MENUS ET PLATS À EMPORTER

COLLECTION 2020/2021

Érisay | RÉCEPTIONS

Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... La Bonne.

Paul Bocuse

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 2e au Concours National de Cuisine Artistique.
- Dominique BREBAN, chef pâtissier, issu de restaurants étoilés.

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

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

- Saint-Aubin-sur-Gaillon.
- « La table d'Érisay » au Golf de Mont-Saint-Aignan (sauf fêtes).
- Et, uniquement pendant les fêtes de fin d'année, à Rouen, Paris, Evreux, Orgeval 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.

ÉRISAY RÉCEPTIONS, propose également des cours de cuisine, d'œnologie et des idées cadeaux à offrir pour toutes les occasions : anniversaires, Noël, Saint-Valentin, fête des mères, fête des pères, Pâques...

Toute l'équipe de la maison ÉRISAY est heureuse de partager cette saison 2020/2021 à vos côtés !

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

TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

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

Produits en cycle court préparés dans les règles de l'art
- Travail avec les producteurs locaux en filières courtes.
- Respect des normes de sécurité HACCP et de l'agrément sanitaire européen.

Déchets raisonnés
- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Récupération des eaux de pluie : 100 m^3 d'eau de pluie récupérés par mois.
- Recyclage des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 11 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques
- Trois voitures électriques.
- 1.000 m^2 de panneaux photovoltaïques.

SOMMAIRE

Crevette et bœuf tandoori

VOS APÉRITIFS À COMPOSER P. 3
Les pièces sucrées p. 5

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE P. 6

VOS MENUS P. 8
La sélection p. 9
Deux plats p. 10
Trois plats p. 11
Poissons p. 12
Végétariens p. 13
Sans allergènes p. 13

VOTRE BUFFET PRESTIGE P. 14

VOTRE CARTE P. 16
Entrées p. 17
Plats p. 17
Desserts p. 19
Fromages p. 19

COURS DE CUISINE & D'OENOLOGIE P. 20

NOS BONS CADEAUX DÉGUSTATION P. 21

VOS COMMANDES EN LIGNE SUR Eisay | BOUTIQUE P. 21

VOS APÉRITIFS À COMPOSER & PIÈCES SUCRÉES

Les prestiges
Les traditionnels
Les pièces sucrées

MISES EN BOUCHE POUR FINE BOUCHE

Les cubics

LES PRESTIGES

Les Ovalines *(coupelle en pulpe de canne)*

Assortiment de 9 pièces : 21,00 € *18 pièces :* 39,00 €
Foie gras, gingembre et mousse de maïs
Céleri en deux façons et truffe
Saint-Jacques lardée et légumes provençaux

Les créations

Plateau de 24 pièces : 39,00 €
Macaroni et crème de tourteau
Gravlax de saumon à la betterave et perle de citron
Pointe de kefta à la coriandre sur croquant pécan

Le plateau prestige

Plateau de 24 pièces : 40,00 €
Spirale de grison et bresaola
Mini brochette de saumon fumé à l'aneth
Chaud froid de Saint-Jacques à l'orange

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes : 47,00 €
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Homard et poitrine fumée normande
Chioggia et crème tandoori

La Forêt Suspendue

Plateau de 20 pièces : 45,00 €
Canard laqué et soba *(pâtes de sarrasin)*
Fondant de Black-Angus
Banderille d'artichaut
Œuf roulé piperade et piment d'Espelette
Crevette et bœuf tandoori

Véritable American « Jerky »

Assortiment de viandes de bœuf et canard
marinées et fumées au bois de pommier

Boîte de 100 gr 10,00 €

Pièces froides *(mini. 10 pièces)*

Polenta toastée et artichaut noisette	1,30 €
Pointe de kefta à la coriandre sur croquant pécan	1,40 €
Canard laqué et soba	1,40 €
Pince mie pois gourmand et magret fumé	1,30 €
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji	1,50 €
Œuf de caille farci aux herbes	1,10 €
Pince de Charolais et Comté fleuri	1.30 €
Gravlax de saumon, betterave et perle de citron	1,40 €
Banderille d'artichaut aux truffes	1,40 €
Spirale de grison et bresaola	1,30 €
Fondant de Black Angus et légumes croquants	1,30 €
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons	1,10 €
Macaroni et crème de tourteau	1,10 €
Soupe de homard *(par 9 ou 18 pièces uniquement)*	2,20 €
Huître cocktail au caviar *(à la pièce)*	2,95 €
Crevette et bœuf tandoori	1,50 €
Œuf roulé piperade et piment d'Espelette	1,20 €
Chaud froid de Saint-Jacques à l'orange	3,20 €

Pièces chaudes « Les prestiges »

Mini velouté de châtaignes et pépite de foie gras	3,10 €
Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux	1,95 €
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 €
Gambas au charbon végétal *(mini. 5 pièces)*	1,40 €
Croustillant de canard aux 2 pommes *(mini. 5 pièces)*	1,40 €
Grenaille nordique	1,30 €

Mini burger

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

Fusettes *(Mini sandwich au pain blanc)*

Parme et roquette	1,40 €
Saumon fumé	1,40 €
Mini pan bagnat	1,40 €
Cachemire *(poulet curry et légumes confits)*	1,40 €

Tentations gourmandes

Agatha et caviar Baeri *(Pomme de terre Agatha et 10 gr de caviar)*	13,00 €
Caviar Baeri 50 gr	55,00 €
Caviar Baeri 100 gr	100,00 €
Blini maison à la farine de blé noir	1,20 €
Mini soupe aux truffes	12,00 €

Plateau voyage

Retrouvez l'ensemble de nos créations sur
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

Méli-mélo de finger

Mélange des 3 variétés : 24 pièces : 16,00 € / 56 pièces : 32,00 €
Saumon fumé, Jambon de Pays, Briochette au crabe

Prédélices variés

Assortiment sur plateau : 26 pièces : 20,00 € / 56 pièces : 45,00 €
Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

Fantaisies assorties classiques chaudes *(mini. 5 pièces)*

La pièce 0,75 €
Croque légumes
Chou escargot
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Quichette au saumon
Croissant jambon
Acras de morue

Les cubics

La pièce *(mini. 5 pièces)* 0,90 €
Cantal et caramel de sésame
Volaille au pesto
Parmentier Saint-Émilion
Poisson au paprika fumé

Fantaisies assorties chaudes

La pièce (mini.5 pièces) 1,40 €
Jambonneau de caille
Beignet de ris de veau
Beignet de calamar
Mini brochette de poulet
Pomme de terre farcie à la brandade de morue
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)*

Fours-Frais

Assortiment sur plateau : 60 pièces : 45,00 € / 80 pièces : 55,00 €
Exemple de variétés :
Financier pistache chocolat, Opéra noix de pécan,
Macarons panachés, Caroline café,
Tartelette aux fruits de saison, Duo chocolat orange,
Cannelé, Poché Miel...

Cache-Cache de mignardises

Panaché de 20 pièces variées
sous une dentelle de mendiant chocolat : 35,00 €

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 11,00 € / 20 pièces : 20,00 €
Caramel beurre salé
Framboise
Chocolat

Les Vénitiennes *(Coupelle en pulpe de canne)*

Assortiment : 9 pièces : 19,00 € / 18 pièces : 38,00 €
Pana Cotta vanille, amarena
Tiramisu café, chocolat au lait
Baba Napolitain Limoncello

Plaisirs sucrés

Assortiment sur plateau :
30 pièces : 28,00 € / 60 pièces : 50,00 € / 90 pièces : 68,00 €
Guimauve maison (citron, vanille, framboise) Calisson,
Mendiant aux 3 chocolats, Caramel mou et nougat...

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison 1,00 €

Mini-club sucré

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

Cache Cache

Envie d'ajouter une
bûche de Noël ?
RENDEZ-VOUS EN PAGE 19

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE

Cocktail divin et dînatoire

Forêt suspendue

COCKTAIL DÎNATOIRE À COMPOSER

Deux options possibles

24 pièces avec 7 pièces prestiges :

Entre 15 et 24 personnes :	40,00 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	33,00 € TTC/pers.

29 pièces avec 9 pièces prestiges :

Entre 15 et 24 personnes :	46,00 € TTC/pers.
25 personnes et plus :	39,00 € TTC/pers.

Prédélices variés *(Assortiment varié)*

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperges
Caviar d'aubergines
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Bœuf séché de Gambret

Véritable American « Jerky »

Assortiment de viandes de bœuf et canard
marinées et fumées au bois de pommier *(15gr /pers.)*

Fantaisies froides prestiges *(à choisir)*

Fondant de Black Angus et légumes croquants
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Cuillère de homard
Huître aux grains de caviar
Œuf de caille aux herbes
Spirale de Grison et Bresaola
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
Canard laqué et soba *(pâtes de sarrasin)*
Crevette et bœuf tandoori

Fantaisies chaudes prestiges *(à choisir)*

Jambonneau de caille farci
Saint-Jacques au bacon
Chou escargot
Pastilla de caille
Croque Serrano aux deux basilics
Gambas au charbon végétal
Pic de saumon et poitrine fumée
Cubic au Cantal et caramel de sésame
Croustillant de canard aux 2 pommes

Présentations froides *(à choisir)*

(Si cocktail 24 pièces, choisir 3 présentations froides)
(Si cocktail 29 pièces, choisir 6 présentations froides)

Chaud et froid de poulet - Brochette de canard aux cerises - Filet d'agneau, petits pois et menthe - Aiguillette de bœuf au poivre - Médaillon de saumon glacé à la Parisienne - Mini pan bagnat - Fusette parme et roquette - Fusette Cachemire

ou

Mini plat chaud et sa garniture *(à choisir)*

(Si cocktail 24 pièces, choisir 1 mini plat chaud - valeur 3 pièces)
(Si cocktail 29 pièces, choisir 2 minis plats chauds - valeur 6 pièces)

Poularde aux cèpes
Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée
Magrets de caille à la crème de foie gras
Fondant de canard et foie gras en habit vert
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Cocotte de parmentier de canard
Cocotte de joue de boeuf confite, tapenade et polenta crémeuse
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes*
(4 pièces/pers.)

Garniture :
Mousseline aux olives ou Soufflé de courgettes

(Tous ces plats chauds sont pré-coupés et peuvent se déguster debout avec une petite fourchette uniquement. Il faut prévoir des petites assiettes, sauf pour les cocottes.)

1 mini burger

Le classique au bœuf *(à chauffer)*

Fromage en pics *(1 pièce/pers.)*

Fours frais maison

Assortiment de 5 fours frais *(ex. Tartelette chocolat, wrap choco-fraise, poché au miel, opéra aux noix de pécan, macaron maison, etc.)*

Plaisirs sucrés *(assortiment varié)*

Guimauve maison
Mendiant

Mini-club sucré

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

Brochette de fruits frais *(1 pièce/pers.)*

Les Vénitiennes *(Coupelle en pulpe de canne)*

Assortiment varié
Pana Cotta vanille, amarena
Tiramisu café, chocolat au lait
Baba Napolitain Limoncello

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

NB. : Pour un cocktail 29 pièces possibilité également de choisir 3 présentations froides et 1 mini-plat chaud.
* Garniture incluse
Aucune vaisselle de service n'est fournie avec ce cocktail. Pain à prévoir par vos soins. Tarifs valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021.
Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour. Vaisselle complète rendue non lavée : 6 € TTC par personne (Minimum 12 personnes)

Canard confit laqué à la prune japonaise.

VOS MENUS

La sélection
Deux plats
Trois plats
Poissons
Végétariens
Sans allergènes

DÉGUSTEZ LES YEUX FERMÉS,
ERISAY JOUE DU PIANO DE CUISSON !

L'HÉRITAGE 49,50 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

Spirale de grison et bresaola
Grenaille nordique
Chou escargot
Œuf roulé piperade et piment d'Espelette
Fondant black-angus

REPAS

Fuseau de tourteau et mangue
Pavé de cabillaud à la Bordelaise sur fondue de poireaux crémée
Miso de poularde crémeux citronnelle et gingembre
Risotto grains de pâtes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Vous souhaitez ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5

Déclinaison de saumon gravlax

LES PAPILLES AU PARADIS

CHEF FONTAINE 59,00 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

Beignet de calamar
Gambas au charbon végétal
Acras de morue
Macaroni et crème de tourteau
Crevette et bœuf tandoori

REPAS

Déclinaison de saumon gravlax *(aneth, poivre et betterave)*
Saint-Jacques pancetta et pamplemousse
Canard confit laqué à la prune Japonaise
Gaufre de pomme de terre aux légumes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

GRANDE ÉPOQUE 76,00 €

COCKTAIL (5 PCE/PERS)

Huître aux grains de caviar
Cubic de cantal et caramel de sésame
Œuf de caille aux herbes
Croustillant de canard aux deux pommes
Jambonneau de caille farci

REPAS

Mini soupe aux truffes *(sup. 6€ pour soupe grand modèle)*
Belles langoustines et sabayon crémeux
Ris de veau en croûte de céréales
ou
Noisette de veau aux truffes
Mousseline aux truffes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

* Disponible uniquement en période de chasse.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

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

L'aventure 23,00 €
4 fantaisies chaudes*
Parfait d'avocat et saumon fumé
Opéra de poitrine de veau rôti au paprika
Gratin dauphinois
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'escapade 26,00 €
4 fantaisies chaudes*
Fuseau de tourteau et mangue
Suprême de poularde aux écrevisses
Gratin de courge au cantal
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'Évasion 29,00 €
4 fantaisies chaudes*
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax
Canard confit laqué à la prune Japonaise
Pommes de terre lardées
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'incontournable 32,00 €
4 fantaisies chaudes*
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas
Ou à la crème de foie gras
Mousseline aux olives
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'odyssée 32,00 €
4 fantaisies chaudes*
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
Dos de saumon à l'Oseille *(hommage à Pierre Troisgros)*
Mousseline aux herbes fraîches
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le romanesque 35,00 €
4 fantaisies chaudes*
Cocotte d'escargots, crème de persil et ail confit
Magret de canard rôti au poivre de Sarawak
Risotto grains de pâtes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'épique 44,00 €
4 fantaisies chaudes*
Escalope de bar braisée au beurre et citron vert
Bouton d'agneau de lait à l'estragon et jus court
Tatin de champignons
Jalapeños farci au cheddar et lard fumé
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Jacques Erisay 70,00 €
Cocktail
2 fantaisies chaudes et
Huître aux grains de caviar,
Jambonneau de caille farci.

Repas
Mini velouté de châtaignes et pépites de foie gras
Cassolette de homard façon du Chef
Ris de veau aux truffes
ou
Dos de chevreuil grand veneur
(Uniquement en période de chasse)
Mousseline aux truffes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Menu Enfant 18,00 €
2 mini croissants jambon
2 mini saucisses feuilletées
Mimi la souris
2 mini burgers
Pommes sautées
Mousse chocolat

Parfait d'avocat et saumon fumé

« A deux plats d'ici »

Retrouvez l'ensemble de
nos créations sur
BOUTIQUE.ERISAY-TRAITEUR.FR

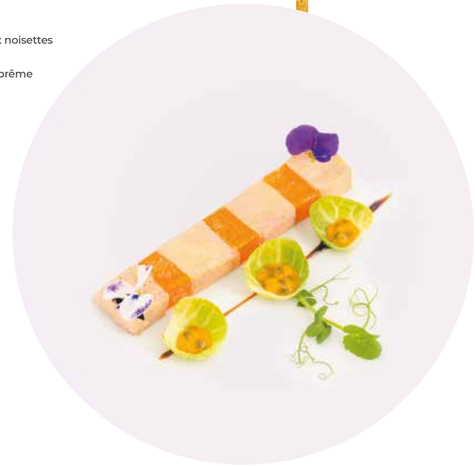
*Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon etc.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

L'original 35,00 €
4 fantaisies chaudes*
Saumon fumé maison, blinis et houmous
Filet d'aiglefin, coulis de langoustine
Jambonneau de pintade farci, flambé au Calvados
Chou-fleur gratiné au comté
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

L'admirateur 40,00 €
4 fantaisies chaudes*
Pétales de cabillaud, crémeux de topinambours aux noisettes
Cocotte de lieu, fruits de mer et disque feuilleté
Filet de volaille farci au confit de légumes, sauce suprême
Gratin de macaronis crémeux
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le seinomarin 41,00 €
4 fantaisies chaudes*
Boudin blanc au foie gras
Pavé de cabillaud à la Dieppoise
Dinde Normande farcie
(du 15 décembre au 10 janvier)
Gratin aux deux pommes et brisures de truffe
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

« En quatre dimensions »



Foie gras de canard au potiron et miel épicé

Le compagnon 44,00 €
4 fantaisies chaudes*
Foie gras de canard au potiron et miel épicé
Ravioles aux dés de homard, à la crème de Sauternes
Pavé de veau aux girolles
Crêpe aux épinards
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le connaisseur 55,00 €
4 fantaisies chaudes*
Saint-Jacques à l'huile d'argan et grenade
Saint-Pierre, réduction de Porto et céleri braisé
Ris de veau en croûte de céréales
Mousseline aux olives
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

*Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon etc.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Pavé de cabillaud à la Bordelaise sur fondue de poireaux crémés

L'explorateur 40,00 €

4 fantaisies chaudes*
Déclinaison de saumon gravlax *(aneth, poivre et betterave)*
Pavé de cabillaud à la Bordelaise sur fondue de poireaux crémée
Arlequin de carottes
Mousse de céleri
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Sables d'olonne 48,00 €

4 fantaisies chaudes*
Saint-Jacques pancetta et pamplemousse
Pavé de turbot, crème de cerfeuil tubéreux
Mousseline de carottes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Granville 55,00 €

4 fantaisies chaudes*
Homard aux girolles, à la crème de Sauternes
Filet de sole soufflé Cardinal
Mousseline aux truffes
Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Le Végétarien pivoine 28,00 €

4 fantaisies*
Cubic au Cantal et caramel de sésame
Sablé parmesan à l'italienne
Chou fromage
Croquant sarrasin et bleu d'Auvergne

Œuf Norvégien truffé, piperade et légumes de saison
Arc en ciel de carotte, risotto de févettes et coulis d'herbes

Dessert au choix inclus *(Page 19)*

Sans allergènes 28,00 € & sans gluten

4 fantaisies froides :
Palet de patate douce et saumon
Fondue de poireaux
Champignons farcis *(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

Café Latté
(vendu sans le plateau de caramel)

Tous les goûts sont dans la nature

Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine.
Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

VOTRE BUFFET PRESTIGE

Holly Jolly Christmas

BUFFET N'EST PAS JOUER

BUFFET PRESTIGE 52,00 € TTC/PERS.

MINIMUM 25 PERSONNES

PARTIE COCKTAIL

3 PRÉDÉLICES
Opéra de foie gras aux cerises
Madeleine au saumon fumé
Sablé de parmesan à l'Italienne

5 FANTAISIES
Jambonneau de caille farci
Canard laqué et soba *(pâtes de sarrasin)*
Gambas au charbon végétal
Crevette et bœuf tandoori
Brochette de saumon fumé à l'aneth

VÉRITABLE AMERICAN « JERKY »
Bœuf et canard *(15gr / personne)*

PARTIE BUFFET

ENTRÉES - 6 ASSORTIMENTS
Fondant au bleu d'Auvergne et pignons de pin
Huître aux grains de caviar
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
Parfait d'avocat et saumon fumé
Fraîcheur de lieu et Saint-Jacques, crème d'aneth
Fuseau de tourteau et mangue

PLATS FROIDS - 3 ASSORTIMENTS
Saumon frais à la Parisienne
Veau vitello tonnato
Eminçé de poulet au citron confit

SALADES COMPOSÉES - 3 ASSORTIMENTS
Salade de risotto de maïs à la mexicaine
Salade de légumes Niçois
Salade de pennettes à la tomate

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

PLAT CHAUD - 1 CHOIX
Canard confit laqué à la prune Japonaise et gratin de patate douce
Filet d'aiglefin, coulis de langoustine et chou-fleur gratiné au comté
Filet de volaille farci au confit de légumes, sauce suprême et risotto grains de pâtes
Jarret de veau braisé à l'ancienne et tulipe de pomme de terre

DESSERT

4 sortes de desserts au choix inclus *(page 19)*

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

Duo de magrets, cœur foie gras et brunoise de poire

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

VOTRE CARTE

Plateaux de fruits de mer
Entrées froides et chaudes
Les «préférés» de Jacques
Foie gras
Poissons et crustacés
Viandes et gibiers
Légumes
Desserts
Fromages

QUAND ON AIME, IL EST ENCORE PLUS FACILE DE CHOISIR

Bouton d'agneau de lait à l'estragon et son jus court, Tatin de champignons et Jalapeños farci au cheddar et lard fumé.

VOTRE CARTE

HUÎTRES

(environ 96 unités)	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
	90,00 €	78,00 €	65,00 €	54,00 €
(environ 48 unités)	En n°2	En n°3	En n°4	En n°5
	53,00 €	42,00 €	39,00 €	34,00 €

PLATEAU DE FRUITS DE MER 50,00 €

(/pers. : 1/2 Tourteau - 6 huîtres - 3 praires - 1 étrille - 200 gr de bulots - 50 gr de bigorneaux - 5 crevettes roses - 50 gr de crevettes grises - 2 langoustines)

ENTRÉES FROIDES DE POISSONS

Fuseau de tourteau et mangue	9,50 €
Saumon fumé maison	7,20 €
Fond d'artichaut à la royale *(Saint-Jacques, homard et langoustine)*	13,70 €
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)	9,40 €
Parfait d'avocat et saumon fumé	6,80 €
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax	6,80 €
Saumon fumé maison, blinis et houmous	9,00 €
Pétales de cabillaud, crémeux de topinambours aux noisettes	8,00 €
Saint-Jacques à l'huile d'argan et grenade	19,00 €
Bellevue de homard, passion verveine	21,00 €
Fraicheur de lieu et Saint-Jacques crème de citron vert	8,00 €
Saumon frais à la parisienne *(Mini. 6 pers.)* Entrée 80 grammes	8,00 €
Plat 150 grammes	14,00 €

CUISINE DE MÉMOIRE - LES «PRÉFÉRÉS» DE JACQUES

Entrée :	
Véritable vol au vent aux ris de veau *(mini 2 pers.)*	8,50 €
Plat :	
Jarret de veau braisé à l'ancienne *(mini 5 pers.)*	15,50 €/pers.
Dessert :	
Le Nicolas *(meringues aux amandes, crème pralinée)*	5,45 €

LES FOIES GRAS FRAIS « MAISON »

Foie gras de canard	11,20 €
Foie gras d'oie *(mini. 12 pers.)*	17,10 €
Foie gras au jambon ibérique et purée de piquillos	12,00 €
Foie gras de canard au potiron et miel épicé	11,00 €
En bloc sous vide	
Foie gras de canard	160,00 €/Kg
Foie gras d'oie	290,00 €/Kg

Foie gras de canard en terrine de porcelaine
250 gr 65,00 € 500 gr 115,00 €

ENTRÉES FROIDES DE VIANDES

Marbré de légumes croquants au foie gras	7,50 €
Assortiment de charcuteries artisanales	5,70 €
Salade de magrets fumés, gésiers et noix	5,70 €
Salade de caille aux champignons	6,20 €
Fondant de bleu d'Auvergne et pignons de pin	5,00 €
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire	7,50 €
Terrine de canard	4,70 €

ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse *(3 noix/pers.)*	13,50 €
Soufflé de lieu aux petits coquillages	10,50 €
Quiche Lorraine	4,70 €
Quiche au saumon fumé	5,70 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(6/pers.)*	11,00 €
Risotto aux cèpes	8,20 €
Soupe aux truffes	23,50 €
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques	11,20 €
Cocotte d'escargots, crème de persil et ail confit	9,00 €

PLATS POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de homard à la façon du Chef	25,00 €
Homard aux girolles à la crème de Sauternes	25,00 €
Dos de saumon braisé au Champagne	12,20 €
Dos de saumon à l'oseille	14,00 €
Emincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	21,50 €
Pavé de turbot, crème de cerfeuil tubéreux	20,00 €
Saint-Jacques aux cèpes *(environ 4 noix)*	17,50 €
Cassolette du pêcheur à la crème de Sauternes	12,70 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne	14,00 €
Filet de sole soufflé Cardinal	21,50 €
Pavé de cabillaud à la Bordelaise, fondue de poireaux crémée	16,50 €
Pavé de cabillaud à la Dieppoise	9,50 €
Escalope de bar braisée au beurre et citron vert	20,00 €
Filet d'aiglefin et coulis de langoustines	11,50 €
Cocotte de lieu, fruits de mer et disque feuilleté	8,50 €
Saint-Pierre, réduction de Porto et céleri braisé	17,50 €
Belles langoustines et sabayon crémeux	22,00 €

Tous nos plats sont sans légume d'accompagnement

Bellevue de homard passion verveine

Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la fécule de pomme de terre.
Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables toute l'année jusqu'au 30 novembre 2021. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile, nous consulter : prévoir 0,65 € TTC du kilomètre Aller+Retour – Vaisselle complète rendue non lavée : 6,00 € TTC par pers. (Mini. 12 pers.)

Plats viandes

Jarret de veau braisé à l'ancienne *(mini. 5 pers.)*	15,50 €/pers.
Opéra de poitrine de veau rôti au paprika	14,50 €
Pavé de veau aux girolles	16,00 €
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe	16,80 €
Ris de veau en croûte de céréales	20,00 €
Ris de veau aux truffes	21,50 €
Jambon en croûte *(mini. 8 pers.)*	10,20 €
Cuissot de cochon de lait braisé *(mini. 5 pers.)*	15,00 €
Bouton d'agneau de lait à l'estragon et jus court	14,00 €
Charlotte d'agneau à l'aubergine	17,00 €
Canon d'agneau au jus et ses petits légumes	27,00 €
Chartreuse de caille	10,00 €
Magrets de caille à la crème de foie gras *(4 pcs./pers.)*	10,20 €
Suprême de caille en habit vert au foie gras	11,20 €
Fondant de canard, farce au foie gras sauce St-Émilion	14,00 €
Pavé de canard poire et miel	14,00 €
Canard confit laqué à la prune Japonaise	14,50 €
Magret de canard rôti au poivre de Sarawak	15,00 €
Filet de volaille farci au confit de légumes, sauce suprême	9,50 €
Suprême de volaille aux cèpes	10,20 €
Dinde fermière farcie aux marrons *(uniquement pendant les fêtes de fin d'année)*	11,20 €
Jambonneau de pintade farci, flambé au Calvados	10,00 €
Ballotine de pintade au cidre	10,70 €
Suprême de pintade au Pommeau	14,00 €
Miso de poularde crémeux, citronnelle et gingembre	10,20 €
Suprême de poularde aux écrevisses	16,00 €

Les gibiers *(Uniquement en période de chasse)*

Lièvre à la Royale *(minimum 6 personnes)*	35,00 €
Dos de chevreuil Grand Veneur	19.50 €
Gigue de chevreuil grand veneur *(minimum 6 à 8 personnes)*	18,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement

Plats uniques *(minimum 8 personnes)*

Choucroute *(Poitrine fraîche - Saucisse de Strasbourg - Saucisson frais)*	10,20 €
Couscous *(Poulet - Collier - Merguez - Légumes - Sauce harrisa - Semoule)*	15,50 €
Paëlla *(Lapin - Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas)*	15,50 €
Choucroute de la mer *(Chou, Haddock, lotte, saumon, moules, sauce moutarde à l'ancienne)*	15,50 €
Blanquette de veau	10,50 €
Pot au feu	15,50 €

Les légumes *(minimum 2 personnes)*

Radis Daïkon braisé et mousseline de patates douces	3,50 €
Carottes glacées	2,90 €
Mousse de carottes	2,80 €
Gaufre aux 3 légumes	3,00 €
Tulipe de pomme de terre	3,50 €
Mousseline aux olives noires	2,30 €
Mousseline aux truffes	7,00 €
Gratin aux 2 pommes et brisures de truffes	3,50 €
Gratin Dauphinois	2,50 €
Pommes de terre lardées	2,50 €
Pommes sautées aux champignons sauvages	3,00 €
Crêpe aux épinards *(indisponible du 1/09 au 30/10)*	3,00 €
Soufflé de courgettes	3,00 €
Mousse de céleri	2,80 €
Fricassée de champignons sauvages	6,00 €
Tatin de champignons	2,20 €
Bayaldi de légumes du soleil *(tomates, courgettes, champignons sur feuilleté croustillant)*	3,50 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	2,50 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,50 €
Gratin de courges au Cantal	3,50 €
Jalapeños farcis au cheddar et lard fumé *(2 pièces)*	5,50 €
Chou-fleur gratiné au comté	3,00 €
Gratin de macaronis crémeux	2,50 €

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

Ris de veau en croûtes de céréales

Vous souhaitez ajouter un apéritif ?

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5

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

Desserts*

(prix à la carte ou compris dans les menus)

Entremets 5,45 €/pers.

Saint-Honoré

Nicolas**
(meringue aux amandes, crème pralinée)

Paris-Brest

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

Mille-feuilles

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

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

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

Ambroisie**
(biscuit de Savoie, miel de châtaignier, mousseux à la vanille et pollen)

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

Chocolat grand cru	12,00 €
Streuzel caramel	15,00 €
Brownies vanille	15,00 €
Café « brûlerie Caron »	12,00 €
Citron yuzu et framboises fraîches	15,00 €

Entremets glacés et glaces

Nougat glacé coulis framboise**	5,40 €/pers.
Profiteroles *(4 choux/personne)*	5,40 €/pers.
Soupière en nougatine et sorbets multicolores** *(3/pers.) Mini. 2 pers.*	6,40 €/pers.
Omelette Norvégienne *(mini. 3 pers.) Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille*	5,40 €/pers.
Vacherin** *(mini. 3 pers.) Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille*	5,40 €/pers.

Divers

Mousse au chocolat	4,00 €/pers.

Sorbet & glace en petit pot** 2,00 €/pers.

Glace *(chocolat - vanille)*

Sorbet *(fraise, framboise, fruit de la passion)*

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

Bûches tradition 5,20 €/pers.

(du 10/12/2020 au 15/01/2021)

Café et biscuit aux noix
Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise
Marrons et éclats de marrons glacés
Grand Marnier et nougatine émiettée
Double chocolats
Praliné croquant

Bûches glacées *(minimum 3 pers.)* 5,40 €/pers.

(du 10/12/2020 au 15/01/2021)

Holly Jolly Christmas – *(vanille caramel, pistache, fruits rouges, agrumes - mini 4 pers.)*

Plumes *(chocolat, crème brûlée)*

Smoking *(champagne, pamplemousse, clémentine)*

Tartes 3,90 € /pers.

Tarte citron meringuée

Tarte abricots *(du 1 juillet au 31 août)*

Tarte Normande

Tarte Bourdaloue

Tarte aux fraises ou aux framboises *(du 15 mai au 30 septembre)*

Tarte Tatin grand-mère

« Special fêtes » *(Du 10/12 au 15/01)* 6,00 €/pers.

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

Café Latté *(moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café)*

Exotique *(cake pistache, compotée de mangue, sablé Breton passion et mousse amande)*

Écorces Feuilletées *(feuilleté, crème de marron et clémentine)*

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

HORS MENUS

Corbeilles de fruits frais** *(selon saison)*

Pour 6 personnes	34,00 €
Pour 10 personnes	39.00 €
Pour 15 personnes	47,00 €

Pièce montée

Coupe en nougatine et choux *(5 choux /pers., mini. 10 pers.)*	8,00 €/pers.
Corne d'abondance *(5 choux /pers., mini. 15 pers.)*	8,00 €/pers.
Choux croques en bouche *(5 choux /pers., mini. 20 pers.)*	8,00 €/pers.
Caroline (minis éclairs et choux vanille) *(5 pièces /pers., mini. 20 pers.)*	8,00 €/pers.
Macarons *(5 macarons/pers., mini. 20 pers.)*	8,00 €/pers.
Wedding cake *(chocolat pistache ou fruits rouges, mini. 20 pers.)*	9,00 €/pers.

Plateau de fromages

4 à 5 personnes *(4 sortes)*	40,00 €
6 à 8 personnes *(5 sortes)*	48,00 €
8 à 10 personnes *(7 sortes)*	58,00 €
10 à 12 personnes *(8 sortes)*	63,00 €
12 à 15 personnes *(10 sortes)*	80,00 €
Brie de Meaux truffé maison *(60gr la part)*	8,00 €

Écorces feuilletées

40 € TTC
par pers.

Atelier œnologique

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

Les cours ont lieu les **mardis** dans 3 de nos domaines :
- La **Cave d'Erisay** à Rouen (39 rue aux Ours)
- La **Table d'Erisay** au golf de Mont-Saint-Aignan
- La **Mezzanine au siège de la Maison Erisay**, ZA des Champs Chouette 1, 27600 St-Aubin-sur-Gaillon.

Planning des cours sur
www.erisay-traiteur.fr/cours-doenologie/

Réservation obligatoire au
06 08 53 33 01 ou à aromesetpassions@gmail.com
(les cours se déroulent pour un minimum de 6 pers.)

Atelier de cuisine

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

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

59 € TTC
par pers.

BONS CADEAUX DÉGUSTATION

Faites plaisir à vos proches et offrez des bons cadeaux de la Maison Erisay ! Ils se déclinent en « menu traiteur » et en « menu restaurant » pour découvrir et partager toute la palette de nos saveurs.

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

Erisay | BOUTIQUE

Pour toute commande effectuée sur notre boutique en ligne, un cadeau vous sera offert, n'hésitez plus, 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 gratuite sur Rouen et Paris le matin*

** Le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, 24 et 31 décembre. Voir condition sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr*
***La disponibilité des produits dépend du délai de fabrication de nos produits frais. Pour vous assurer la disponibilité de l'intégralité de notre carte, passez commande en J-4.*
Conditions générales de vente disponibles sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr

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

Erisay | RÉCEPTIONS

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

www.erisay-traiteur.fr
boutique.erisay-traiteur.fr

PARIS
t. 01 40 70 09 89 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 09 02 01 55
paris@erisay.fr

ROUEN
39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68 | f. 02 35 98 47 55
p. 06 21 56 42 50
rouen@erisay.fr

ORGEVAL
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 25 93 57 64
orgeval@erisay.fr

LE HAVRE
t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50
lehavre@erisay.fr

BEAUVAIS
t. 02 32 54 71 43 | f. 02 32 54 42 67
p. 06 71 81 86 02
beauvais@erisay.fr

MANTES LA JOLIE
t . 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
p. 07 78 38 15 35
manteslajolie@erisay.fr

CHARTRES
p. 06 29 13 37 99
chartres@erisay.fr

EVREUX
t. 02 32 54 06 33 | f. 02 32 54 42 67
evreux@erisay.fr

Tarifs 2020-2021 exprimés en TTC, valables jusqu'au 30 novembre 2021.

Photos : Atelier MBB - Photos non contractuelles - 11/2020 - Imprimé sur un papier recyclé à 60% et certifié FSC à 40% - Imprimeur agréé imprim' vert