



MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2024/2025



“

Comme l'univers, la cuisine est
en perpétuelle expansion.
Les limites ne sont imposées
que par notre imagination.

Dominique Crenn



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

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

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

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

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

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

Vous pouvez aussi choisir de vous faire livrer à domicile.

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

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

Toute l'équipe de la maison ERISAY est heureuse de partager cette saison 2024/2025 à vos côtés !

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



Une histoire de goût engagée

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

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

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

Déchets raisonnés

- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Recyclage des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 130 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 13 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques

- Récupération des eaux de pluie : 100 m³ d'eau de pluie récupérés par mois.
- Trois voitures électriques et une flotte de véhicules de dernière génération
- 1.000 m² de panneaux photovoltaïques

Sommaire

Vos apéritifs à composer p. 3

Les pièces sucrées p. 5

Vos cocktails dînatoires pré-composés p. 6

Votre cocktail dînatoire à composer p. 8

Vos menus p. 9

La sélection p. 10

Deux plats p. 11

Trois plats p. 12

Poissons p. 13

Végétariens p. 14

Sans allergènes p. 14

Votre buffet prestige p. 15

Votre carte p. 16

Entrées & Plats p. 17

Plats & Fromages p. 18

Desserts p. 19

Les bouches d'Erisay & coffrets cadeaux p. 20

Cours de cuisine & d'œnologie p. 20

Nos bons cadeaux dégustations p. 21

Vos commandes en ligne sur  **p. 21**



Vos Apéritifs à composer

& PIÈCES SUCRÉES

Les prestiges
Les traditionnels
Les pièces sucrées



Un univers culinaire
sans limites



Sphère culinaire
(40 pièces apéritives en 10 variétés)

LES PRESTIGES

Les créations

Plateau : 16 pièces (4 pers.) : 26,00 € 24 pièces (6 pers.) : 35,00 €
 Gravlax de saumon infusé à la betterave ; Foie gras, pomme et céleri braisé ;
 Beluga et poireaux à la moutarde douce ; Craquant de chèvre et chou

La Forêt suspendue

Plateau de 20 pièces : 48,00 €
 Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé ; Foie gras, cerise et pistache ; Tartare de bar et kiwi en chou ; Toupie fromagère à la pomme

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes : 50,00 €
 Foie gras et magret habillés en robe rouge ; Saint-Jacques grenade ;
 Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

Véritable American « Jerky »

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

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche 76,00 €
 Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
 Archet de poulet et mangue wasabi
 Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
 Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
 Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
 Craquant de chèvre et chou
 Sardinelle de betterave
 Beluga et poireaux à la moutarde douce
 Corolle de feta et saumon fumé
 Foie gras, pomme et céleri braisé

Street Food Box (à réchauffer)

Plateau 22 pièces : 33,00 € 44 pièces : 63,00 €
 Mini-burgers pur bœuf
 Mini-paninis Stick black pulled pork
 Mini-paninis Stick canard confit
 Mini-paninis Cheese
 Mini-hot-dogs

Végétarien

Pièces froides (mini. 10 pièces par variété)

Toupie fromagère à la pomme
 Tartare de bar et kiwi en chou
 Corolle de feta et saumon fumé
 Pince mie pois gourmand et magret fumé
 Foie gras, cerise et pistache
 Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
 Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
 Pince de Charolais et Comté fleuri
 Gravlax de saumon infusé à la betterave
 Spirale de grison et bresaola
 Fondant de Black Angus et légumes croquants
 Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
 Crevette et bœuf tandoori
 Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes
 Crevette et asperge anisées
 Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
 Banderille d'artichaut aux truffes
 Beluga et poireaux à la moutarde douce
 Foie gras, pomme et céleri braisé
 Club légumes aux truffes
 Crémeux de chèvre et truite fumée maison
 Sardinelle de betterave
 Archet de poulet et mangue wasabi
 Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
 Craquant de chèvre et chou
 Cuillère de homard à la crème de Sauternes (par 9 ou 18 pièces)
 Huître cocktail aux grains de caviar (à la pièce)

Tentations gourmandes

Agatha et caviar Baeri (Pomme de terre Agatha et 10g de caviar) 13,00 €
 Caviar Baeri 50g : 62,00 € ou 100g : 115,00 €
 Blini maison à la farine de blé noir 1,20 €
 Mini-soupe aux truffes (à réchauffer) 12,00 €
 Planche d'effeuillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron (100g soit 36 mini-tranches) 11,00 €
 Planche d'effeuillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron (140g soit 48 mini-tranches) 15,50 €

Méli-mélo de finger

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

Fusettes (Mini-sandwichs au pain blanc)

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

Pièces chaudes « les prestiges »

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

Mini-burgers

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

Bonbons craquants (Étui de 150g)

15 bonbons assortis de : saumon, fromage, pulled pork 12,00 €
 15 bonbons Saumon 12,00 €
 15 bonbons Fromage 12,00 €
 15 bonbons Pulled pork 12,00 €

Les bonbons craquants
 (environ 15 pièces)



Les Prélégantes

Assortiment sur plateau : 30 pièces : 25,00 € / 60 pièces : 48,00 €

Blini de verdure et menthe

Céleri, houmous d'oignon et magret fumé

Fraîcheur d'asperge

Opéra de foie gras aux cerises

Bœuf séché de Gambret

Fenouil, poivron confit et fêta

Épinards et truite fumée maison

A partager (ou pas)

Plateau de jambon blanc truffé maison (250g) 22,00 €

Planche mixte de charcuteries maison et fromages (340g) : 17,00 €

Assortiment de saucisson, Cantal, jambon blanc truffé

Planche mixte de charcuteries maison (600g) : 29,00 €

Assortiment de saucisson, chorizo, Cantal, jambon blanc truffé

Tartinables d'houmous (360g) : 16,00 €

Houmous de pois chiches noirs, de poireaux & Comté et de betteraves

3 sortes d'houmous (120g de chaque)

3 sortes de pains (mini-pitas, blinis et moelleux)

Saucisson sec de porlin (250g / non tranché) 10,00 €

Chorizo pur bœuf mi-fort (250g / non tranché) 12,00 €

Fantaisies assorties classiques chaudes

La pièce (mini. 5 pièces) 0,90 €

Croque légumes

Chou escargot

Chou fromage

Croque Serrano aux deux basilics

Quichette au saumon

Croissant jambon

Acras de morue

Cubic de Cantal caramel et sésame

Quichette aux poireaux

Fantaisies gourmandes chaudes

La pièce (mini. 5 pièces) 1,55 €

Jambonneau de caille farci

Beignet de calamar

Pic de saumon et poitrine fumée

Boudin blanc de poisson, sauce basquaise (mini. 8 pièces)

Calamar à l'américaine (mini. 12 pièces)

Rognon madère (mini. 12 pièces)

LES SUCRÉS

Les plateaux sont confectionnés suivant la pâtisserie du jour et les parfums sont choisis par nos pâtissiers sans option de choix.

Les Petits Moelleux

Assortiment : 30 pièces : 23,00 € / 56 pièces : 45,00 €

Exemple de variétés : Brownie ; financier (pistache, caramel) ; moelleux coco ; fondant chocolat fruits secs ; cannellé...

Les Fours frais

Assortiment : 30 pièces : 30,00 € / 56 pièces : 55,00 €

Exemple de variétés : Sablé Breton citron ; chou vanille ; tartelette fruits de saison ; diamant aux graines de lin ; éclair café ; Paris-Brest ; tartelette chocolat ; mandarine chocolat ; délice aux fruits ; cube tatin...

Les Exquises mignardises

Assortiment : 35 pièces : 55,00 €

Exemple de variétés : Opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur d'oranger ; tartelette mendiant caramel ; tiramisu ; triangle abricot ; chou au sésame noir ; biscuit, miel de châtaignier et crème vanille ; Espresso Martini

Constellation de choux

Assortiment de 24 pièces en 6 variétés : 30,00 €

Assortiment de 48 pièces en 8 variétés : 56,00 €

Parfums sélectionnés selon l'inspiration de notre équipe de pâtissiers :

Vanille, fleur d'oranger, thé matcha, noisette, mûre, chocolat croustillant, abricot, agrumes, café...

Les Mini-tropéziennes

Assortiment : 20 pièces : 16,00 € / 40 pièces : 30,00 €

Vanille, chocolat, pistache, fruits rouges...

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 12,50 € / 20 pièces : 24,00 €

Exemple de variétés : Caramel beurre salé ; framboise ; chocolat ; citron ;

vanille ; pistache ; praliné ; café...

Carrousel de douceurs

40 pièces minimum : 65,00 €

Exemple d'assortiment : choux, carolines, nougates, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et coque chocolat (minimum 280g)

Soupière gourmande en nougatine

Exemple de variétés : choux, macarons, guimauves...

35 pièces et 450g de nougatine 40,00 €

55 pièces et 750g de nougatine 60,00 €

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :

Guimauve maison (parfums variés), mendiant aux 3 chocolats, caramel mou, nougat, pâte de fruits...

30 pièces 28,00 €

60 pièces 50,00 €

90 pièces 68,00 €

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison 1,00 €

Mini-clubs sucrés

Assortiment de 20 pièces 15,00 €

Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu



Constellation de choux

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

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Boréales »

Pour 8 à 12 convives / 308 pièces froides 495,00 € TTC

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

Une boîte de Véritable American « Jerky »

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

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

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

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

Archet de poulet et mangue wasabi

Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles

Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï

Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre

Craquant de chèvre et chou

Sardinelle de betterave

Beluga et poireaux à la moutarde douce

Corolle de feta et saumon fumé

Foie gras, pomme et céleri braisé

Crevette et bœuf tandoori (12 pièces)

Tartinable d'houmous (360g)

3 variétés : Houmous de pois chiches noirs, de poireaux & Comté, et de betteraves.

Accompagné de 3 sortes de pains (minis pitas, blinis et moelleux).

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

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

 Végétarien

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

Spirale de grison et bresaola (12 pièces)

Plateau « Voyage » (25 pièces)

Foie gras et magret habillés en robe rouge

Saint-Jacques grenade

Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

Forêt Suspendue (20 pièces)

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé ; Foie gras, cerise et pistache ; Tartare de bar et kiwi en chou ; Toupie fromagère à la pomme

Cocotte froide

(12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron

1 plateau de 24 mini-tranches

Voyagez au cœur des saveurs



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

8 à 12 personnes

Froid

Carrousel de douceurs

1 plateau de 40 pièces

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

Et coque chocolat (minimum 280g)

Brochette de fruits frais de saison (12 pièces)

Plateau de fours frais (30 pièces)

Exemple de variétés : Sablé Breton citron, chou vanille, tartelette aux fruits de saison, éclair café, diamant sésame noir et fruits rouges, Paris-Brest, tartelette chocolat ; mandarine chocolat ; délice aux fruits ; cube tatin...



Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Brocéliande »

12 à 16
personnes

Froid &
chaud

Pour 12 à 16 convives / 402 pièces froides et chaudes (en valeur) 680,00 € TTC

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

Deux boîtes de Véritable American « Jerky »

(2 boîtes de 100g)

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

Cuillère de homard à la crème de Sauternes

(18 pièces)

Mini-fusette au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe

(16 pièces)

Bun's de tourteau

(16 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

Archet de poulet et mangue wasabi

Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles

Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï

Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre

Craquant de chèvre et chou

Sardinelle de betterave

Beluga et poireaux à la moutarde douce

Corolle de feta et saumon fumé

Foie gras, pomme et céleri braisé

Plateau « Voyage »

Plateau de 25 brochettes (25 pièces)
Foie gras et magret habillés en robe rouge
Saint-Jacques grenade
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

Forêt Suspendue

(20 pièces)

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras, cerise et pistache
Tartare de bar et kiwi en chou
Toupe fromagère à la pomme

Fantaisies chaudes prestiges

(32 pièces)

Gambas au charbon végétal (x16)
Mini-burger au bœuf (x16)

Bonbons Craquants

(2 Étuis de 15 pièces : 30 pièces)

Assortiment de 3 saveurs : saumon, fromage, pulled pork

Cocotte chaude

(16 cocottes équivalentes à 64 pièces)
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauterne

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron

1 plateau de 24 mini-tranches

Carrousel de douceurs

1 plateau de 40 pièces

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

Et coque chocolat (minimum 300g)

Brochette de fruits frais de saison

(16 pièces)

Plateau de 40 Exquises mignardises

Exemple de variétés : Opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur
d'oranger ; tartelette mendant caramel ; tiramisu ; triangle abricot ; chou au
sésame noir ; biscuit, miel de châtaignier et crème vanille ; Expresso Martini



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



œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation
anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaires et bouquets
magiques : supplément de 2,00 €/pers. (Dessert au choix Page 19).

Végétarien

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

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER

Deux options possibles

24 pièces avec 7 pièces prestigieuses à choisir :

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

29 pièces avec 9 pièces prestigieuses à choisir :

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

Les Prélégantes (Assortiment varié)

Blini de verdure et menthe 
Céleri, houmous d'oignons et magret fumé
Fraîcheur d'asperge 
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret
Fenouil, poivrons confit et féta 
Épinards et truite fumée maison

Véritable American « Jerky » (7g / pers.)

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier

Fantaisies froides prestigieuses (à choisir)

Fondant de Black Angus et légumes croquants
Gravlax de saumon infusé à la betterave
Cuillère de homard à la crème de Sauternes
Huître cocktail aux grains de caviar
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Spirale de grison et bresaola
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
Crevette et bœuf tandoori
Craquant de chèvre et chou 
Beluga et poireaux à la moutarde douce 
Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Bun's et Fusettes (2 à choisir)

Fusette cachemire
Fusette saumon fumé maison
Bun's au crabe
Bun's végétarien 

Fantaisies chaudes prestigieuses (à choisir)

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

Mini-cocotte en pin (chaude ou froide)

(à choisir)
(Si cocktail 24 pièces, en choisir 1 - valeur 3 pièces)
(Si cocktail 29 pièces, en choisir 2 - valeur 6 pièces)

Poularde aux cépes, soufflé de courgettes (Chaud)

Parmentier de canard (Chaud)*

Joue de bœuf confite, tapenade et polenta crémeuse (Chaud)

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes* (4 pièces/pers.)
(Chaud)

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés, et crème de truffe (Chaud)* 

Escalope de saumon à la parisienne sur macédoine fraîche coupée au couteau
(Froid)

Filet de volaille sur risotto glacé de maïs (Froid)

(Tous ces plats sont pré-coupés et peuvent se déguster debout avec une petite fourchette uniquement)

I mini-burger

Le classique pur bœuf (à chauffer)

Fromage en pic (1 pièce/pers.)

Fours frais maison

Exemple d'assortiment sur plateau :
Sablé Breton citron ; tartelette aux fruits de saison ;
diamant au sésame noir et fruits rouges ; éclair café ; Paris-Brest ;
tartelette chocolat ; mandarine chocolat ; délice aux fruits ; cube tatin...

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :

Guimauve maison (parfums variés), mendiants aux 3 chocolats, caramel mou, nougat, pâte de fruits...

PS : Possibilité de remplacer les fours frais et plaisirs sucrés par un carrousel de douceurs par tranche de 40 pièces avec un supplément de 2,00 € TTC/pers.

Mini-clubs sucrés

Assortiment de :

Orange, cacao crémeux, pistache mangue, fruits rouges, yuzu

Brochette de fruits frais de saison

(1 pièce/pers.)

Constellation de Choux

Exemple d'assortiment sur plateau :

Vanille, fleur d'oranger, thé matcha, noisette, mûre, chocolat croustillant, abricot, agrumes, café...

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



Beluga et poireaux à la moutarde douce

* Garniture incluse  Végétarien

Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2025. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr. Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Vos Menus

La sélection

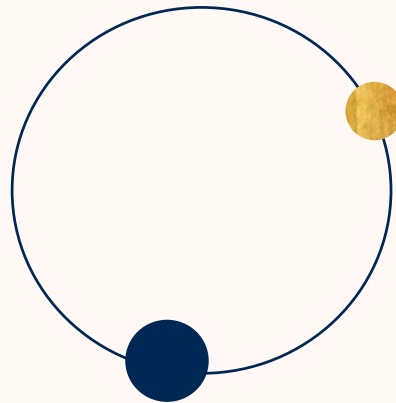
Deux plats

Trois plats

Poissons

Végétariens

Sans allergènes



Une galaxie de délices raffinés...



Surf and Turf
de homard et bœuf confit

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

Magret de canard et crémeux de cacahuètes
 Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
 Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
 Beluga et poireaux à la moutarde douce
 Spirale de grison et bresaola
 Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
 Tartare de bar et kiwi en chou
 Crevette et asperge anisées

Pièces chaudes

Cubic de Cantal, caramel et sésame
 Grenaille nordique
 Beignet de calamar
 Gambas au charbon végétal

Repas 1 plat

Pintade en deux idées, crémée et chou farci
 Patate douce rôtie et sésame
 Crêpe aux épinards
 Dessert au choix inclus (Page 19)



Carpaccio de Saint-Jacques et topinambour aux essences de truffes

Chef Exécutif Fontaine 58,00 €**Cocktail (7 pièces/pers.)**

Crevette et bœuf tandoori
 Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
 Magret de canard et crémeux de cacahuètes
 Crémeux de chèvre et truite fumée maison
 Gambas au charbon végétal (à réchauffer)
 Grenaille nordique (à réchauffer)
 Acras de morue (à réchauffer)

Repas

Carpaccio de Saint-Jacques et topinambour aux essences truffes
 Pavé de veau en croûte d'herbes
 Belle de Fontenay Hasselbach
 Gratin de carottes des sables
 Dessert au choix inclus (Page 19)

Gemini 90,00 €**Cocktail (5 pièces/pers.)**

Huître cocktail aux grains de caviar
 Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
 Mini-croque au jambon truffé maison (à réchauffer)
 Saint-Jacques et poitrine fumée (à réchauffer)
 Jambonneau de caille farci (à réchauffer)

Repas

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



Une constellation de goûts éclatants

Pégase 27,50 €

4 fantaisies chaudes*

Aspic de beluga, cœur coulant et truite fumée à la moutarde douce

Suprême de poularde aux cèpes

Gratin de patates douces au Cantal

Dessert au choix inclus (Page 19)

Orion 32,00 €

4 fantaisies chaudes*

Terrine de Saint-Jacques, sauce légère

Jambonneau de pintade farci à l'ancienne

Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (Page 19)

Libra 33,00 €

4 fantaisies chaudes*

Tartare de bar et carpaccio de champignons

Pintade en deux idées, crème et chou farci

Mousseline de céleri

Dessert au choix inclus (Page 19)

Andromède 34,00 €

4 fantaisies chaudes*

Mousseline de saumon et son escalope, sauce Colbert

Poularde fermière, farce aux écrevisses, sauce Nantua

Belle de Fontenay Hasselbach

Dessert au choix inclus (Page 19)

Scorpio 41,00 €

4 fantaisies chaudes*

Tourte de canard et foie gras, sauce Grand Veneur crémée

Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand

Lumaconi rigati et grains de pâtes à la tête de moine

Dessert au choix inclus (Page 19)

L'Incontournable 41,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

Magrets de caille à la crème de foie gras

Ou

Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas

Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (Page 19)

Lyra 42,00 €

4 fantaisies chaudes*

Acidulé de saumon fumé, pomme Granny en feuille de gravlax

Jalousie de canard, champignons, crème de persil aux cranberries

Tulipe de pomme de terre

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu Jacques Erisay 85,00 €

Cocktail

Saint-Jacques et poitrine fumée (chaud),

Grenaille nordique (chaud),

Jambonneau de caille (chaud),

Huître cocktail aux grains de caviar.

Repas

Mini-velouté de châtaignes et dé de foie gras

Cassiolette de homard à la façon du Chef

Ris de veau aux truffes

ou

Lièvre à la Royale (Uniquement en période de chasse)

hors fêtes : minimum 6 personnes et 8 jours de délai.

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Menu P'tit Loup 9,50€

Saucisson maison

Émincé de poulet à la crème

Gnocchi

Brownie

Menu Chaperon Rouge 9,50€

L'œuf Chaperon rouge

2 mini-burgers pur bœuf

Pommes sautées

Mousse chocolat



Tourte de canard et foie gras,
sauce Grand Veneur crémée

“
Un voyage
parmi les arômes

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

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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2025. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Columba 41,00 €

4 fantaisies chaudes*

Aspic de beluga, cœur coulant et truite fumée à la moutarde douce

Filet d'aiglefin et fumet de coquillages crévés

Jambonneau de pintade farci à l'ancienne

Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (Page 19)

Du 8 décembre au 15 janvier

Le Normand 48,00 €

4 fantaisies chaudes*

Boudin blanc au foie gras, sauce aux truffes

Cassiolette de cabillaud et fruits de mer à la Dieppoise

Dinde Normande farcie

Gratin aux deux pommes et brisures de truffe

Dessert au choix inclus (Page 19)

Carina 53,00 €

4 fantaisies chaudes*

Tartare de bar et carpaccio de champignons

Lotte grillée au Kamado sur lit de chou au beurre Normand

Sauté de faisan aux champignons des bois (en période de chasse)

ou hors période de chasse :

Sauté de pintade aux champignons des bois

Mousseline de céleri

Dessert au choix inclus (Page 19)

Une explosion de goûts en bouche

**Cassiopée 58,00 €**

4 fantaisies chaudes*

Saumon d'Écosse label rouge fumé maison

Cocotte de ris de veau aux champignons des bois

Surf & Turf de homard et bœuf confit, sauce choron

Gaufre de pommes de terre aux 3 légumes

Dessert au choix inclus (Page 19)

Centaurus 63,00 €

4 fantaisies chaudes*

Foie gras et céleri confit

Saint-Jacques en coquille, sauce Cardinal et lamelles de truffe

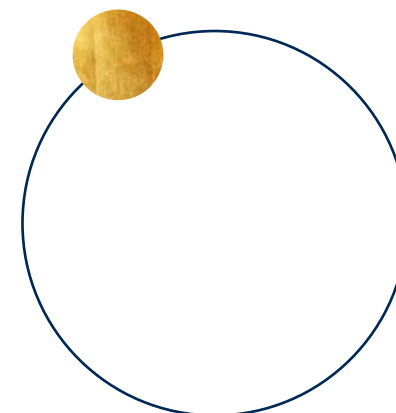
Ris de veau à la Grenobloise

Tulipe de pomme de terre

Dessert au choix inclus (Page 19)



Foie gras et céleri confit



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

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2025. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes)

Aquila 38,00 €

4 fantaisies chaudes*

Fuseau de tourteau et mangue

Filet d'aiglefin et fumet de coquillages crévés

Mousseline de carottes au Saint-Nectaire

Dessert au choix inclus (Page 19)

Taurus 47,00 €

4 fantaisies chaudes*

Saint-Jacques en coquille, sauce Cardinal et lamelles de truffe

Lotte grillée au Kamado sur lit de chou au beurre Normand

Belle de Fontenay Hasselbach

Dessert au choix inclus (Page 19)

Aries 72,00 €

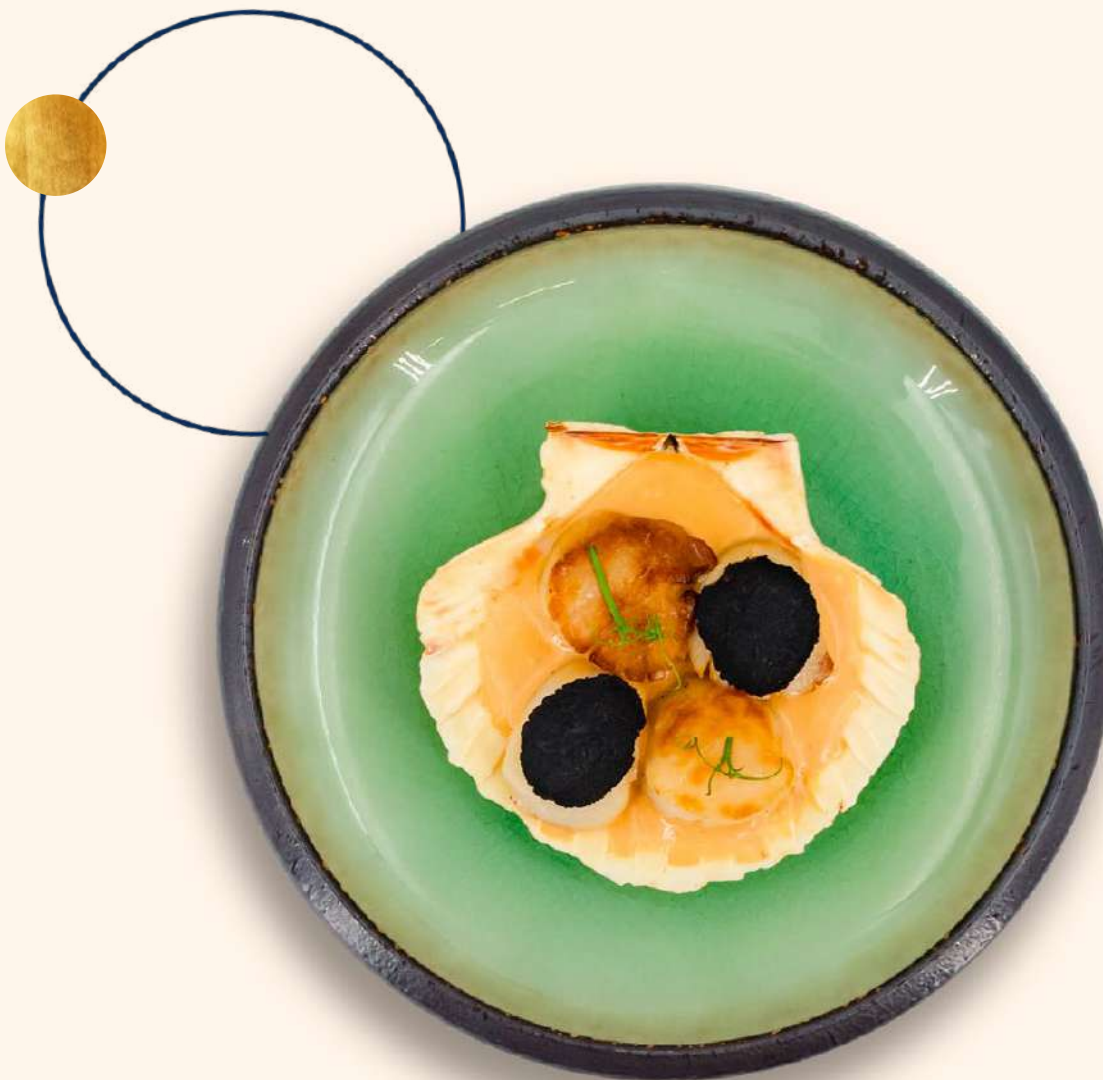
4 fantaisies chaudes*

Cassiolette de homard à la façon du Chef

Filet de turbot au Chablis

Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (Page 19)



Hydra 29,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

- Cubic au Cantal, caramel et sésame
- Jeune champignon de Paris au Bleu de Xaintrie et noisettes
- Chou fromage
- Quichette aux poireaux

Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos

Cromesquis potager de saison, sauce au lait d'avoine

Dessert au choix inclus (Page 19)

Vela 32,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes* :

- Beignet de brocolis
- Beignet d'oignons
- Quichette aux cèpes
- Cubic de Pont-l'Évêque

Hérisson de légumes croquants sur traversin de poivrons

Raviole géante, céleri et chou fleur braisé, crème de truffe

Dessert au choix inclus (Page 19)

Aurore 32,00 € Sans allergènes & sans gluten

4 fantaisies :

- Palet de patate douce et champignons des bois
- Fondue de poireaux
- Champignon farci (carotte, navet, fenouil)
- Pince mie pois gourmand et magret (sans crème)

Palet végétal sur brioche (sans gluten)

Cuisse de canard aux lentilles du Puy

Salade de fruits exotiques

Le Jardin Multicolore 38,00 €

Plateau Cocktail Dîatoire végétarien froid et chaud
(17 éléments / valeur 19 pièces)

Pièces froides

- Sablé de parmesan à l'italienne
- Toupie fromagère à la pomme
- Blini de verdure et menthe
- Club légumes aux truffes
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
- Fraîcheur d'asperge
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Conique de Daïkon et poivrons
- Palet de fenouil, poivron confit et fêta
- Crèmeux de chèvre et légumes au cumin
- Mini-pita Libanais

Pièces chaudes

(à réchauffer) :

- Cannelé aux brocolis et Comté
- Achard de légumes en nem
- Quichette au Gorgonzola
- Bonbon de mozzarella et sésame toasté

Mini-cocotte épicée (à réchauffer / valeur 3 pièces)

Cappelletti ricotta, légumes grillés et crème de truffe



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

Un univers
dans chaque
bouchée



Cromesquis potager de saison, sauce au lait d'avoine

BUFFET PRESTIGE

Minimum 25 personnes

65,00 € TTC/pers.

Partie cocktail

3 Prélégantes

Fraîcheur d'asperge
Épinards et truite fumée maison
Opéra de foie gras aux cerises

3 fantaisies froides

Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal

2 fantaisies chaudes

Jambonneau de caille farci
Grenaille Nordique

Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(7g / personne)

Attention, le véritable american Jerky ne doit pas être stocké au réfrigérateur mais dans un endroit sec et tempéré.

Partie buffet

Entrées froides – 6 assortiments

Kouloubiac de légumes de saison et crème de piquillos
Huître cocktail aux grains de caviar
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison, guacamole de brocolis et fèves
Terrine de Saint-Jacques, sauce légère
Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras
Fuseau de tourteau et mangue

Plats froids – 3 assortiments

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

Salades composées – 3 assortiments

Salade du Bengale :
Haricots verts, Charlotte au curry et courgettes à la menthe
Salade Crétoise :
Tomate, céleri branche, menthe, pois chiches, oignons rouges et feta
Salade de Canton :
Riz Cantonnais et vinaigrette au wasabi
ou
Possibilité de remplacer les 3 plats froids et les 3 salades composées par 1 plat chaud et son légume.

Plat chaud – I choix

Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand, Lumaconi rigati et grains de pâtes à la tête de moine
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé, tulipe de pomme de terre
Dos de saumon au coulis d'étrilles et mousse de céleri
Poularde fermière, farce aux écrevisses, sauce Nantua et mousseline aux herbes fraîches

Desserts

4 sortes de desserts au choix inclus (page 19)



Bûche glacée

« Pomme de pin sous la neige »
(Crème glacée au sirop de sapin,
croquant de pignons, sorbet et gel coco)

PRESTIGE

15

Votre buffet

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



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



Votre Carte

Les « préférés » de Jacques

Foie gras

Entrées froides et chaudes

Poissons et crustacés

Viandes et gibiers

Légumes

Fromages

Desserts

“

Une harmonie céleste
de saveurs raffinées

Bûche « La Choco Yuzu »
(Biscuit et mousse chocolat, steuzel cacao, chou garni au yuzu)

VOTRE CARTE

Huîtres Normandes en bourriche

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

Cuisine de mémoire – les «préférés» de Jacques

Entrée :	
Véritable vol au vent aux ris de veau (mini. 2 pers.)	9,50 €
Plat :	
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini. 5 pers.)	16,00 €/pers.
Dessert :	
Le Nicolas (meringue aux amandes, crème pralinée)	6,00 €

Entrées froides de poissons

Aspic de beluga, cœur coulant et truite fumée à la moutarde douce	9,00 €
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)	16,00 €
Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Saumon frais à la Parisienne (Mini. 6 pers.)	
Entrée 80 grammes	9,00 €
Plat 150 grammes	16,00 €
Moelleux de saumon fumé et légumes braisés	8,00 €
Terrine de Saint-Jacques, sauce légère	9,50 €
Acidulé de saumon fumé, pomme Granny en feuille de gravlax	9,50 €
Patchwork de deux saumons, gravlax et fumé	10,00 €
Tartare de bar et carpaccio de champignons	9,50 €
Saumon d'Écosse fumé maison (100g)	11,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques et topinambour aux essences de truffe	13,00 €

Les foies gras frais « maison »*

Foie gras de canard	13,00 €
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	13,00 €
Foie gras et céleri confit	14,00 €
Foie gras de canard (250g en terrine porcelaine)	70,00 €
Foie gras de canard (500g en terrine porcelaine)	130,00 €
Foie gras de canard en bloc sous vide	190,00 €/Kg

Entrées froides

Assortiment de charcuteries artisanales (120g)	7,00 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	7,00 €
Salade de cailles aux champignons	6,60 €
Terrine de canard	5,00 €
Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma	6,50 €
Parfait de poire et Gorgonzola	7,50 €
Jardin Grec coloré	10,00 €
Kouloubiac de légumes de saison et crème de piquillos	6,50 €
Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras	10,00 €
Hérissron de légumes croquants sur traversin de poivrons	10,00 €

Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (6/pers.)	15,00 €
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse (3 noix/pers.)	13,00 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	16,00 €
Velouté de châtaignes et dés de foie gras	11,00 €
Noix de Saint-Jacques aux agrumes en cocotte de pin (3 noix/pers.)	13,00 €
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois	11,00 €
Tourte de canard et foie gras, sauce Grand Veneur crémée	13,00 €
Mousseline de saumon et son escalope, sauce Colbert	10,00 €
Boudin blanc au foie gras (du 8/12 au 15/01)	5,50 €
Boudin blanc au foie gras sauce aux truffes (du 8/12 au 15/01)	9,00 €
Véritable vol au vent aux ris de veau, sauce aux truffes	9,50 €

Plats végétariens

Multicolore de légumes sur pommes darphin, sauce potiron au lait d'avoine	10,00 €
Artichaut forestier, patate douce paprika et Rattes du Touquet	15,00 €
Cromesquis potager de saison, sauce au lait d'avoine	15,00 €
Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème de truffe	15,00 €
Raviole géante, céleri et chou fleur braisé, crème de truffe	15,00 €

Plats de poissons et crustacés

Cassiolette de homard à la façon du Chef	34,00 €
Cassiolette du pêcheur à la crème de Sauternes	16,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	15,00 €
Émincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	32,00 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	15,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	29,00 €
Homard aux giroles à la crème de Sauternes	34,00 €
Cassiolette de cabillaud et fruits de mer à la Dieppoise	19,00 €
Saint-Jacques en coquille, sauce Cardinal et lamelles de truffe	18,00 €
Filet d'aiglefin et fumet de coquillages crévés	14,00 €
Filet de Saint-Pierre au Champagne sur lit d'épinards	17,50 €
Maigre de Corse à l'oseille	14,50 €
Filet de turbot au Chablis	29,00 €
Lotte grillée au Kamado sur lit de chou au beurre Normand	26,00 €
Surf and Turf de homard, bœuf confit, sauce Choron	31,00 €



Aspic de beluga, cœur coulant et truite fumée à la moutarde douce

* Prix suivants les cours du jour et selon disponibilité.
Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la féculé de pomme de terre.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 30 juin 2025. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre Aller+Retour.
Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr Vaisselle complète rendue non lavée : 8 € TTC par personne (Minimum 15 personnes).

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

Plats de viandes

Suprême de volaille aux cèpes	11,20 €
Jambonneau de pintade farci à l'ancienne	11,00 €
Pintade en deux idées, crémée et chou farci	14,00 €
Ballotine de pintade au pommeau	12,00 €
Dinde fermière farcie aux marrons (du 8/12 au 15/01)	12,50 €
Poularde fermière, farce aux écrevisses, sauce Nantua	17,00 €
Magrets de caille à la crème de foie gras (4 pcs./pers.)	15,00 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	15,00 €
Jambon en croûte, sauce Madère (mini. 8 pers.)	10,20 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Fondant de canard, farce au foie gras, sauce S'-Émilien	16,00 €
Pavé de canard, poire et miel	19,00 €
Jalousie de canard, champignons, crème de persil aux cranberries	19,00 €
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé	12,50 €
Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand	17,00 €
Pavé de veau en croûte d'herbes	15,00 €
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini. 5 pers.)	16,00 €
Pavé de veau aux girolles	16,00 €
Noisette de veau aux truffes	25,00 €
Ris de veau aux truffes	29,00 €
Ris de veau à la Grenobloise	26,00 €

Les gibiers (Uniquement en période de chasse)

Dos de chevreuil Grand Veneur (mini. 6 à 8 personnes)	19,50 €
Lièvre à la Royale (hors fêtes : mini. 6 personnes, mini. 8 jours)	35,00 €
Sauté de faisan aux champignons des bois	20,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

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

**Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?**

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



Plats uniques (minimum 8 personnes)

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

Les accompagnements (minimum 2 personnes)

Riz blanc	2,50 €
Bayaldi de légumes du soleil (tomates, courgettes, champignons sur feuilleté croustillant)	3,50 €
Coussin de tomates et courgettes sur compotée d'oignons	3,00 €
Crêpe aux épinards	3,00 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Gaufre de pommes de terre aux 3 légumes	3,50 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Gratin aux 2 pommes et brisures de truffes	4,00 €
Gratin de carottes des sables	3,00 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,50 €
Mousse de carottes	3,00 €
Mousseline de carottes au Saint-Nectaire	3,50 €
Mousseline de céleri	3,00 €
Mousseline aux herbes fraîches	3,00 €
Mousseline aux olives noires	3,10 €
Mousseline aux truffes	7,50 €
Soufflé de courgettes	3,50 €
Tatin de champignons	3,00 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	3,00 €
Lumaconi rigati et grains de pâtes à la tête de moine	4,00 €
Belle de Fontenay Hasselbach	2,50 €
Courgette violon	4,50 €
Patate douce rôtie et sésame	3,00 €

Plateaux de fromages

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



Lotte grillée au Kamado sur lit
de chou au beurre Normand

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

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

Mini-pièces sucrées & fours frais (Voir p. 5)

Entremets

Café Latté (mini. 3 pers.)
(moelleux noisettes, mascarpone, crème légère au café)
Délice pomme confite, caramel beurre salé
(caramel, crêpes, mousse aux pommes et pommes confites)
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
(biscuit crème citron, mousse agrumes)

Mille-feuille

Nicolas**
(meringue aux amandes, crème pralinée)

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

Paris-Brest

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

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

Saint-Honoré

Fraisier ou Framboisier (du 15/04 au 30/09)

Pavlova aux fruits de saison (fruits rouges du 15/04 au 30/09)

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

Chocolat Cluizel Grand Cru	12,00 €
Streuzel caramel	15,00 €
Brownies vanille	15,00 €
Café « brûlerie Les Torréfacteurs Normands »	12,00 €
Citron yuzu et framboises fraîches	15,00 €

Entremets glacés et glaces

Nougat glacé, coulis framboise** 5,80 €/pers.
Omelette Norvégienne (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.
Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille
Profiterole XXL et sauce chocolat 5,80 €/pers.
Soupière en nougatine et sorbets multicolores** (3/pers.) Mini. 2 pers. 7,00 €/pers.
Vacherin** (mini. 3 pers.) 5,80 €/pers.
Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille

Divers

Mousse au chocolat** 4,00 €/pers.

Possibilité de présentation anniversaire avec plaque, bouquet magique et bougie chiffre : supplément de 2,00 €/pers.
* Tarif pour une personne (prix à multiplier par le nombre de convives). La forme et présentation des desserts sont adaptées selon le nombre de personnes.
** Desserts sans gluten

Sorbets & glaces en petit pot***

Glace (chocolat - vanille) 2,00 €/pers.
Sorbet (fraise, framboise, fruit de la passion) (minimum 4) 2,00 €/pers.
Sorbet en milieu de repas (poire - pomme - citron) (minimum 8) 1,00 €/pers.

Bûches tradition

(du 16/12/2024 au 12/01/2025) 5,80 €/pers.
Café et biscuit aux noix
Double chocolats
Grand Marnier et nougatine émiettee
Marrons et éclats de marrons glacés
Praliné croquant
Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise

Bûches glacées (minimum 3 pers.)

(du 16/12/2024 au 12/01/2025) 6,00 €/pers.
Crunchy (Vanille, caramel, noix de pécan)
La Cassia (Sorbet cassis, insert myrtille, croustillant, cream cheese glacé)
Pomme de pin sous la neige (Crème glacée au sirop de sapin, croquant de pignons, sorbet et gel coco)

Tartes

Tarte abricots (du 1^{er} juillet au 31 août) 4,30 €/pers.
Tarte aux fraises ou aux framboises (du 15/04 au 30/09) 4,30 €/pers.
Tarte Bourdaloue 4,30 €/pers.
Tarte citron meringuée 4,30 €/pers.
Tarte Normande 3,90 €/pers.
Tarte Tatin grand-mère 3,90 €/pers.
Tarte Tropicane 4,80 €/pers.

« Spécial fêtes »

(Du 8/12 au 12/01) (mini. 3 pers.) 7,00 €/pers.
La Suzette (Croustillant orange et beurre noisette, crêpes, Grand Marnier, crèmeux et ganache vanille)
Tic & Tac (Dacquoise noisette, caramel coulant, mousse et praliné noisette)
Jardin d'agrumes (Madeleine bergamote, crèmeux, kalamansi, mousse earl grey, croustillant amande et chiffonnade de main de Buddha)
La Choco Yuzu (Biscuit et mousse chocolat, steuzel cacao, chou garni au yuzu)
La Bûche « Bûche » (Pain de Gênes, chocolat, gel et mousse de vanille fumée, pépites de streuzel amandes) (6 parts indivisibles)

HORS MENUS

Corbeilles de fruits frais*** (selon saison)

Pour 6 personnes : 34,00€ / Pour 10 pers. : 39,00€ / Pour 15 pers. : 47,00€

Pièces montées nougatine & Cie

Soupière Gourmande en nougatine (choux, macarons, guimauves...) 40,00 €
35 pièces et 450g de nougatine (env. 6 pers.)
55 pièces et 750g de nougatine (env. 10 pers.) 60,00 €

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

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

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

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

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

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

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

Carrousel de douceurs (40 pièces mini.) 65,00 €

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

Et coque chocolat (minimum 280g)

Décorations gourmandes

(du 16/12/2024 au 31/12/2024)
Mendiant au chocolat en pomme de pin pour centre de table (Ø15cm) 35,00 €
Boule de Noël garnie pour déco de serviette (surprise pour les invités) (Ø7cm) 10,00 €

Centre de table en chocolat



Décoration de serviette



Un cadeau de dernière minute à trouver ?

Pensez à nos coffrets cadeaux & paniers gourmands !

Faites des réserves !

Plats cuisinés pour 2 personnes

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

Terrines

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

Rillettes

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

Rillettes végétales

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

Desserts

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

Salaisons maisons

Saucisson sec de porcin (250g)	10,00 €
Chorizo pur bœuf mi-fort (250g)	12,00 €

Nouveau

Les bocaux d'Erisay stérilisés

0% colorant
0% conservateur
100% authentique



37 €^{TTC}



Panier Gourmand « Petits Plaisirs »

Terrine texas barbecue pulled pork - Terrine de foie de volaille à l'Armagnac - Terrine de poulet à l'Estragon - Sachet de caramels mous - Sachet de mendiants en chocolat.

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



Atelier œnologique

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

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

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

Planning des cours sur

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

Réservation obligatoire au

06 08 53 33 01 ou à

aromesetpassions@gmail.com

(les cours se déroulent pour un minimum de 6 personnes)

45 €^{TTC}
par pers.



Atelier de cuisine

Les cours de cuisine sont assurés par les chefs de la maison ERISAY. Vous réalisez l'intégralité des plats au menu depuis l'épluchage jusqu'au dressage des assiettes.

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

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

Cours : 10h/12h30

Déjeuner : 12h30/14h

Planning des cours sur

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

Réservation obligatoire au

02 32 54 06 33

75 €^{TTC}
par pers.



Bons cadeaux restaurants, cours & dégustations

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

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



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



boutique.erisay-traiteur.fr

- ① Je me rends sur : boutique.erisay-traiteur.fr
- ② Je fais mon choix (menu, plat à la carte, cocktail, buffet, etc.).
- ③ Je choisis ma **date de livraison** ou de **retrait** ainsi que l'horaire 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 le matin

*Forfait de livraison de 15€

Sur Paris, Rouen et le long de l'A13, le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, les 23, 24, 30 et 31 décembre.

Livraison 0,80€ TTC du km

Votre commande est inférieure à 80€ TTC, vous n'êtes pas sur l'axe A13 ou vous êtes à moins de 20km : Comptez 0,80€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

Livraison l'après-midi

Comptez un forfait de 50€ pour Rouen, 120€ pour Paris ou 0,80€ TTC du km au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Forfait
livraison de 15€
sur Rouen et
Paris le matin*

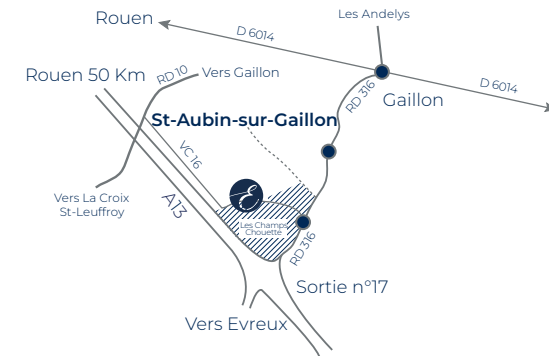


**La disponibilité des produits dépend du délai de fabrication de nos produits frais. Pour vous assurer la disponibilité de l'intégralité de notre carte, passez commande en J-4. Pour une fraîcheur optimale, il est conseillé de consommer nos préparations sous 24 heures. Conditions générales de vente disponibles sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions



NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

30 min de Rouen

45 min de la Défense

60 min de Beauvais

60 min de Deauville

60 min de Paris

65 min du Havre

75 min de Dieppe

85 min de Caen

85 min de Chartres

100 min d'Amiens

100 min de Compiègne

PARIS

p. 06 09 02 01 55

paris@erisay.fr

ORGEVAL

t. 02 32 54 06 33

orgeval@erisay.fr

MANTES LA JOLIE

t. 02 32 54 06 33

manteslajolie@erisay.fr

ROUEN

39, rue aux Ours - 76000 Rouen

t. 02 35 98 64 68

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

rouen@erisay.fr

LE HAVRE

t. 02 35 98 64 68

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

lehavre@erisay.fr

CHARTRES

p. 06 29 13 37 99

chartres@erisay.fr

PLATEAUX REPAS

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

DEAUVILLE

t. 02 35 98 64 68

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

deauville@erisay.fr

BEAUVAIS

p. 06 71 81 86 02

beauvais@erisay.fr

EVREUX

t. 02 35 98 64 68

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

evreux@erisay.fr

www.erisay-traiteur.fr



ERISAY RÉCEPTIONS
ZA des Champs Chouette N°1
CS80029 - 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. 02 32 54 06 33 | contact@erisay.fr



boutique.erisay-traiteur.fr