

*Crissy* | RÉCEPTIONS



# Sommaire

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| <i>La Maison Erisay</i>                           | 2     |
| <i>Nos prestations</i>                            | 5     |
| <i>Menu Hêtre</i>                                 | 6-7   |
| <i>Menu Noyer</i>                                 | 8-9   |
| <i>Menu Prunus</i>                                | 10-11 |
| <i>Menu Tilleul</i>                               | 12-13 |
| <i>Menu Pommier</i>                               | 14-15 |
| <i>Menu Chêne</i>                                 | 16-17 |
| <i>Cocktail dînatoire Orchidée</i>                | 18-19 |
| <i>Desserts, fins de soirées et menus enfants</i> | 20    |
| <i>Wedding cake de la maison</i>                  | 20-21 |
| <i>Menus pour lendemain de fête</i>               | 22-23 |
| <i>Animations culinaires</i>                      | 24-26 |
| <i>Repas dégustation</i>                          | 27    |
| <i>Les engagements Erisay</i>                     | 29    |
| <i>Boutique ERISAY - Repas livrés</i>             | 30    |
| <i>Adresses gourmandes</i>                        | 31    |
| <i>Conditions générales de vente</i>              | 32    |



## Notre histoire

### **Créée en 1970,**

*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.*

**E**risay 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.

Depuis plus de 45 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, 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, pâtissiers, décorateurs, maîtres d'hôtel, serveurs, chauffeurs, etc.) qui nous permet de vous proposer des prestations entièrement personnalisées.

## Notre éthique

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

**I**l 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 coeur 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, fumets... Pain de mie, pâtisseries, etc.) aucune industrialisation ni pré-production. Notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nous servons des produits "faits maison", artisanaux cultivés bio et authentiquement bons. Depuis 2016, l'association "L'arbre aux légumes" cultive pour la maison Erisay, 3 hectares de plantes aromatiques et légumes bio avec le souci de l'éco-responsabilité au quotidien, la citoyenneté par le travail d'insertion, l'ultra-fraîcheur et le "consommer juste".

# Nos prestations

## ***Prestations comprises dans tous nos menus***

*(Hors menus pour lendemain de fête)*

Assiette en porcelaine au choix (*blanche ou filet doré*)  
 Verrerie cristalline – couvert en inox Vieux Paris  
 Table et nappage de buffet (*damassé blanc*).  
 Décoration de buffet (*vase, plaque en verre, présentation sur ardoise, support de présentation en fer forgé, cube*)  
 Matériel de cuisine (*four, étuve et table d'office*)  
 Nappe et serviette en tissu blanc damassé  
 Mise en place de 3 heures  
 Service effectif durant 7 heures  
*(ex : de 18h00 à 1h00 du matin)*  
 Pain de fabrication artisanale  
 Café  
 Evian, Badoit (*bouteilles en verre*), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté  
 Glace et glaçons à rafraîchir  
 Transport dans un rayon de 50 km autour de Saint-Aubin-sur-Gaillon

Whisky (*1 bouteille pour 30 personnes*)\*

Vins à volonté durant le dîner\*

*\*le tarif sans les vins ne comprend pas ces options*

## ***Prestations annexes***

Champagne Louis de Sacy - *Prix direct fournisseur*  
 Service de gardiennage  
 Service de coordination de mariage (*wedding planner*)  
 Animation bar & barman jongleur  
 Location de tentes et structures de toutes tailles  
 Location 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  
 Des menus spéciaux vous sont proposés : végétarien, végétalien, sans gluten, etc.

***Toutes nos propositions de menus sont complètement personnalisables.***



Le panaché gourmand  
au buffet

- Cocktail classique
- 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  
(dont light) à volonté.

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

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos  
pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin  
d'honneur, la variété des pièces proposées  
est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant  
uniquement au cocktail :  
17,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé au parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret  
Andouille de vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

3 FANTASIES PRESTIGES

FROIDES

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d’artichaut mascarpone et truffe  
Tartare de boeuf et oeuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes  
croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique  
Verrine des alpilles (tomate, chèvre,  
aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola

3 FANTASIES CLASSIQUES  
CHAUDES

Pizza  
Pruneau bacon  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Feuilleté de caille  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croque Serrano aux deux basilics  
Croque légumes du soleil  
Pastilla de caille

2 FINGER EN PAIN-SURPRISE  
SOUS GLOBE

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe  
Jambon de pays  
Tous légumes  
Foie gras



ENTRÉES

4 assortiments au choix  
Jambon de Parme et melon  
Compote de lapereau à la vieille prune  
Terrine de lotte sauce norvégienne  
Salade thaï  
Terrine de légumes sauce corail  
Terrine de canard  
Terrine du pêcheur sauce cressonnette  
Salade de jeunes volailles et langoustines  
au safran  
Assortiment de légumes marinés  
à l’Italienne  
Éventail de Saint-Jacques aux petits  
légumes et coulis de tomate safranée  
Panier de charcuteries Italiennes  
Poissons fumés (saumon et lotte)  
Foie gras et confit en marbré  
et chutney de noix  
Saumon fumé  
Lasagnes de chèvre et confit de légumes  
Charlotte de saumon et sa crème d'herbes

Si remplacement du plat servi au buffet  
par un plat chaud servi à table, supplément  
de 4,50 € TTC/pers.

PLATS FROIDS

3 assortiments au choix  
Pièce de boeuf en gelée  
Gigot d’agneau en gelée  
Chaud et froid de poulet  
Aiguillettes de canard aux cerises  
Jambon d’York braisé maison  
Médailлон de cochon de lait  
Poitrine de veau farcie  
Médailлон de filet de porc à l’ananas  
Magret de canard aux pêches  
Jambonneau de caille farci  
Emincé 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 pennettes aux légumes confits  
Salade croquante sauce salsa  
Quinoa aux herbes fraîches

OU

PLAT CHAUD

1 plat au choix  
Chartreuse de caille aux raisins  
Jarret de veau braisé à l'ancienne  
Ballotine de pintade au cidre  
Aiguillettes de canard au Saint-Emilion  
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  
Poitrine de veau confite aux petits légumes et  
poivre de timut  
&  
LÉGUMES  
2 légumes au choix  
Gratin dauphinois  
Mousse de céleri  
Mousse de carottes  
Mousseline aux olives  
Flan de courgettes  
Riz basmati  
Grenailles sautées aux herbes  
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

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons,  
ou Caroline (mini-éclairs variés et choux  
vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons,  
ou Caroline (mini-éclairs variés et choux  
vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 sortes  
(café "brûlerie Caron " - chocolat grand cru -  
citron yuzu et framboises fraîches -  
Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VINS

Pour le cocktail uniquement  
Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant le dîner  
(c’est-à-dire de l’entrée au fromage inclus)

Private Gallery Blanc  
ou  
Chardonnay “Maison Ferraud”

et

Vin de pays des côtes de Gascogne  
“Cuvée Cafaggiolo”  
ou  
Private Gallery Rouge

Le ballet de nos classiques

- Cocktail classique
- Entrée et Plat chaud servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
17,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

- Duo de saumon
- Caviar d'aubergine
- Sablé parmesan à l'italienne
- Opéra de foie gras aux cerises
- Caroline de thon rouge et wasabi
- Bœuf séché de Gambret
- Andouille de Vire et moutarde de Meaux
- Pointes d'asperges

3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

- Huitre au caviar
- Cuillère de homard
- Réglette de gaspacho Andalou
- Langoustine au safran
- Caroline au pistou et artichaut barigoule
- Pince mie pois gourmand et magret fumé
- Banderille d'artichaut mascarpone et truffe
- Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé
- Fondant de black angus et légumes croquants
- Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar
- Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)
- Verticale de foie gras et truffe
- Spirale de grison et bresaola

3 FANTAISIES CLASSIQUES CHAUDES

- Pastilla de caille
- Pizza
- Pruneau bacon
- Chou escargot
- Kefta en pic
- Feuilleté tandoori
- Feuilleté de caille
- Croustade aux poireaux
- Chou fromage
- Croque Serrano aux deux basilics
- Croque légumes du soleil

2 FINGER EN PAIN-SURPRISE SOUS GLOBE

- (Le pain surprise revisité en 4 variétés)
- Crabe
- Jambon de pays
- Tous légumes
- Foie gras

ENTRÉE FROIDE

- 1 entrée au choix
- Salade de caille aux perles de foie gras
- Asperges vertes, oeuf poché et saumon fumé
- Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée
- Foie gras et confit en marbré
- et chutney de noix
- Assiette duo saumon français snacké
- au sésame et présent de foie gras
- aux écrevisses
- Gravlax de saumon betterave, Saint-Jacques
- fruit de la passion et légumes bio
- Foie gras tomate basilic sucrine concombre
- et poivrons croquants
- Duo de foie gras aux deux parfums

OU

ENTRÉE CHAUDE

- 1 entrée au choix
- Soufflé de rascasse au coulis de homard
- Soufflé de lieu au coeur coulant de langoustine
- Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
- Dos de saumon braisé au champagne
- Croustillant de canard, fraîcheur de légumes, chutney de pamplemousse
- Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée

PLAT CHAUD

- 1 plat au choix
- Charlotte d'agneau de sept heures
- et aubergine confite
- Ballotine de pintade au cidre
- Jarret de veau braisé à l'ancienne (découpé en salle)
- Magret de canard aux poires et miel d'acacia
- Chartreuse de caille aux raisins
- Suprême de poularde aux cèpes
- et champignons des bois
- Fondant de canard et foie gras en habit vert

LÉGUMES

- 2 légumes au choix
- Gratin dauphinois
- Mousseline aux olives
- Crêpe aux épinards
- Soufflé de courgettes
- Bayaldi de légumes du soleil
- Risotto grains de pâtes aux petits légumes
- Brochette de légumes
- Grenailles sautées aux herbes
- Fricassée de champignons sauvages
- Tulipe de pommes de terre
- Cubique de Charlottes et courgettes
- Rosace de légumes crécy

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

- 7 desserts différents à choisir
- et
- 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

- 5 desserts différents à choisir
- et
- 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)
- et
- 1 Animation éclairs géants de 5 sortes (café "brûlerie Caron " - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VINS

- Pour le cocktail uniquement
- Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

- À volonté durant le dîner
- (c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

- Private Gallery Blanc
- ou
- Chardonnay "Maison Ferraud"

et

- Vin de pays des côtes de Gascogne
- “Cuvée Cafaggiolo”
- ou
- Private Gallery Rouge



Duo de foie gras au deux parfums

La gastronomie en habit de prestige

- Cocktail prestige
- Entrée et Plat chaud servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
18,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret  
Andouille de Vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

5 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

Pièces froides

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola

1 FINGER EN PAIN-SURPRISE SOUS GLOBE

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)  
Crabe  
Jambon de pays  
Tous légumes  
Foie gras

1 ANIMATION AU CHOIX\* Valeur de 2 pièces par personne

Exemples  
Animation “Foie gras chaud et tartine”  
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.

Animation “Grand Nord”  
Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon sur blinis ou pain grillé

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

ENTRÉE FROIDE

1 entrée au choix  
Salade de jeunes volailles et langoustines au safran et légumes printaniers  
Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes  
Homard, Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes  
Foie gras en trilogie  
Fraîcheur de caille et foie gras à la vinaigrette de noisette  
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)  
et sa sauce légère aux truffes  
Assiette duo saumon français snacké et présent de foie gras aux écrevisses  
Assiette duo thon rouge et fondant de bœuf et comté fleuri  
Gravlax de saumon betterave, Saint-Jacques fruit de la passion et légumes bio  
Confident de homard et Saint-Jacques  
Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants  
Duo de foie gras aux deux parfums

OU

ENTRÉE CHAUDE

1 entrée au choix  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Lotte au poivre doux  
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Panaché de poissons au Champagne  
Filet de sole farci 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  
Filet de lotte Thermidor  
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

PLAT CHAUD

1 plat au choix  
Poularde en deux cuissons sauce Nantua  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit “à la russe” (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)\*  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Lotte au poivre doux  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)  
\* 1 seul légume à choisir

LÉGUMES

2 légumes au choix  
Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Brochettes de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Gratin Montfermeil  
Bouquetière de légumes  
Tulipe de pommes de terre  
Cubique de Charlottes et courgettes  
Rosace de légumes crécy

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

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 sortes (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VINS

Pour le cocktail uniquement  
Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant le dîner  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc  
“Esprit de Bourgeois” Chavignol  
ou  
Chardonnay “Maison Ferraud”  
ou  
Macon Azé “Domaine Rochebin”

et

Bordeaux “Château d'Arricaud” Graves  
ou  
Bordeaux supérieur “Château de Camarsac vieilles vignes”



Pince mie pois gourmand et magret fumé



L'élégance tout en légèreté

- Cocktail prestige
- Mise en bouche et plat chaud servis à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
20,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret  
Andouille de Vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

5 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

Pièces froides

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Langoustine au safran  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpillles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola

2 FINGER EN PAIN-SURPRISE SOUS GLOBE

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe  
Jambon de pays  
Tous légumes  
Foie gras

1 MINI-WRAP VARIÉ

Wrap Poulet coriandre  
Wrap Crabe Guacamole  
Wrap Végétal

1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples

Animation “Foie gras chaud et tartine”

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.

Animation “Grand Nord”

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

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

MISE EN BOUCHE

1 entrée miniature froide au choix

Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes  
Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants  
Thon rouge à la vanille et salade d'algues  
Saumon snacké aux graines de sésames  
Fondant de boeuf et comté fleuri  
Confident de homard et Saint-Jacques

Ou

1 entrée miniature chaude au choix

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques  
Lotte aux poivrons rouges  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

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

PLAT CHAUD

1 plat au choix

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit “à la russe” (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)\*  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de boeuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Lotte au poivre doux  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)  
\* 1 seul légume à choisir

LÉGUMES

2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 5 €/pers.)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Bouquetière de légumes  
Brochette de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Gratin Montfermeil  
Tatin de pommes de terre et artichaut  
Poêlée de girolles  
Tulipe de pommes de terre  
Cubique de Charlottes et courgettes  
Rosace de légumes crécy

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

7 desserts différents à choisir

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

Ou

5 desserts différents à choisir

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

et  
1 Animation éclairs géants de 5 sortes (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VINS

Pour le cocktail uniquement

Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant le dîner

(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sauvignon blanc  
“Esprit de Bourgeois” Chavignol  
ou  
Chardonnay “Maison Ferraud”  
ou  
Macon Azé “Domaine Rochebin”

et

Bordeaux “Château d'Arricaud” Graves  
ou  
Bordeaux supérieur “Château de Camarsac vieilles vignes”





Le cocktail haute couture et final gastronomique

- Cocktail prestige copieux
- Plat chaud en direct servi à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans le vin.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
21,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

3 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret  
Andouille de Vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

8 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

Pièces froides

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Langoustine au safran  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpillles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

1 FINGER EN PAIN-SURPRISE SOUS GLOBE

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)  
Crabe  
Jambon de pays  
Tous légumes  
Foie gras

2 FRAÎCHEUR DE PITA

Le libanais (tomates, concombres, coriandre, menthe fromage blanc)  
L'auvergnat (jambon, beurre et cornichons)  
Le bagnat (oeuf dur, mayonnaise et thon blanc)  
L'italien (tomate, mozzarella et basilic)  
Le grecque (tzaziki au cresson bio de nos jardins)

1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples  
Animation “Foie gras chaud et tartine”  
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.

Animation “Grand Nord”

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

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

PLAT CHAUD

1 plat au choix  
Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit “à la russe” (découpé en salle)\*  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)\*  
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe  
Pavé de boeuf sauce truffe (suppl. 4 €/pers.)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Lotte thermidor  
Poularde en deux cuissons sauce Nantua  
Pavé de veau Rossini (suppl. 3 €/pers.)

\* 1 seul légume à choisir

LÉGUMES

2 légumes au choix  
Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 5 €/pers.)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Bouquetière de légumes  
Gratin Montfermeil  
Brochette de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Poêlée de girolles  
Tatin de pommes de terre et artichaut  
Tulipe de pommes de terre  
Cubique de Charlottes et courgettes  
Rosace de légumes crécy

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

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 sortes  
(café "brûlerie Caron " - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VIN

Pour le cocktail uniquement  
Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant le dîner  
(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Bordeaux “Château d'Arricaud” Graves  
ou  
Bordeaux supérieur “Château de Camarsac vieilles vignes”



Saint-Jacques marinée, grenade sur feuille de parmesan

Le prestige revisité

- Cocktail prestige
- Repas 2 ou 3 plats servis à table

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :  
21,00 € TTC par personne alcools inclus  
12,00 € TTC par personne sans alcool  
(TVA 10% et TVA 20% incluses)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret  
Andouille de Vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

5 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes  
Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

Pièces froides

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola  
Langoustine au safran  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)

PREMIER 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.)  
Suprême de caille farci au foie gras et truffes  
Asperges vertes chevauchées de langoustines  
Fraîcheur de Saint-Jacques et langoustines aux truffes  
Aiguillettes et gésiers de canard confits sur printanière de légumes et perles du Japon

DEUXIÈME PLAT

ENTRÉE CHAUDE

1 entrée au choix  
Homard aux giroilles à la crème de Sauternes  
Filet de sole cardinale  
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  
Turbot et langoustine aux petits légumes  
Emincé de turbot et de homard à la crème de Sauternes  
Médailillon de lotte Thermidor aux dés de homard  
Cassolette de filet de sole et Saint-Jacques à la fondue de poireaux

\*\*\*

SORBET

1 sorbet au choix  
Poire, Champagne, Calvados, Citron Vodka, Melon Porto

TROISIÈME PLAT

VIANDES

1 viande au choix  
Coeur de gigot d'agneau de lait au thym et romarin  
Tournedos rossini  
Filet de bœuf au poivre  
Noisette de veau au citron  
Tournedos de bœuf sauce truffes ou au poivre  
Ballottine de pigeonneau aux truffes et châtaignes  
Carré d'agneau pané sauce choron (selon installation)  
Noisettes d'agneau Metternich  
Suprême de caille en crépinette  
Magrets de pigeon sauce mixte aux langoustines  
Noisette de veau Rossini  
Magret de canard au Saint-Émilion

LÉGUMES

2 légumes au choix  
Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Mousse de céleri  
Pommes sautées provençales  
Crêpe aux épinards  
Bayaldi de légumes du soleil  
Pomme de terre farcie aux herbes fraîches  
Fricassée de champignons sauvages  
Champignons de Paris sautés  
Gâteau de champignons  
Soufflé de courgettes  
Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces  
Bouquetière de légumes  
Gratin Montfermeil  
Brochette de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Poêlée de giroilles  
Tatin de pommes de terre

DOUCEUR DU JARDIN ET 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

7 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Ou

5 desserts différents à choisir  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline (mini-éclairs variés et choux vanille) ou wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)  
et  
1 Animation éclairs géants de 5 sortes (café "brûlerie Caron" - chocolat grand cru - citron yuzu et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

CAFÉ

OPTION VINS

Pour le cocktail uniquement

Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant le dîner

(c'est-à-dire de l'entrée au fromage inclus)

Sancerre blanc "Domaine Henri Bourgeois" ou  
Bourgogne blanc

et

Bordeaux "Château d'Arricaud" Graves ou  
Bordeaux supérieur "Château de Camarsac vieilles vignes"



Huître au caviar



Quand la gastronomie devient cocktail

Cocktail 32 pièces

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

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans le vin.

Inclus :  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives.

Prix par personne assistant uniquement à la première partie :  
18,00 € TTC par personne  
(TVA 10% Incluse)

PREMIÈRE PARTIE

3 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gaambret  
Andouille de Vire et moutarde de Meaux  
Pointes d'asperges

1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

Exemples

Animation “Foie gras chaud et tartine”

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.

Animation “Grand Nord”

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

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.26-28  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

2 FANTAISIES PRESTIGES CHAUDES

Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

1 FINGER EN PAIN-SURPRISE SOUS GLOBE

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe  
Jambon de pays  
Tous légumes  
Foie gras

2 FRAÎCHEUR DE PITA

Le libanais (tomates, concombres, coriandre, menthe fromage blanc)  
L'auvergnat (jambon, beurre et cornichons)  
Le bagnat (oeuf dur, mayonnaise et thon blanc)  
L'italien (tomate, mozzarella et basilic)  
Le grecque (tzaziki au cresson bio de nos jardins)

DEUXIÈME PARTIE

3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

1 MINI-BURGER

Le classique au boeuf  
Le végétal  
Le saumon  
Le canard confit

2 ANIMATIONS AU CHOIX\*

Valeur de 4 pièces par personne

Exemples

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

\*Vous trouverez notre liste d'animations p.24-26  
(Les animations ayant la mention \* ne sont pas comprises dans le menu). Valeur de 2 pièces par personne

2 MINIS PLATS CHAUDS ET GARNITURE

Au choix

Poularde aux cèpes  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Risotto Primavera  
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia  
Dôme de lieu aux coquillages  
Escalope de saumon braisé au champagne  
Tendron de veau aux champignons des bois  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions

(Tous ces plats chauds sont pré coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

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

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

FOURS FRAIS MAISON

Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Caroline café  
Chou Grand Marnier  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees  
Snobinette framboise  
Snobinette pistache

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Sélection selon saison

VERRINES SUCRÉES

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlée  
Mini Panna cotta à la pistache  
Verrine crème café chocolat  
Délice exotique  
Tiramisu spéculos  
Le chocolat en cage  
Mini crème brûlée carambar  
Mini soupe de fruits rouges  
Verrine Piña Colada

TARTELETTES VERTICALES

Tarte citron meringuée  
Tarte fruits rouges  
Tarte chocolat

ANIMATION “CRÊPES”

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

CAFÉ

OPTION VIN

Pour la première partie du cocktail

Whisky (une bouteille pour 30 personnes)

À volonté durant la deuxième partie

(c'est-à-dire jusqu'au fromage)

Vin de pays des côtes de Gascogne  
Cuvée Cafaggiolo

Si ajout d'un vin blanc,  
« Esprit de Bourgeois »,  
supplément de 2 €/pers.

Banderille d'artichaut mascarpone et truffe



# Les desserts, fins de soirées et menus enfants

## ENTREMETS

Saint-Honoré  
Nicolas  
Feuilleté aux fraises (*selon saison*)  
Paris Brest  
Royal Croustillant  
Mousse au chocolat  
Fraisier  
Mille-feuille  
Tiramisu  
Framboisier  
Macarons griotte  
Deauville  
Chambord Framboise  
Fraicheur citron, agrumes et fleur de thym  
Opéra noix de pécan  
Œuf à la neige  
Fondant chocolat framboise  
Délice pommes confites,  
caramel beurre salé

## ENTREMETS GLACÉS ET SORBETS

Nougat glacé coulis framboise  
Omelette norvégienne  
Profiteroles  
Vacherin  
Coquetiers de sorbet variés

## LES MENUS ENFANTS

**Menu adolescents de 10 à 14 ans**  
même menu que les adultes à demi-tarif

**Menu enfants de 3 à 10 ans**  
14,50 € par enfant (Cocktail des adultes  
& plat + légume & dessert)  
ou  
17,50 € (Cocktail des adultes & entrée  
& plat + légume & dessert)

### 1 Entrée au choix

Charcuterie  
Melon jambon de parme (*selon saison*)  
Tomates et mozzarella

## TARTES SELON SAISON

Tarte aux mirabelles  
Tarte normande  
Tarte Bourdaloue  
Tarte citron  
Tarte aux fraises ou aux framboises  
(*selon saison*)  
Tarte Tatin grand-mère  
Tarte ananas coco  
Tarte fruits rouges crumble pistache  
Tarte aux figues fraîches

## LES INDIVIDUELLES

Mini crème brûlée  
Panna cotta pistache  
Verrine framboise passion  
Verrine chocolat blanc et confiture  
d'olives noires  
Mini tiramisu spéculos  
Verrine mousse chocolat  
Tartelettes verticales  
Brochette de fruits frais  
Mini soupe de fruits rouges  
Crème brûlées carambar  
Chocolat en cage  
Verrine Piña Colada  
Mini cup cake (*Pomme caramel, mangue  
crèmeux pêche coco, framboise passion,  
banane chocolat thé, griotte pistache*)

## OPTION SORBET ALCOOL

2,20 € / pers.  
Au choix :  
Poire, Champagne, Calvados,  
Citron Vodka, Melon Porto

### 1 Plat au choix

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

### 1 Accompagnement au choix

Purée de pommes de terre  
Pommes de terre sautées  
Gnocchis

### 1 Dessert au choix

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

## FINS DE SOIRÉE

Candy bar *à partir de 180 €*  
Pyramide de fruits *à partir de 140 €*  
Pyramide de bonbons *à partir de 80 €*  
Charrette à glace *à partir de 450 €*  
Mini-fours moelleux  
(brownie, cookie, financier...) 0,60 € pièce  
Présentation de charcuterie  
et fromage *à partir de 60 €*  
Mini hot-dog  
(minimum de 80 pièces) *à partir de 120 €*  
Mini-burger 1,40 € pièce  
Mini club sandwich *à partir de 1,10 € pièce*

## BAR À MOJITO

6,50 € /pers.  
(2 verres par personne)  
3 sortes de Mojito réalisés à la demande de  
vos convives :  
½ Classic menthe et citron vert  
¼ Fruits rouges  
¼ Passion  
Minimum 50 personnes  
(5,50 € /pers. si Mojito classic seul)

## BIÈRE PRESSION

Location de machine à bière 36,00 €  
Fût de 6L de LEFFE 35,00 € pièce

## PIÈCES MONTÉES

Choux croque en bouche  
Caroline (*mini-éclairs*)  
Macarons

## WEDDING CAKE (*suppl. de 2 €/pers.*)

Tout chocolat  
Chocolat pistache  
Fruits rouges  
Mixte (*chocolat pistache et fruits rouges*)

Décors réalisés à la demande

Voir nos suggestions de présentation sur  
erisay.fr



Wedding cake-Liberty

Lendemain de fête

LENDEMAIN SANS SERVICE ET SANS MATÉRIEL

**ENTRÉES**  
Panier de charcuteries  
Salade de caille aux champignons

**PLATS FROIDS**  
Saumon frais à la parisienne  
Pièce de boeuf

**SALADES COMPOSÉES**  
Salade de pâtes au basilic  
ou  
Taboulé  
ou  
Salade verte composée

**FROMAGE**  
Brie de Meaux

**DESSERTS**  
Tartes de saison

***Prestations Supplémentaires :**  
Vaisselle et verrerie jetables  
100% biodégradables :  
3,00 € TTC par personne  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre  
pour l’aller et le retour*

*Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes*

LENDEMAIN AVEC SERVICE ET MATÉRIEL

ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

**ENTRÉES**  
Panier de charcuteries  
Salade de caille aux champignons

**PLATS FROIDS**  
Saumon frais à la parisienne  
Pièce de boeuf

**SALADES COMPOSÉES**  
Salade de pâtes au basilic  
*ou*  
Taboulé  
*ou*  
Salade verte composée

**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 (dont light) à volonté.  
Pain, rosé et vin rouge  
(1 bouteille pour 5 personnes)*

***Prestations Supplémentaires :**  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l’aller et le retour*

LENDEMAIN AUVERGNAT

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

**DESSERT**  
Tartes de saison

***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 tissu et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d’orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, vin rouge et rosé  
(1 bouteille pour 5 personnes)*

***Prestations Supplémentaires :**  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l’aller et le retour*

*Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes*

Lendemain de fête | AVEC SERVICE ET MATÉRIEL

BRUNCH DU LENDEMAIN

Café, thé, lait, jus d’orange  
Accompagné de 2 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)

Corbeille de fruits frais  
(Selon saison)

Quiche au saumon  
Omelette espagnole (servie tiède)  
Pièce de boeuf 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 11h00 à 15h30 et rangement sur la base d’un serveur pour 40 personnes)  
Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d’orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, vin rouge et rosé  
(1 bouteille pour 5 personnes)*

***Prestations Supplémentaires :**  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l’aller et le retour*

*Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes*

BARBECUE DU LENDEMAIN

ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

**ENTRÉES “BARBECUE”**  
Terrine de la mer et sa sauce légère citronnée  
Panier de charcuteries variées  
Tomate mozzarella

**BARBECUE**  
Demi-brochette de boeuf teriyaki  
Demi-brochette de poulet scandinave  
Chipolatas et Merguez maison

**LÉGUMES**  
Riz pilaf et tomates provençales

**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 35 personnes)  
Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.  
Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d’orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.  
Pain, rosé et vin rouge  
(1 bouteille pour 5 personnes)*

BUFFET ITALIEN DU LENDEMAIN

ASSORTIMENT DE 5 PIÈCES APÉRITIVES PAR PERSONNE

**ENTRÉES “BUFFET ITALIEN”**  
Lasagnes de chèvre aux olives  
Panier de charcuteries Italiennes  
Tomate 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 Supplémentaires :**  
Transport : 1,00 € TTC par kilomètre pour l’aller et le retour*

*Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fêtes*

*D’autres thèmes de buffets sont également possible : Américain, Tex-Mex, Normand, Espagnol...*

Animations culinaires

“ POMME DE TERRE CHAUDE ”  
Supplément 3,00 € TTC par personne

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

“ FOIE GRAS SUR POMME DE TERRE CHAUDE ET TARTINE ”  
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 TARTINES ”  
Supplément 3,00 € TTC par personne

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 de seigle, tartare de poissons fins et citron jaune - Pain d’épices et copeaux de foie gras.

“ LES RAVIOLES ”  
Supplément 3,80 € TTC par personne

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

“ BANC D’HŪÎTRES 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.

“ GRAND NORD ”  
Supplément 3,00 € TTC par personne

Saumon Français fumé maison tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon 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  
(Impossible de novembre à février)

Œuf 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.

Animations culinaires

“ŒUFS FLOTTANTS ”\*\*  
Supplément 5,00 € TTC par personne

3 vases translucides remplies en billes d’eau avec des oeufs de différentes couleurs (a 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 ”  
Supplément 3,00 € TTC par personne

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

“ 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

“ 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 râpé 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.

“ SAINT-JACQUES A LA PLANCHA ”\*\*  
Supplément 4,50 € TTC par personne

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

“ 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.

Les animations avec une\* généreront un supplément.

(Valeur 2 pièces par personne)  
Conditions spéciales pour les animations : 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  
(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



# Animations culinaires

## 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 cube de brioche, brochette de fruits frais et Challow (Valeur 1 et ½ 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)

### “ LES SUCETTES AU CRAQUANT DE FRUIT ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
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 ”

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

### “ CHURROS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Animation dégageant un peu de fumée  
Petits Churros réalisés au buffet (sans friture) et proposés avec du sucre glace ou dans une verrine de coulis de mangue ou une verrine de sauce au chocolat aux éclats de noisette

### “ ÉCLAIRS GÉANTS ”

Supplément 3,50 € TTC par personne  
Présentation de 5 sortes 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

### “ MY CUP CAKE ”

Supplément 4,00 € TTC par personne  
Mini Cup-Cakes variés et glaçage à la demande des convives avec des couleurs acidulées et multicolores

### “ 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

### “ FREEZ ROLL ”

(en fonction des disponibilités de la plaque à snacker)  
Supplément 4,00 € TTC par personne  
Sur une base de 80 personnes pour une plaque à snacker (1,5kWh)  
Le maître d’hôtel réalisera devant vos convives des rouleaux et copeaux de glaces grâce à une plaque à snacker givrante. Il étale la préparation sur la plaque en inox, la réaction de givre est instantanée, et à l’aide de spatules, il forme des rouleaux et copeaux de glace qu’il propose aux convives dans des cassolettes de porcelaine. Parfum fraise tagada, Mangue, Vanille spéculos

### “ THÉ GLACÉ ”

Buffet rafraîchissant lors d'un mariage qui commence tôt ou en Open bar (minimum 5 litres)  
Supplément 1,50 € TTC par personne.  
Thé menthe et thé agrumes servis sur un buffet dédié dans des tumbler en verre.

## 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

# Repas 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 39 € 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 par téléphone au 02 32 54 80 48 (personne à contacter : Séverine). Vous trouverez toutes nos dates disponibles sur notre site : [www.erisay.fr](http://www.erisay.fr)

Pour confirmer votre réservation, il vous sera demandé de nous régler vos frais de participation par chèque, 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” se termine généralement vers 16h30

Tranches des gratuités\*  
(\* Sous forme d'avoir sur facture finale, éditée après la réception)

Réception de 50 à 100 personnes : 2 offertes  
Réception de 100 à 150 personnes : 4 offertes  
Réception supérieure à 150 personnes : 6 offertes

Information : dans le cas où vous souhaiteriez “tester” un plat spécifique, 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).

Les animations comportant une \* ne peuvent être comprises dans nos Menus qu'avec supplément.

(Valeur 2 pièces par personne) Conditions spéciales pour les animations : 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 (Exemple : gaz interdit dans certaines salles)

### Animations Poêlées

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



## 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 15 ans.
- La Maison ERISAY ne réalise que très rarement de la 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.
- 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.
- Nous travaillons aux côtés de l'association l'Arbre aux légumes visant à produire jusqu'à 80% de nos besoins en fruits, légumes et herbes aromatiques Bio.
- 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 recyclons 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).

### 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.

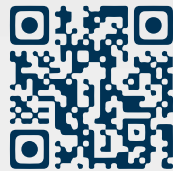
#### NOS VALEURS TRAVAIL

- Centre de formation interne
- L'accueil.
- La qualité (des matières premières et des finitions).
- La ponctualité.
- L'organisation.
- La recherche continuelle 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).



# Erisay | BOUTIQUE

POUR VOS DÉJEUNERS, DÎNERS, REPAS D'AFFAIRES,  
COCKTAILS...



BOUTIQUE-ERISAY-TRAITEUR.FR



1 Je me rends sur :  
[www.boutique-erisay-traiteur.fr](http://www.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 de  
8h à 12h

## LIVRAISON À DOMICILE OU SUR LIEU DE TRAVAIL

### PIÈCES COCKTAIL



### MENUS (cocktail/entrée/plat(s)/dessert)



### PLATEAUX REPAS



Pour votre première commande

Erisay | BOUTIQUE

un cadeau de bienvenue vous est offert.

\* Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 120€, sauf dimanches, jours fériés et 24, 31 décembre.

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

## 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 nouveau restaurant à Vernon.



L'estampille by Erisay  
6, place de Paris - 27200 Vernon  
Réservations au 02 77 19 00 12 ou  
[contact@restaurantlestampille.fr](mailto:contact@restaurantlestampille.fr)  
Site web : [www.restaurantlestampille.fr](http://www.restaurantlestampille.fr)

Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €



**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](mailto:atelierdejacques@erisay.fr)  
Site web : [www.erisay-brasserie.fr](http://www.erisay-brasserie.fr)

Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €



**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](mailto:contact@latablederisay.fr)  
Site web : [www.latablederisay.fr](http://www.latablederisay.fr)

Salons privés et menus groupes à partir de 38,00 €



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### 1° DEVIS ET COMMANDES : CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Il est toujours établi afin de déterminer les besoins de la clientèle, un devis qui est soit remis, soit adressé au client en double exemplaire.

Toute commande ne sera définitivement acceptée par ERISAY RÉCEPTIONS que par la remise ou le retour de l'un des exemplaires du devis revêtu de la mention “ Bon pour accord ” et signé du client accompagné d'un acompte égal à 25% du montant TTC de la commande avant la réception. Le deuxième acompte, complémentaire au premier de manière à atteindre 85% de la somme, est à nous régler 10 jours avant la réception. Le solde, à réception de facture.

Si le devis restitué est différent de celui adressé notamment en ce qui concerne les prestations et le prix, la commande ne sera effective qu'après acceptation écrite par ERISAY RÉCEPTIONS des dites modifications. Toutes dérogations à ces conditions devront faire l'objet d'un accord avec la direction et tout retard de règlement entraînera une majoration de 2% par mois. En cas de contestation, le tribunal de Commerce d'EVREUX est seul compétent.

### 2° MODALITÉS DES PRESTATIONS :

Au-delà de la durée du service figurant dans le devis, il sera facturé un supplément de 41,00 € TTC de l'heure par serveur avec un minimum de 2 serveurs jusqu'au départ des clients ou des invités de la salle de réception et signature de la feuille de présence de l'auteur de l'acceptation de la commande ou son représentant dûment mandaté.

Dans les salles louées par le client, le personnel ERISAY RÉCEPTIONS devra être imposé au propriétaire de la salle jusqu'à la fin de la réception sauf accord écrit par ERISAY RÉCEPTIONS.

Ne sont pas compris dans les prestations ERISAY RÉCEPTIONS la reprise des poubelles ainsi que des bouteilles vides dans le cas où les boissons sont fournies par le client.

Dans le cas où cette reprise serait demandée, il sera facturé une participation de 80,00 € TTC à 160,00 € TTC selon le volume à emporter.

Dans le cas d'étages ou d'accès difficiles au lieu de réception, un supplément de manutention sera facturé.

Dans le cas où la salle interdit la reprise du matériel le soir même, des frais de transport et de manutention seront facturés en sus.

Pour les réceptions se trouvant à PARIS et dans l'Ile de France, un minimum de deux serveurs sera imposé sauf accord spécial avec la Direction.

Dans le cas où le matériel nécessaire à la réception n'est pas fourni par la Sté ERISAY et se trouve donc sur place, il sera facturé un supplément en fonction du temps passé pour la manutention et le rangement du matériel si celui-ci ne se trouve pas dans la salle où est exécutée la prestation.

L'heure du début de la réception devra être donné dans un délai de 10 JOURS OUVRABLES précédents celle-ci ainsi que le nombre de personnes devant y assister en décomposant les adultes et les enfants.

Les indications fournies devront être confirmées par écrit le jour même, soit par télécopie ou mail.

En cas de défection dans les participants, c'est le nombre d'invités annoncé 5 JOURS OUVRABLES AVANT qui sera facturé.

Au départ du client de la salle de réception ou de ses derniers invités, l'heure devra être mentionnée sur la feuille de présence qui sera présentée ou que vous devrez demander au responsable sur laquelle vous devrez faire part de vos observations et que vous devrez signer vous-même ou votre mandataire dûment habilité.

Aucune réclamation autre que celle mentionnée sur la feuille de présence ne sera acceptée.

Tous les restes de nourriture excepté les fromages et jambons d'animation pourront bénéficier aux clients sous conditions que celui-ci apporte ses propres conditionnements.

La Maison ERISAY se dégage de toutes responsabilités de conservation sur les restes car il y aura rupture de la chaîne du froid.

Pour les réceptions inférieures à 80 personnes, il vous sera compté un supplément de service selon devis.

Un inventaire de la vaisselle cassée ou disparue durant la réception sera établi sur la feuille de présence et sera facturé.

Pour les dégustations : Un cocktail déjeuner sera prévu au Manoir de la Chapelle (27950 La Chapelle Réanville) ou à notre siège, plusieurs samedis de chaque mois (sauf juin, juillet, août et septembre), un assortiment de nos plats vous sera proposé à cette occasion.

Cette dégustation se fait sur réservation, au maximum pour 6 personnes et est facturée 39,00 € TTC/ personne.

Le règlement se fera par chèque bancaire envoyé lors de la réservation téléphonique.

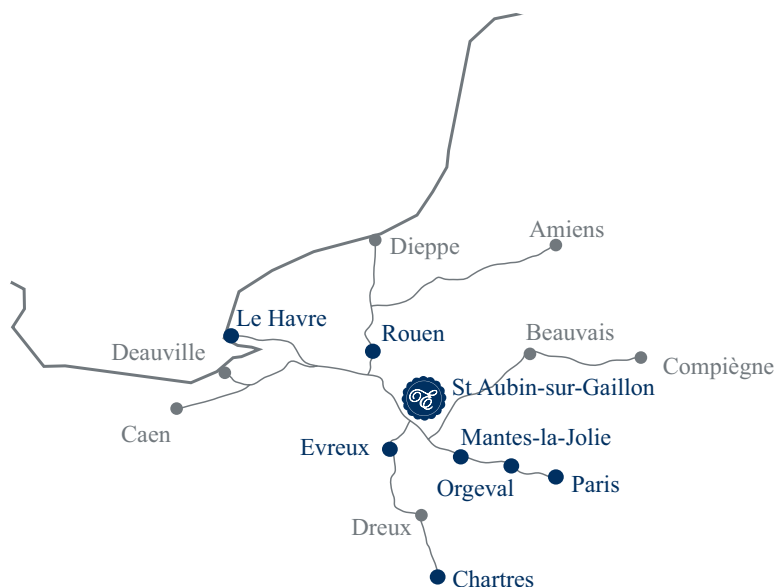
Tranches de gratuités (Avoir sur facturation finale pour les dégustations) :  
Réception de 50 à 100 personnes :  
2 Offertes  
Réception de 100 à 150 personnes :  
4 Offertes  
Réception supérieure à 150 personnes :  
6 Offertes.  
Les dégustations réalisées dans notre Restaurant “l'Atelier de Jacques” ou plats à emporter ne sont pas déductibles et limitées dans le choix des plats.

RETROUVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS SUR



## 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 N°1 · CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon · t 02 32 54 06 33 | f 02 32 54 42 67 · [contact@erisay.fr](mailto:contact@erisay.fr)

#### PARIS

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

#### ROUEN

39, rue aux Ours · 76000 Rouen  
t 02 35 98 64 68 | f 02 35 98 47 55  
p 06 11 31 41 41  
[rouen@erisay.fr](mailto:rouen@erisay.fr)

#### LE HAVRE

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

#### CHARTRES

La Carrousel de Baronville  
28700 Béville le Comte  
t 02 34 42 51 05 | f 09 74 44 69 06  
p 06 29 13 37 99  
[chartres@erisay.fr](mailto:chartres@erisay.fr)

#### ORGEVAL

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

#### MANTES LA JOLIE

ZA des Champs chouette N°1  
Cs 80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon  
t 02 32 54 06 33 | f 02 32 54 42 67  
p 07 78 38 15 35  
[manteslajolie@erisay.fr](mailto:manteslajolie@erisay.fr)

[www.erisay.fr](http://www.erisay.fr)