Erisay | RÉCEPTIONS

Sommaire

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

Cuillère de homard

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.

Erisay Réceptions, entreprise familiale, dont le siège est implanté dans l'Eure (27), à Saint-Aubin-sur-Gaillon entre Rouen et Paris, est aujourd'hui dirigée par Frédéric Erisay, fils du fondateur Jacques Erisay.

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.*

Il permet d'apporter la chaleur indispensable à vos réceptions, que ce soit pour un cocktail, un dîner de gala, un séminaire, un congrès, une croisière, une cérémonie officielle, une réception familiale,…
C'est parce que l'humain est au 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 et authentiquement bons.

Frédéric ERISAY
Directeur

Nos prestations

Prestations comprises dans tous nos menus
(Hors menus pour lendemain de fête)

Assiette en porcelaine blanche
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.

MENU | Hêtre | COCKTAIL DE 12 PIÈCES

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
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
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

3 FANTAISIES PRESTIGES 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 boeuf et oeuf de caille poêlé
Fondant de black angus et légumes croquants
Verticale de foie gras et truffe
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

3 FANTAISIES 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
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

Prédélices

MENU | Hêtre | BUFFET

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 maison
Lasagnes de chèvre et confit de légumes
Charlotte de saumon et sa crème d'herbes
Fraîcheur de brochet sauce corail

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
Médaillon de cochon de lait
Poitrine de veau farcie
Médaillon 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)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol
ou
Private Gallery Blanc
ou
Chardonnay "Maison Ferraud"

et

Vin de pays des côtes de Gascogne "Cuvée Cafaggiolo"
ou
Private Gallery Rouge
ou
Pinot noir "Maison Ferraud"

MENU | Noyer | COCKTAIL DE 12 PIÈCES

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
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES
Huître au caviar
Cuillère de homard
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc
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
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
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

Duo de foie gras au deux parfums

MENU | Noyer | REPAS

ENTRÉE FROIDE
1 entrée au choix
Salade de caille aux perles de foie gras
Asperges vertes, oeuf poché et saumon fumé
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante
Parfait de tourteau et son œuf crémeux
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
Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre *(suppl.3,5€/pers.)*

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
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

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
Private Gallery Blanc
ou
Chardonnay "Maison Ferraud"

et

Vin de pays des côtes de Gascogne "Cuvée Cafaggiolo"
ou
Private Gallery Rouge
ou
Pinot noir "Maison Ferraud"

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
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

5 FANTAISIES PRESTIGES
Pièces chaudes
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Pépite 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
Pic de volaille aux épices rouges
Bonite au sésame
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal

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
Verticale de foie gras et truffe
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

1 FINGER EN PAIN SURPRISE
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

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
Parfait de tourteau et son œuf crémeux
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 snacké et présent de foie gras aux écrevisses
Assiette duo thon rouge et fondant de boeuf et comté fleuri
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
Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

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
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
Brochettes de légumes
Grenailles sautées aux herbes
Gratin Montfermeil
Bouquetière de légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

Pince mie pois gourmand et magret fumé

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

Coteaux-Bourguignons
ou
Pinot noir " Maison Ferraud"
ou
Bordeaux supérieur "Château de Camarsac vieilles vignes"
ou
Bordeaux "Château des Bordes"

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
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

6 FANTAISIES PRESTIGES
Pièces chaudes
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Pépite 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
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
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 betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc
Verticale de foie gras et truffe
Spirale de grison et bresaola

2 FINGER EN PAIN SURPRISE
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

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
Fond d'artichaut à la royale *(Saint-Jacques, homard et langoustine)*
Parfait de tourteau et son œuf crémeux
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante
Thon rouge à la vanille et salade d'algues
Saumon snacké aux graines de sésame
Fondant de boeuf et comté fleuri

Ou

1 entrée miniature chaude au choix
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (*3/pers.)*
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques
Lotte aux poivrons rouges
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Possibilité de faire une mise en bouche froide 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
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
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

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

Coteaux-Bourguignons
ou
Pinot noir "Maison Ferraud"
ou
Bordeaux supérieur "Château de Camarsac vieilles vignes"
ou
Bordeaux "Château des Bordes"

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)

4 PRÉDÉLICES VARIÉS
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

9 FANTAISIES PRESTIGES
Pièces chaudes
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Pépite 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
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
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
Verticale de foie gras et truffe
Spirale de grison et bresaola
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

1 FINGER EN PAIN SURPRISE
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

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
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
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

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 supérieur "Château de Camarsac vieilles vignes"
ou
Coteaux-Bourguignons
ou
Bordeaux "Château des Bordes"
ou
Pinot noir "Domaine Ferraud"

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 :
12,00 € TTC par personne *(TVA 10% incluses)*

Huître au caviar

4 PRÉDÉLICES VARIÉS

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

5 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Pépite 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
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
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 betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

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

DEUXIÈME PLAT

ENTRÉE CHAUDE
1 entrée au choix
Homard aux girolles 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
Médaillon 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 boeuf au poivre
Noisette de veau au citron
Tournedos de boeuf 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
Suprêmes de pigeon, sauce bordelaise crémée
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 girolles
Tatin de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

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 les Bordes"
ou
Bordeaux supérieur "Château de Camarsac vieilles vignes"

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
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret

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
Pépite 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
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Pic de volaille aux épices rouges
Bonite au sésame

1 FINGER EN PAIN SURPRISE
(Mélange de 3 variétés)
Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

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)*

Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

COCKTAIL DÎNATOIRE | Orchidée

DEUXIÈME PARTIE

3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES
Huître au caviar
Cuillère de homard
Réglette de gaspacho Andalou
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc
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
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 sèchées 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 spéculoos
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.

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

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 spéculoos
Verrine mousse chocolat
Tartelettes verticales
Brochette de fruits frais
Mini soupe de fruits rouges
Crème brûlée carambar
Chocolat en cage
Verrine Piña Colada
Mini cup cake *(Pomme caramel, mangue crémeux pèche coco, framboise passion, banane chocolat thé, griotte pistache)*

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

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 charcuteries et fromages	*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 Mojitos 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

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

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

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

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’HUÎTRES DE COURSEULLES SUR MER”*
Supplément 5,00 € TTC par personne

—

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

“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

ANIMATIONS POÊLÉES

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

—

3 vasques 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.

“FOIE GRAS CHAUD ET TARTINÉ”
Supplément 4,00 € TTC par personne

—

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

“TEPPANYAKI”
Supplément 3,50 € TTC par personne

—

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

“GAMBAS PIÑA COLADA”
Supplément 3,50 € TTC par personne

—

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

“SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE”
Supplément 3,50 € TTC par personne

—

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

---

“OS À MOELLE”
Supplément 3,50 € TTC par personne

—

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

“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 génèreront 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 Chamallow *(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 POELÉS”
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

---

*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.

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-traiteur.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 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.
- 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 1000m² 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).
- Depuis 2018 nous roulons avec 3 voitures électriques Zoé pour une conduite plus propre et responsable.

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 dégustations, déjeuners, dîners, repas d'affaires, cocktails...

https://boutique.erisay-traiteur.fr/

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

Livraison gratuite* sur Rouen et Paris le matin de 8h à 12h

Bonne dégustation !

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 : https://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 restaurant à Vernon.

l'estampille by Erisay

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

Salons privatifs 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

L'Atelier de Jacques
ZA des Champs chouette n°1 – CS 80029
27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
Réservations au 02 32 54 06 33 ou atelierdejacques@erisay.fr
Site web : www.erisay-brasserie.fr

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

Brasserie contemporaine,
en plein cœur du Golf de Rouen – Mont-Saint-Aignan.

La table d'Erisay

La table d'Erisay
Golf de Rouen - Mont-Saint-Aignan
Rue Francis Poulenc - 76130 Mont-Saint-Aignan
Réservations au 02 35 74 05 41 ou contact@latablederisay.fr
Site web : www.latablederisay.fr

Salons privatifs 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 et le buffet de dessert sera composé d'une variété de dessert par tranche de 10 convives. (Exemple : 3 variétés de desserts pour 30 convives)

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.

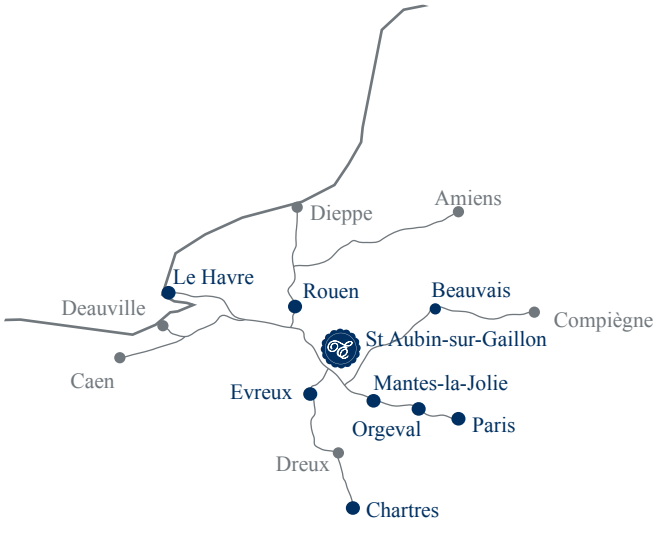
Tranches de gratuités (Avoir sur facturation finale pour les dégustations) :
Réception de 50 à 100 personnes :
2 Offertes
Réception de 100 à 150 personnes :
4 Offertes
Réception supérieure à 150 personnes :
6 Offertes.
Les dégustations réalisées dans notre Restaurant "l'Atelier de Jacques" ou plats à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

RETROUVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS SUR

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes.

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

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

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

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

CHARTRES

Le Carrousel de Baronville
28700 Béville le Comte
t 02 77 19 00 27 | *f* 09 74 44 69 06
p 06 29 13 37 99
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

MANTES-LA-JOLIE

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 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

BEAUVAIS

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27 600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t 02 32 54 71 43 | *f* 02 32 54 42 67
p 06 71 81 86 02
beauvais@erisay.fr

EVREUX

ZA des Champs chouette N°1
CS80029 · 27 600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t 02 32 54 98 45 | *f* 02 32 54 42 67
f 07 50 15 72 15
evreux@erisay.fr

www.erisay-traiteur.fr
https://boutique.erisay-traiteur.fr/

Crédits Photos : Shutterstock - Photos non contractuelles - 04/2018 - Imprimé sur un papier fabriqué en France, certifié FSC® et blanchi sans chlore - Imprimeur agréé Imprim'Vert