 33 01 ou à

aromesetpassions@gmail.com

(les cours se déroulent pour un minimum de 6 pers.)

42 €^{TTC}
par pers.



Atelier de cuisine

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

Vous réalisez l'intégralité des plats au menu depuis l'épluchage jusqu'au dressage des assiettes.

Les cours se terminent autour d'un déjeuner convivial en présence de notre chef qui vous délivrera recettes et astuces pour réussir chez vous. Cours de 12 personnes maximum.

Les cours ont lieu dans une cuisine spécialement aménagée chez Vazard Home à Saint-Colombe-près-Vernon.

Cours : 10h/12h30

Déjeuner : 12h30/14h

Planning des cours sur

www.erisay-traiteur.fr/cours-de-cuisine/

Réservation obligatoire au

02 32 54 06 33

75 €^{TTC}
par pers.



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>



Erisay
boutique

Pour faciliter votre commande et visualiser tous nos produits, rendez-vous vite sur :



boutique.erisay-traiteur.fr

- 1 Je me rends sur : boutique.erisay-traiteur.fr
- 2 Je fais mon choix (menu, plat à la carte, cocktail, buffet etc.).
- 3 Je choisis ma **date de livraison** ou de **retrait** ainsi que l'heure auquel je souhaite réceptionner ma commande**.
- 4 Je **m'identifie** ou je crée mon **compte**.
- 5 Je **paie sur la passerelle sécurisée** de la Société Générale, partenaire de la maison ERISAY.

Bonne dégustation !

Livraison gratuite sur Rouen et Paris le matin*



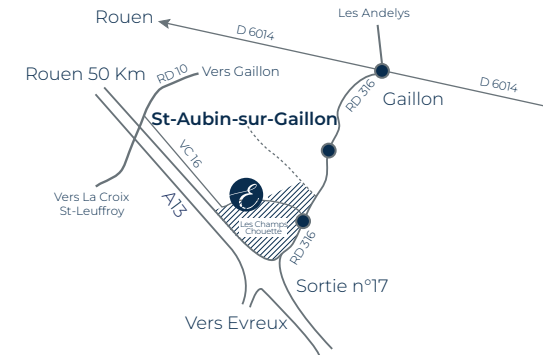
* Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, 24 et 31 décembre. Voir condition sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr

**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

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions



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

f. 02 32 54 42 67

paris@erisay.fr

ORGEVAL

t. 02 32 54 06 33

orgeval@erisay.fr

MANTES LA JOLIE

t. 02 32 54 06 33

manteslajolie@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

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

DEAUVILLE

t. 02 35 98 64 68

p. 07 50 71 53 53 - 06 21 56 42 50

deauville@erisay.fr

BEAUVAIS

p. 06 71 81 86 02

beauvais@erisay.fr

EVREUX

t. 02 35 98 64 68

p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53

evreux@erisay.fr

www.erisay-traiteur.fr



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



boutique.erisay-traiteur.fr