

Eriscay | RÉCEPTIONS



Sommaire

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





Erisay Réceptions

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

Au fil des années, Frédéric et Florence ERISAY ont su imposer un style qui n'a rien à envier aux grands noms de la gastronomie. Aujourd'hui, le groupe ERISAY RECEPTIONS a atteint toute sa maturité. Cette réputation sans cesse grandissante est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, par une cuisine alliant finesse et créativité, et par le sérieux d'un service discret et raffiné.

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

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

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

Nous sommes aujourd'hui fiers de faire partie des 10 plus grands traiteurs événementiels de France. Nos cuisines construites en 2010 sont un exemple dans le domaine sanitaire et celui du développement durable. C'est plus de 2 000 m² de cuisines, un pôle logistique de 2 000 m² pour la vaisselle et le mobilier, 500 m² de bureaux et une flotte de 29 véhicules.

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



La gastronomie et la fraîcheur avant tout

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

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

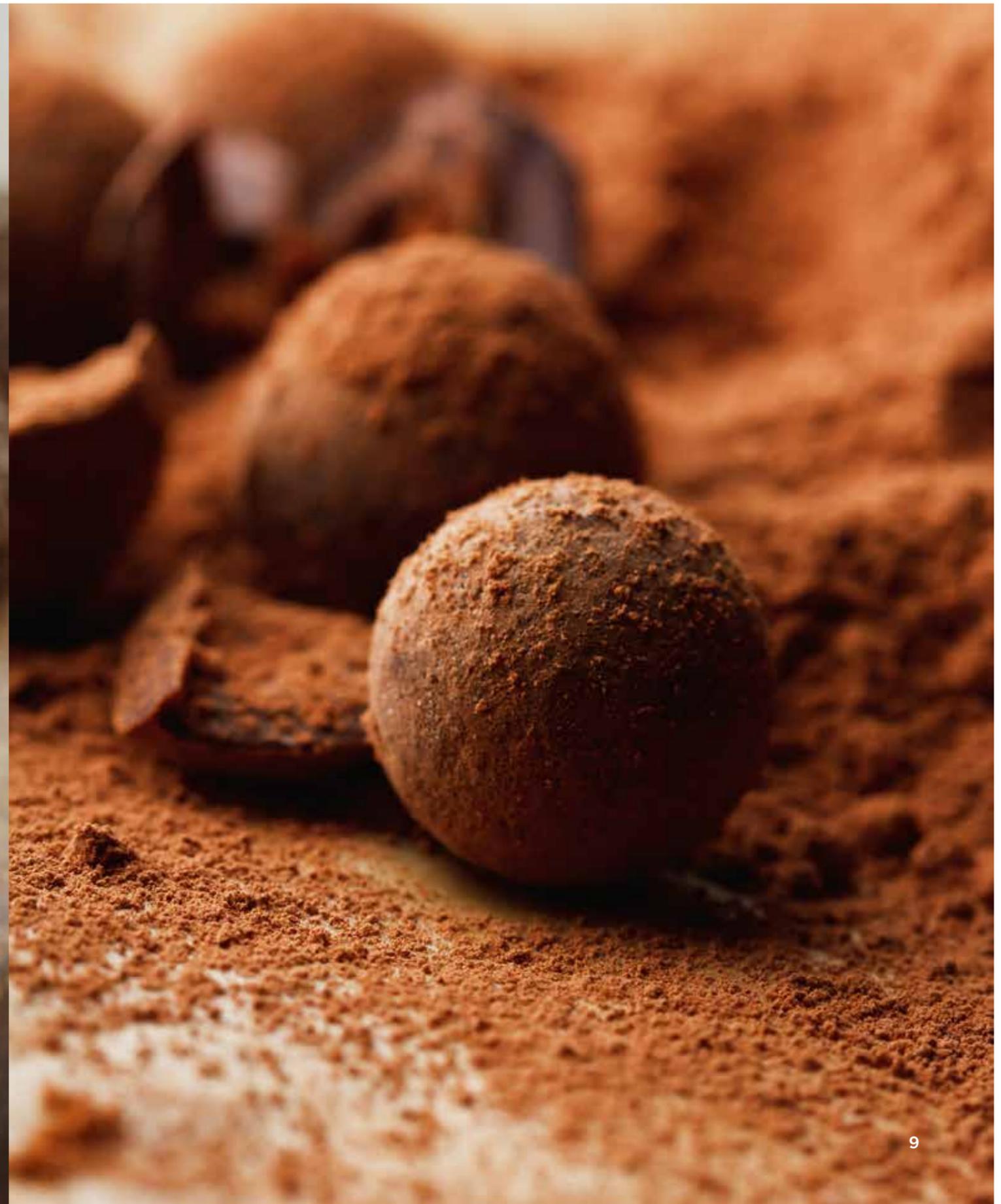
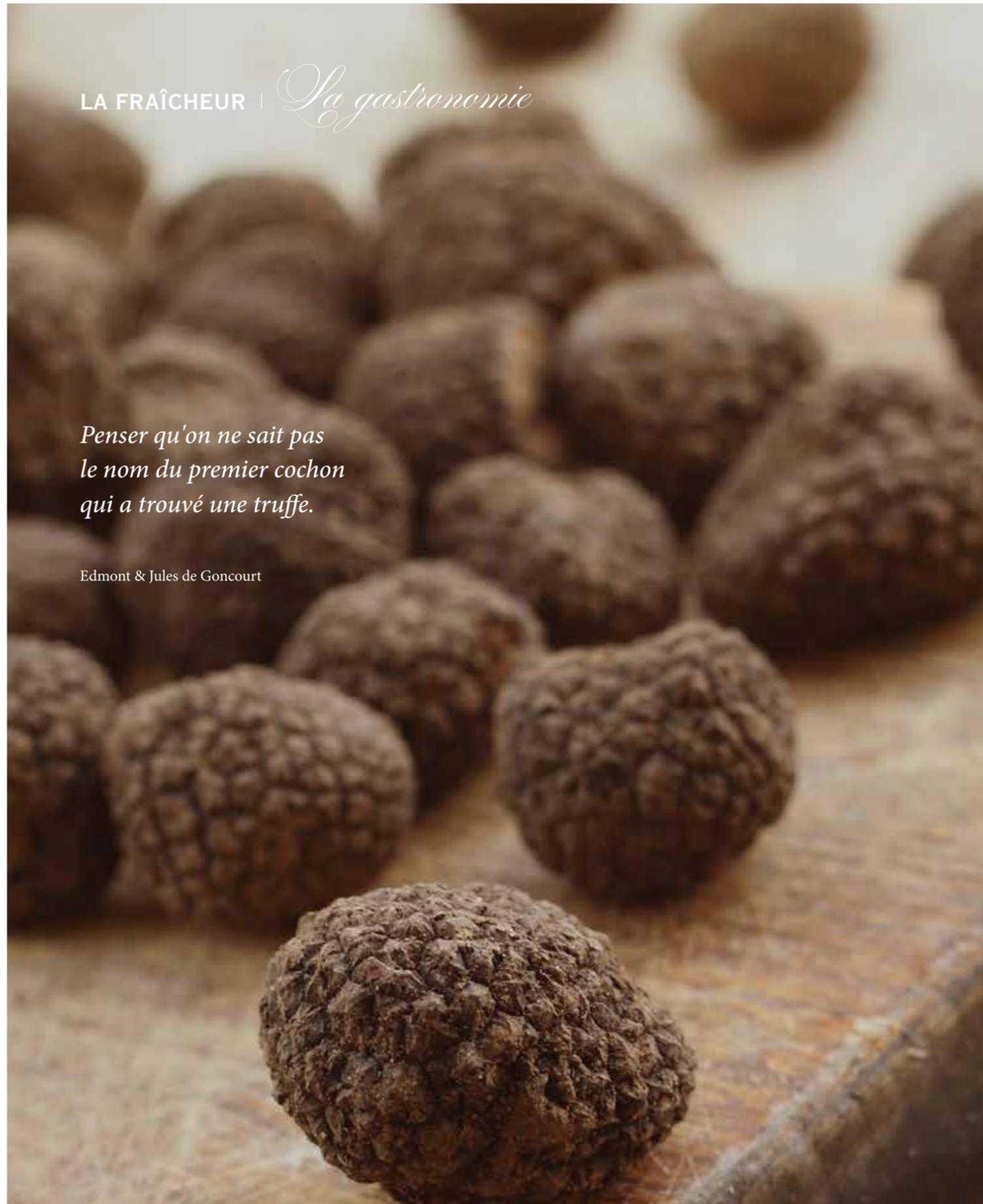
Nos chefs, issus de grandes maisons renommées de la restauration ou du traiteur, et dont certains furent formés par le fondateur Jacques ERISAY, constituent une équipe de 35 personnes : poissonniers, bouchers, cuisiniers, sauciers, pâtisseries... Nous prônons "le vrai goût" et l'associons à l'esthétisme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



LA FRAÎCHEUR | *La gastronomie*

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

Edmont & Jules de Goncourt



Le service à la carte

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

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

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

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



01

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



02



03



04

Nos 2000 m² de cuisines répondent à toutes les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec les agréments sanitaires (FR 27.517.010 CE) et un processus de contrôle organisé sur les principes de l'HACCP.

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



05



06

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

La cuisine éco-responsable

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

Erisay Réceptions est ambassadeur des "Apprentis d'Auteuil"

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

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

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

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

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

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

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

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO₂ et améliorer aussi le développement local.

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

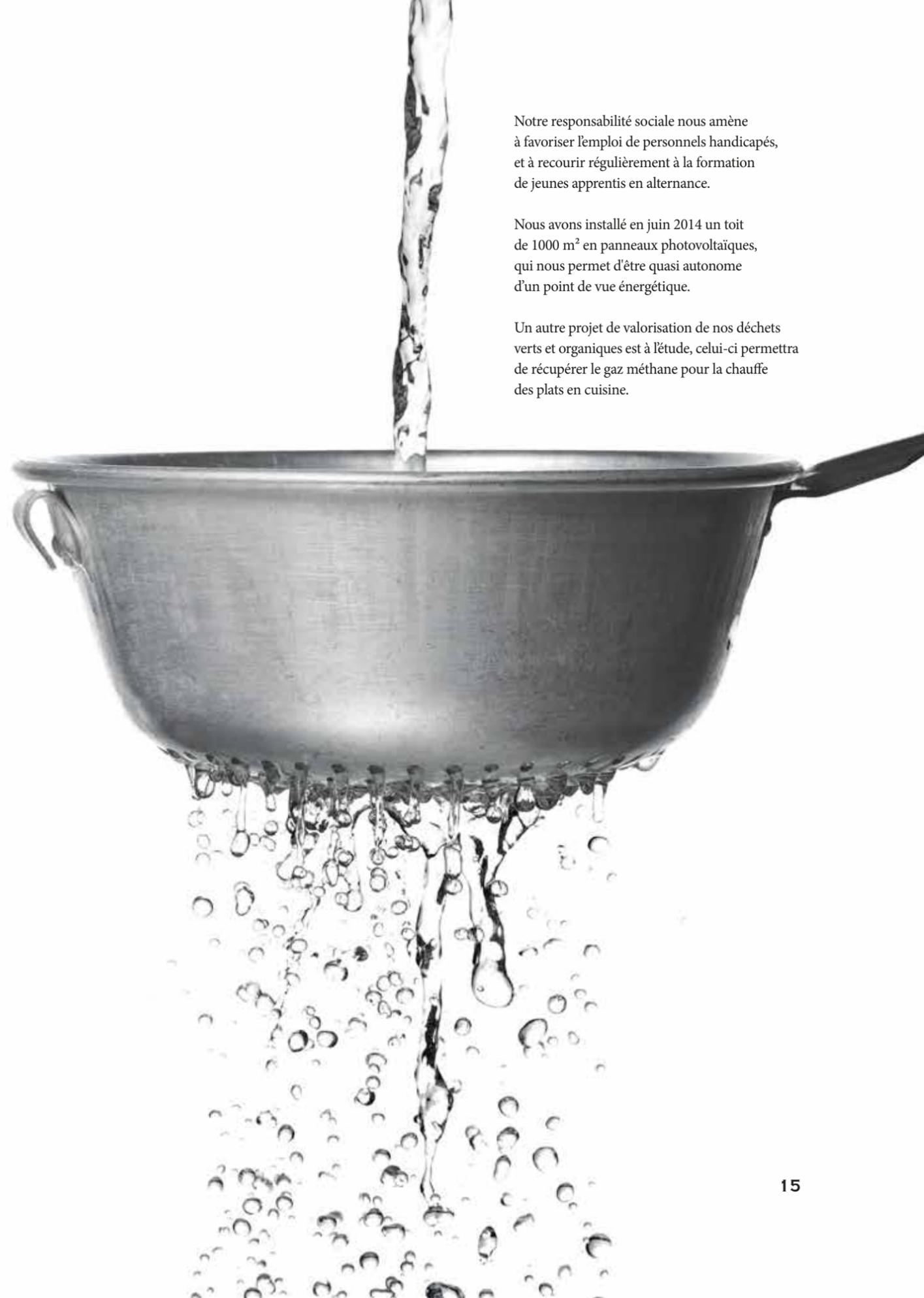
Nous réalisons le tri sélectif depuis plus de dix ans, en prévoyant notamment l'enlèvement automatique des déchets sur les lieux de réceptions.

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

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

Nous avons installé en juin 2014 un toit de 1000 m² en panneaux photovoltaïques, qui nous permet d'être quasi autonome d'un point de vue énergétique.

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



Vos réceptions

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

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

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

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

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

Les hôtesse d'accueil, voituriers...

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

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

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

Du traditionnel à l'exceptionnel

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

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

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



COCKTAIL | *Corail*

Le grand classique du traiteur

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

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

Inclus

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

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

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

PRÉDÉLICES

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

FANTAISIES CLASSIQUES

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

FINGERS

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

FOURS FRAIS MAISON

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

COCKTAIL | *Émeraude*

Tradition et pointe de prestige

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

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

Inclus

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

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

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

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

PRÉDÉLICES

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

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

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

FINGERS

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

FOURS FRAIS MAISON

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



Le Cocktail de Grand Gala

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

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

PRÉDÉLICÉS

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

Ou

CROUSTILLES

Roquefort et pignons
Crevettes
Caviar d'aubergine

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

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

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

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

1 ANIMATION À CHOISIR

(Valeur de 2 pièces par personne)

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

GRAND NORD

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

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

40 € TTC la bouteille

ou

JAMBON SERRANO

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

ou

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

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

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

FOURS FRAIS MAISON

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

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

VERRINES SUCRÉES

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

**TARTELETTES VERTICALES
(3 SORTES)**

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

SATELLITE CHOCOLAT

(chocolat noir, chocolat blanc,
caramel beurre salé)

Inclus

Vaisselle et verrerie

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

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

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

*3 heures de service effectif
(Cocktail 13 et 15 pièces) sur la base
d'un maître d'hôtel pour 40 personnes*

½ heure de rangement

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



COCKTAIL | *Nacre* | *Déjeuner de travail*

La tradition en toute simplicité

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

Inclus
Vaisselle et verrerie

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

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

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

Matériel de remise en température
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

VERSION FROIDE

PRÉDÉLICÉS VARIÉS

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

PRÉSENTATIONS FROIDES

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

1ÈRE SUGGESTION

2 Salades composées au choix
(présentées en verrine individuelle)

Salade niçoise
ou

Salade mexicaine aux maïs
ou

Salade de fèves au pistou
ou

Salade thaï aux légumes et coriandre

FOURS FRAIS MAISON

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

ANANAS RAFRAÎCHIS

CAFÉ

ESPRITS D'ECLAIRS

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

2 MINIS FUSETTES

(Valeur de 3 pièces par personne)
Mini pain bagna
Fusette saumon fumé

2ÈME SUGGESTION

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

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

Filet de rouget grondin et tomate orientale
ou

Tendre rumsteack salade de fèves
au pistou

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



COCKTAIL | *Nacre* | *Déjeuner de travail*

La tradition en toute simplicité

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

Inclus
Vaisselle et verrerie

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

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

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

Matériel de remise en température
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

VERSION CHAUDE

PRÉDÉLICÉS VARIÉS

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

PRÉSENTATIONS FROIDES

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

1ÈRE SUGGESTION

Assortiment de grandes quiches
découpées au buffet

Quiche au saumon
ou

Quiche aux poireaux
ou

Quiche au fromage
ou

Quiche Lorraine

FOURS FRAIS MAISON

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

DEMI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

CAFÉ

ESPRITS D'ECLAIRS

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

2 MINIS FUSETTES

(Valeur de 3 pièces par personne)
Mini pain bagna
Fusette saumon fumé

2ÈME SUGGESTION

"Mini cocotte" – 1 sorte à choisir

Parmentier de queue de boeuf
sauce vigneronne
ou

Risotto aux légumes
et émincé de caille
ou

Agneau confit et légumes croquants

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



Le cocktail Haute Couture

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

Inclus

Vaisselle et verrerie

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

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

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

Matériel de remise en température
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café



PRÉDÉLICES

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

FINGERS

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

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

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

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

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

1 MINI BURGER

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

1 ANIMATION À CHOISIR

Valeur de 2 pièces par personne
minimum 80 personnes

GRAND NORD

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

ou

JAMBON SERRANO

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

ou

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

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

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

MINI PLAT CHAUD ET GARNITURE

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

Poularde aux cèpes
ou
Magrets de caille à la crème de foie
gras
ou
Risotto aux cèpes
ou
Aiguillettes de canard aux poires et
miel d'acacia
ou
Agneau confit aux fèves de tonka
ou
Dôme de lieu aux coquillages
ou
Escalope de saumon Français braisée
au champagne
ou
Tendron de veau aux deux céleris
ou
Dorade aux légumes du soleil
ou
Ravioles aux dés de homard à la
crème de Sauternes (4 pièces par
personne)

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

FOURS FRAIS MAISON

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

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

VERRINES SUCRÉES

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

**TARTELETTES VERTICALES
(3 SORTES)**

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

SATELLITE CHOCOLAT

(Chocolat noir, chocolat blanc,
caramel beurre salé)

CAFÉ

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

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

Inclus
Vaisselle et verrerie

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

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

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

Matériel de remise en température
Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / Café

Eaux minérales

Vins compris à discrétion
durant le cocktail

BUFFET VIN BLANC

VINS

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

BUFFET PIÈCES SALÉES

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

MINI PLAT CHAUD

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

BUFFET PIÈCES SUCRÉES

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

CAFÉ

BUFFET VIN ROUGE

VINS

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

BUFFET PIÈCES SALÉES

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

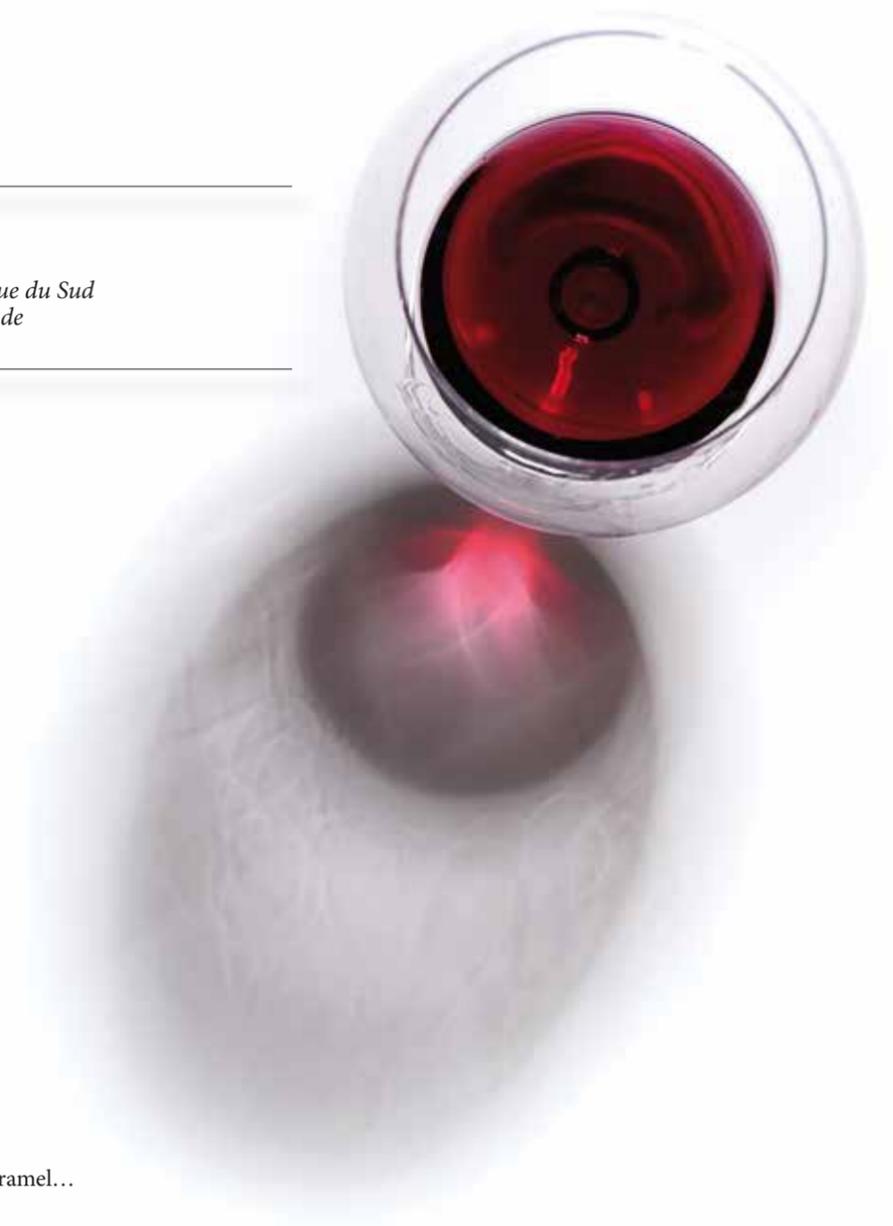
MINI PLAT CHAUD

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

BUFFET PIÈCES SUCRÉES

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

CAFÉ



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

ANIMATIONS POÊLÉES

FOIE GRAS CHAUD ET TARTINE

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

4.50 € TTC / Pers.

TEPPAN YAKI

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités.

3.50 € TTC / Pers.

GAMBAS PIÑA COLADA

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

3.50 € TTC / Pers.

SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE

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

4.50 € TTC / Pers.

SAINT-JACQUES A LA PLANCHA

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

4,00 € TTC / Pers.

ANIMATIONS SUCRÉES

CRÊPE SUZETTE

4.50 € TTC / Pers.

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

FRUITS POÊLÉS

4.50 € TTC / Pers.

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

FONDUE CHOCOLAT

3.80 € TTC / Pers.

Brochettes de fruits
Banane flambée
Profiteroles

FRUITS MIXÉS

3.50 € TTC / Pers.

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

Dans la version nature sans alcool

2.50 € TTC / Pers.

FONTAINE GÉANTE À CHOCOLAT

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

SMOOTHIES

3.50 € TTC / Pers.

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

CRÊPES

3.50 € TTC / Pers.

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

MACARON À MA FAÇON

3,50 € TTC / Pers.

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

**LES SUCETTES
AU CRAQUANT DE FRUIT**

3,50 € TTC / Pers.

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

LES GAUFRES DE MAMIE

3,50 € TTC / Pers.

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



REPAS | *de Travail et de Gala*

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

Tartare de saumon Français aux agrumes et vinaigrette miel curry

Magrets de caille à la crème de foie gras

Bambou de légumes
Gratin aux deux pommes et brisures de truffes

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

Saint-Jacques et Homard sur glacé de petit pois

La Gournay

Poêlée de girolles
et tatin de pommes de terre

Fraîcheur de Fruits rouges

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

Pavé de veau aux citrons confits

Légumes du soleil sur disque feuilleté
Mousseline aux herbes fraîches

Opéra aux noix de pécan caramélisées

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

Un peu d'histoire

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

Elle évita ainsi de payer la rente féodale.

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

La race "La Gournay" était née...

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

La Gournay

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

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

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

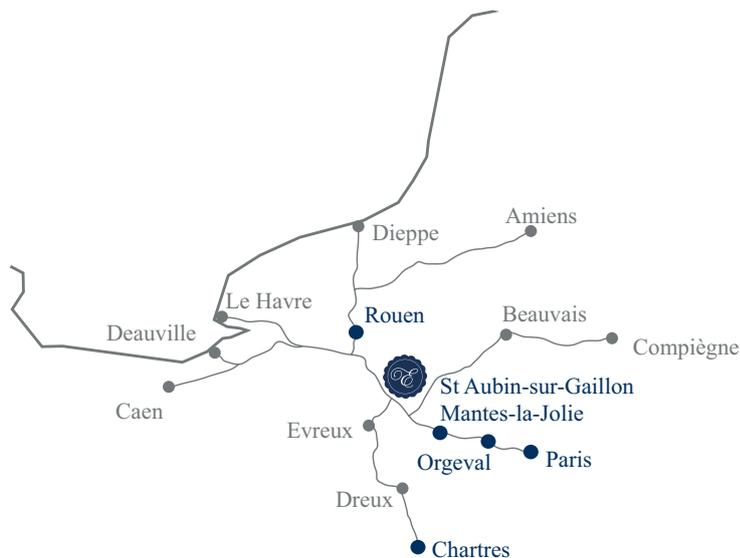
Erisay participe à la sauvegarde de cette espèce qui est une des plus anciennes races françaises.



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

NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

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



SIÈGE SOCIAL

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

PARIS

81, avenue Marceau, 75016 Paris
t 01 40 70 09 89 | f 02 32 54 42 67
p 06 09 02 01 55
paris@erisay.fr

ROUEN

39, rue aux Ours, 76000 Rouen
t 02 35 98 64 68 | f 02 35 98 47 55
p 06 71 81 86 02 | p 06 11 31 41 41
rouen@erisay.fr

CHARTRES

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

ORGEVAL

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

MANTES LA JOLIE

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