



Erisay
réceptions

MENUS DE MARIAGE & RÉCEPTIONS FAMILIALES

COLLECTION 2026/2027





Erisay
réceptions

MENUS DE MARIAGE & RÉCEPTIONS FAMILIALES

COLLECTION 2025/2026





2



“

Cuisiner suppose une tête
légère, un esprit généreux
et un cœur large.

Paul Gauguin

Notre histoire

Créée en 1971, la maison 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. La 3^e génération est également représentée par Julien ERISAY en charge du développement de notre maison.

Depuis plus de 50 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 locaux, 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, pâtisseries, décorateurs, maîtres d'hôtel, serveurs, chauffeurs, etc.) qui nous permet de vous proposer des prestations entièrement personnalisées.

En 2024, la maison Erisay est devenue membre du collectif « Les Traiteurs de France », un réseau d'excellence rassemblant les meilleurs traiteurs événementiels de l'hexagone. L'adhésion à ce collectif est l'engagement de défendre des valeurs fortes telles que le savoir-faire artisanal, le service d'excellence ou encore l'attention portée à l'éco-responsabilité.



Frédéric Erisay, Directeur Général

TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

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

Produits en circuit 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 m³ 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

- Parc de véhicules propres, électriques, hybrides ou respectant les normes EURO6
 - 1.000 m² de panneaux photovoltaïques

Certification ISO20121 en cours



Notre éthique

L'esprit familial qui règne dans notre entreprise depuis trois 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 cœur 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.

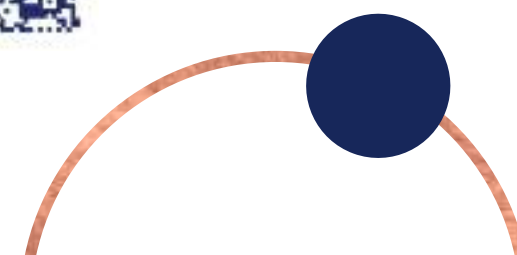
Le développement d'Erisay Réceptions s'est naturellement accompagné d'une évolution des prestations de la société, en recherche permanente de modernité, tout en conservant les fondamentaux et les bases de la vraie gastronomie.

Chez Erisay Réceptions, pas de cuisine d'assemblage. Nous fabriquons tout de A à Z (fonds de sauce, fonds de tarte, fumages, charcuteries... Pain de mie, pâtisseries, etc.) aucune industrialisation ni pré-production. Notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nous servons des produits **«100% faits maison»**, artisanaux et authentiquement bons.

La majorité de nos personnels de service sont des employés permanents, formés par la maison ERISAY.

“ Dans chacun de nos gestes,
se trouve une grande cuisine,
celle de mon père...”

Frédéric ERISAY
Directeur Général



Sommaire

Organisation suggérée	p. 6
Les repas de dégustation	p. 7
Nos prestations	p. 8
Les menus	p. 9
« Myosotis » (Cocktail classique 12 pièces, Repas servi au buffet)	p. 10
« Muguet » (Cocktail classique 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 12
« Pivoine » (Cocktail prestige 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 14
Végétarien « Hortensia » (Cocktail prestige 12 pièces, Entrée et Plat chaud servis à table)	p. 16
« Rose » (Cocktail prestige 14 pièces, Mise en bouche et Plat chaud servis à table)	p. 18
« Lys » (Cocktail prestige copieux 18 pièces, Plat chaud unique servi à table)	p. 20
Brasero « Lilas » (Cocktail prestige copieux 18 pièces, Plat chaud servi au Brasero)	p. 22
« Iris » (Cocktail prestige 12 pièces, 1 ou 2 Entrées et plat chaud servis à table)	p. 24
« Orchidée » (Cocktail dînatoire 35 pièces)	p. 26
Brasero « Lavande » (Cocktail dînatoire 35 pièces)	p. 28
Régimes sans gluten, végétariens, végétaliens,	p. 30
Menu enfants	p. 30
Les desserts & fins de soirées	p. 31
Les lendemains de fêtes	p. 33
Les animations & ateliers culinaires	p. 36
Nos engagements RSE	p. 40
Nos adresses gourmandes	p. 42
Vos commandes sans service, en ligne sur Erisay Boutique	p. 43



Organisation suggérée

Suite à la demande en mariage et aux émotions, place à l'organisation.

Afin que votre mariage soit une réussite, nous vous avons préparé une suggestion de planning.

Étape 1

Je prends contact avec mon traiteur ERISAY et demande un devis.



Étape 2

Je m'inscris à une date de dégustation par mail sur degustations@erisay.fr ou auprès de mon responsable évènementiel.

Étape 3

Je réserve les services de la maison avec un 1^{er} acompte de 25%. Seul le versement de ce 1^{er} acompte valide votre réservation.

Attention, places limitées en haute saison. La réservation doit se faire dès que possible (entre 12 à 18 mois avant la date de votre réception).

Je choisis mon menu auprès de mon responsable évènementiel aussitôt après ma dégustation.



J -30 jours

J'organise en amont mon dossier de finalisation :

- Plan d'implantation des tables dans la salle.
- Plan d'implantation du buffet avec option « Beau temps » et option « Pluie ».
- Consignes de service (boissons, déroulement, décoration des tables, etc.).

J -21 jours

Complément de l'acompte à hauteur de 95% de la valeur de votre réception.

J -12 jours

Remise de mon dossier de finalisation et confirmation du nombre de convives.

J -5 jours

Dernière modification du nombre de convives possible.

J + 2 jours

Facturation finale incluant le compte des heures supplémentaires réelles et les éventuelles dégustations.

...Tout au long de votre organisation, votre interlocuteur ERISAY saura vous guider.



Les repas de 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 45 € 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 sur degustations@erisay.fr ou auprès de votre responsable évènementiel.

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 virement ou CB, 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 et généreux” démarre à midi et se termine généralement vers 16h30.

Dégustations offertes :

Sous forme d’avoir sur facture finale, éditée après la réception

Si réception de 50 à 100 adultes : 2 offertes

Si réception de 100 à 150 adultes : 4 offertes

Si réception supérieure à 150 adultes : 6 offertes

Information : dans le cas où vous souhaiteriez “tester” un plat spécifique, vous avez la 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 à notre siège social ou à déguster dans notre restaurant (*prix sur demande*).

Votre inscription en dégustation ne vous garantit pas notre disponibilité pour votre date de réception. Seul un premier acompte de réservation peut vous garantir nos services.

Si nous devons afficher complet pour votre date de cérémonie avant votre venue en dégustation vous seriez informés et remboursés des frais engagés.

Les mets proposés lors des dégustations étant préparés à l’avance, les annulations à moins de 72h ne seront pas remboursées.



Fondant de black Angus et légumes croquants



Nos prestations

Prestations comprises dans tous nos menus

(Hors menus pour lendemains de fête)

- Assiette en porcelaine blanche
- Verrerie cristalline
- Couvert en inox Vieux Paris
- Tables de buffets et nappages de buffets en tissu damassé blanc.
- Petites décorations de buffets (vase, plaque en verre, présentation sur ardoise, support de présentation en fer forgé, cube)
- Matériels de cuisine (fours, étuves et tables d'office)
- Nappes et serviettes en tissu blanc damassé
- Mise en place de 3 heures
- Service effectif durant 7 heures (exemple : de 18h00 à 1h00 du matin)
- Pain de fabrication artisanale
- Café
- Glace et glaçons à rafraîchir
- Evian et Badoit en bouteille verre (pendant le cocktail, le repas et après les desserts)
- Jus d'orange et jus de pomme - Coca-Cola et Coca-Cola Zero (pendant le cocktail et après les desserts)
- Voir tarifs en vigueur pour les repas sans alcools, avec assortiment de jus de fruits et sodas à table

Des menus spécifiques vous sont proposés à la demande : végétariens, végétaliens, sans gluten... en page 30

Prestations supplémentaires

- Transport aller + retour à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon.
- Heures supplémentaires au-delà des heures de service déjà incluses.
- Location de tables et chaises si le lieu n'en dispose pas.
- Forfaits vins à volonté durant le dîner, de l'entrée au fromage inclus. (Carte des forfaits vins sur demande)
- Champagne Louis de Sacy. Prix direct fournisseur
Fourniture possible des boissons alcoolisées par vos soins sans droit de bouchon

Prestations annexes

- Service de gardiennage
- Service de coordination de mariage (wedding planner)
- Animation bar & barman jongleur
- Location de tentes et structures de toutes tailles
- Location de 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

Les menus

Service au buffet

« Myosotis » p. 10

Service à table

« Muguet » p. 12

« Pivoine » p. 14

« Hortensia » Végétarien p. 16

« Rose » p. 18

« Lys » p. 20

« Braserio Lilas » (service au Braserio) p. 22

« Iris » p. 24

En cocktail dînatoire

« Orchidée » p. 26

Braserio « Lavande » p. 28



**Le nombre des saveurs
est infini.**

Anthelme Brillat-Savarin



MYOSOTIS | Le panaché gourmand au buffet

COCKTAIL
CLASSIQUE
12 PIÈCES



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 et Coca-Cola Zero à volonté. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

21,00 € TTC par personne



Le Cocktail de 12 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

2 Méli-mélos de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison
Jambon de Pays
Brioche au crabe
Brunoise de légumes

3 Fantaisies classiques chaudes

Un assortiment de :

Moelleux de bruccio et menthe
Cubic de Cantal caramel et sésame
Acras de morue
Chou escargot
Mini-croissant au jambon
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Croque légumes du soleil
Nem de légumes à l'Indienne
Beignet de calamar
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

3 Fantaisies prestiges froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

Le Buffet

Si remplacement du plat servi au buffet par un plat chaud servi à table, supplément de 6,00 € TTC/pers.

Entrées

4 assortiments au choix :

Fuseau de tourteaux et mangue
Jambon de Parme et melon
Terrine de lotte sauce norvégienne
Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos
Terrine de canard
Terrine du pêcheur sauce cressonnette
Éventail de St-Jacques, petits légumes, coulis de tomate safranée
Panier de charcuteries Normandes
Foie gras et confit en marbré et chutney de noix
Saumon fumé maison
Lasagnes de chèvre et confit de légumes
Crumble de légumes au parmesan
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax
Pâté en croûte de poulet confit aux pistaches et foie gras
Aspic de beluga, cœur coulant et truite fumée à la moutarde douce
Parfait d'avocat et saumon fumé

Deux options possibles, autour de plats froids ou d'un plat chaud, service au buffet :

Option 1

Plats froids

3 assortiments au choix :

Pressé de poulet à l'estragon
Pièce de bœuf rôtie aux herbes
Gigot d'agneau au romarin
Chaud et froid de poulet
Aiguillettes de canard aux cerises
Jambon d'York braisé maison
Médailillon de cochon de lait
Poitrine de veau farcie
Médailillon de filet de porc à l'ananas
Magret de canard aux pêches
Jambonneau de caille farci
Émincé 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 penneaux aux légumes confits
Salade croquante sauce salsa
Quinoa aux herbes fraîches

Option 2

Plat chaud

1 plat au choix :

Pavé de truite de mer et coulis d'étrilles
Jarret de veau braisé à l'ancienne
Ballotine de pintade au cidre
Aiguillettes de canard au Saint-Émilion
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, farce au foie gras, sauce St-Émilion
Onglet de veau aux champignons des bois



Légumes

2 légumes au choix :

Gratin dauphinois
Mousse de céleri
Mousse de carottes
Mousseline aux olives
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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)



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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)



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



1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)

Café



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

Parfait d'avocat & saumon fumé

MUGUET | Le ballet de nos classiques

COCKTAIL
CLASSIQUE
12 PIÈCES



ENTRÉE ET PLAT
CHAUD SERVIS
À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas.
Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.
Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
21,00 € TTC par personne

Le Cocktail de 12 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

1 Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

2 Méli-mélos de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison
Jambon de Pays
Brioche au crabe
Brunoise de légumes

3 Fantaisies classiques chaudes

Un assortiment de :

Moelleux de bruccio et menthe
Cubic de Cantal caramel et sésame
Acras de morue
Chou escargot
Mini-croissant au jambon
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Croque légumes du soleil
Nem de légumes à l'Indienne
Beignet de calamar
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

3 Fantaisies prestiges froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)



Beluga et poireaux à la moutarde douce





Le repas servi à table

Entrée froide

1 entrée au choix

Effeillé de truite fumée maison et guacamole de petits pois
Fuseau de tourteau et mangue
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)
Salade de caille aux perles de foie gras
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
Duo de foie gras aux deux parfums
Parfait d'avocat et saumon fumé
Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax
Vitello de bœuf, légumes croquants, sauce acidulée à la coriandre
Duo de patchwork saumon et foie gras à la gelée de Champagne
Trilogie de saumon et cabillaud gravlax, saumon fumé maison, aneth et citron

OU

Entrée chaude

1 entrée au choix

Soufflé de rascasse au coulis de homard
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Dos de saumon braisé au Champagne
Turban de cabillaud et sa gambas sauce acidulée
Pavé de truite de mer et coulis d'étrilles

Découvrez notre carte
des desserts !

Rendez-vous page 32

Plat chaud

1 plat au choix

Maigre de Corse au Sancerre
Onglet de veau aux champignons des bois
Charlotte d'agneau de sept heures et aubergine confite
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé
Magret de canard en basse température aux poires et miel d'acacia
Jambonneau de pintade farci, flambé au Calvados
Chartreuse de caille aux raisins
Suprême de poularde aux cèpes
Poitrine de pintade au pommeau et pommes rôties
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"
(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

&

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
Écrasé de charlotte aux herbes
Piperade en cromesquis
Courgette violon
Tatin de champignons
Champignons aux épinards et graines de courges
Tian sur rondelles d'aubergines
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs *(café « brûlerie Les
Torrificateurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)*

Café



Cuillère de homard

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

PIVOINE | La gastronomie en habit de prestige

COCKTAIL
PRESTIGE
12 PIÈCES



ENTRÉE ET PLAT
CHAUD SERVIS
À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
23,00 € TTC par personne



Le Cocktail de 12 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

5 Fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

I Animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.

(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Foie gras chaud et tartiné "

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

Ou

Animation " Grand Nord "

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



Le repas servi à table

Entrée froide

1 entrée au choix

Ceviche de bar aux agrumes et carpaccio de champignons
Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes
Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes
Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
Duo de patchwork saumon et foie gras à la gelée de Champagne
Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre
Foie gras, pomme gala et céleri braisé
Trilogie de saumon et cabillaud gravlax, saumon fumé maison, aneth et citron

OU

Entrée chaude

1 entrée au choix

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Panaché de poissons au Champagne
Filet de sole soufflé 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
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

Plat chaud

1 plat au choix

Maigre de Corse au Sancerre
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Filet de Saint-Pierre au Chablis
Dos de cabillaud et crème aux coquillages
Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilien
Charlotte d'agneau et son jus corsé
Magrets de caille à la crème de foie gras
Magret de canard en basse température aux poires et miel d'acacia
Suprême de poularde aux cèpes
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes
Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)
Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilien (suppl. 5€/pers.)
Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe" (découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

&

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
Écrasé de charlotte aux herbes
Piperade en cromesquis
Courgette violon
Tatin de champignons
Champignons aux épinards et graines de courges
Tian sur rondelles d'aubergines
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

Café



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

Les Prélégantes

HORTENSIA | La gastronomie végétarienne

COCKTAIL
PRESTIGE
12 PIÈCES

ENTRÉE ET PLAT
CHAUD SERVIS
À TABLE

Menu végétarien valable pour tous les convives.

(Voir page 30 pour les menus végétariens, végétaliens et autres régimes spécifiques accompagnants tous les autres menus)

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.
Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces
proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
23,00 € TTC par personne

Le Cocktail de 12 pièces

2 Prélégantes

Un assortiment de :

Blini de verdure et menthe
Fraîcheur d'asperge
Fenouil, poivron confit et fêta
Mini-pita de houmous de poireaux et comté

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

4 Fantaisies froides

Un assortiment de :

- Panier de sablés au parmesan (nature, piment d'Espelette, cumin)
- Tartare de courgette en feuille de chou pak choï
- Bicolore de carotte et petits pois
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes en pickles
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Toupie fromagère à la pomme
- Brochette tomate cerise et bille de mozzarella
- Banderille d'artichaut et mascarpone aux truffes
- Conique de daikon et crémeux de poivrons
- Club légumes aux truffes
- Gaspacho de saison
- Pince mie végétal Comté et moutarde
- Craquant de chèvre et chou
- Crémeux végétarien de chèvre et légumes au cumin
- Tartare de courgette tandoori en feuille de chou pak choï

I Arbre à légumes

Valeur de 1 pièce par personne

Une variété de légumes frais (*suivant saison*) accompagnée de sauces variées.

2 Fantaisies chaudes

Un assortiment de :

- Risotto aux cèpes
- Fondant de Charlotte et Cheddar
- Mini lasagnes aux truffes
- Croque légumes du soleil au pistou
- Quichette aux poireaux
- Cubic de cantal caramel et sésame
- Achard de légumes en nem
- Moelleux de bruccio et menthe
- Bouchon au comté fleuri
- Chou fromage
- Nem de légumes à l'indienne

I Animation culinaire végétarienne au choix

Valeur de 2 pièces par personne

*Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.
(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).*

Exemples d'ateliers culinaires :

Wok végétal et mozzarella fumée aux senteurs de citron vert

Fumage minute des billes de mozzarella devant les convives puis servies accompagnées de légumes sautés.

Ou

Omelette espagnole avocado, crème de paprika

Omelette espagnole tiède proposée avec une crème fouettée au paprika et dés d'avocat citronnés.

Ou

Palet de risotto poêlé au parmesan

Palet de risotto nature poêlée et agrémentée de crème fraîche crue à la ciboulette, le tout avec une finition au parmesan râpé.

Ou

Poêlée de Morbier fondant printanier

Pôlée de Morbier fondu devant vos convives et proposé dans un petit pain le tout accompagné de champignons ou de légumes du soleil.



Le repas servi à table

Entrée

1 entrée au choix

Kouloubiac de légumes de saison et crème de piquillos (froid)
Hérissé de légumes croquants sur traversin de poivrons (froid)
Parfait de poire et gorgonzola (froid)
Spirale de choux fleur, céleri braisé au curcuma (froid)
Jardin Grec coloré (froid)
Duo de parfait de poire, gorgonzola et jardin grec coloré (froid)
Tatin de légumes de saison et crème fouettée aux herbes (tiède)
Tajine de légumes et orge aux raisins blonds (chaud)

Plat chaud

1 plat au choix

Accompagnements inclus

Cappelletti à la ricotta, crème de truffe et légumes grillés
Multicolore de légumes sur pomme d'arphod, sauce potiron lait d'avoine (vegan)
Artichaut forestier, patate douce paprika et ratte du Touquet

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).



Cubics de cantal caramel et sésame

Buffet de desserts

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu
et framboises fraîches - Streuzel caramel - brownies vanille)

Café



Arbre à légumes

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

ROSE | L'élégance tout en légèreté

COCKTAIL
PRESTIGE
14 PIÈCES



MISE EN BOUCHE
ET PLAT CHAUD
SERVIS À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
24,00 € TTC par personne

Le Cocktail de 14 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

7 Fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

I Animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.
(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu.)

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Foie gras chaud et tartiné "

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

Ou

Animation " Grand Nord "

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



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

Le repas servi à table

Mise en bouche

1 entrée miniature froide au choix

Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes
Patchwork de deux saumons, gravlax et fumé
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine)
Foie gras et confit en marbré, et échalote fondante
Thon rouge à la vanille et salade d'algues
Fondant de bœuf et comté fleuri
Chou-fleur et céleri rôtis à la caprese

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
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

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



Gravlax de saumon, betterave et perles de citron

Plat chaud

1 plat au choix

Maigre de Corse au Sancerre
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Filet de Saint-Pierre au Chablis
Dos de cabillaud et crème aux coquillages
Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilien
Charlotte d'agneau et son jus corsé
Magrets de caille à la crème de foie gras
Magret de canard en basse température aux poires et miel d'acacia
Suprême de poularde aux cèpes
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes
Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)
Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilien (suppl. 5€/pers.)
Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"
(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

&

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
Écrasé de charlotte aux herbes
Piperade en cromesquis
Courgette violon
Tatin de champignons
Champignons aux épinards et graines de courges
Tian sur rondelles d'aubergines
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)

Café

Découvrez notre carte
des desserts !

Rendez-vous page 32

LYS | Le cocktail haute couture et final gastronomique

COCKTAIL
PRESTIGE
18 PIÈCES



PLAT CHAUD
UNIQUE
SERVI À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

25,00 € TTC par personne

Le Cocktail de 18 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

Blini de verdure et menthe
Céleri, houmous d'oignon et magret fumé
Fraîcheur d'asperge
Opéra de foie gras aux cerises
Boeuf séché de Gambret
Fenouil, poivron confit et fêta
Épinards et truite fumée maison

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'Italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

I Méli-mélo de finger

Mélange de 4 variétés :

Saumon fumé maison
Jambon de Pays
Brioche au crabe
Brunoise de légumes

10 Fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

I Animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.

(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Foie gras chaud et tartiné "

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

Animation " Grand Nord "

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



Le repas servi à table

Plat chaud

1 plat au choix

Maigre de Corse au Sancerre
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Filet de Saint-Pierre au Chablis
Dos de cabillaud et crème aux coquillages
Veau de 7h12 confit, jus réduit au poivre Normand
Effiloché de bœuf, fondue de foie gras, jus corsé
Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce St-Émilion
Charlotte d'agneau et son jus corsé
Magrets de caille à la crème de foie gras
Magret de canard en basse température aux poires et miel d'acacia
Suprême de poularde aux cèpes
Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffes
Pavé de bœuf sauce truffes (suppl. 4€/pers.)
Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilion (suppl. 5€/pers.)
Pavé de veau citron confit (suppl. 3€/pers.)
Jarret de veau braisé aux petits légumes et service dit "à la russe"
(découpé en salle - 1 seul légume à choisir)

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
Écrasé de charlotte aux herbes
Piperade en cromesquis
Courgette violon
Tatin de champignons
Champignons aux épinards et graines de courges
Tian sur rondelles d'aubergines
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce



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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torréfacteurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)

Café

Découvrez notre carte
des desserts !

Rendez-vous pages 31-32

LILAS | Le cocktail chaleureux et brasero convivial

COCKTAIL
PRESTIGE
18 PIÈCES



PLAT CHAUD
UNIQUE SERVI
AU BRASERO

Formule possible sous réserve de disponibilité des braseros.

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
25,00 € TTC par personne

Découvrez notre carte
des desserts !

Rendez-vous page 32

Le Cocktail de 18 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

I Animation culinaire au brasero

Valeur de 3 pièces par personne (3 sortes à choisir)

- Saucisse de porc au Cheddar et Jalapeños (¼ de saucisse)
- Saucisse de poulet à l'estragon (¼ de saucisse)
- Cheesy Crazy (croque jambon blanc, Cheddar, grillé et coupé en 6)
- Poêlée de Beauford et fusettes aux champignons
- Camembert chaud

L'ensemble est grillé et découpé pour une dégustation en pic

6 Fantaisies prestiges froides

Un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

I Animation culinaire au brasero

Valeur de 2 pièces par personne

- Queues de gambas marinées (2 pièces/pers.)
- Pépites de foie gras snackées et déglacées au Sauternes et raisin
- Popcorn salé au paprika

3 Fantaisies prestiges chaudes

Un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork



Le repas servi au brasero

Plat au brasero

Type de barbecue très convivial et très attrayant visuellement qui incite les convives à venir autour.

Assortiment de 3 brochettes (de 90g) dans les variétés suivantes :

Agneau au thym et au romarin
Saumon et poitrine fumée
Onglet de bœuf mariné
Poulet au curry
Saint-Jacques marinée

Soit environ 270gr par personne



Queues de gambas marinées

Possibilité de remplacer les brochettes par :

Option 1

+ 9,00 €/pers.

Remplacement des brochettes du brasero de base par :

1 Côte de bœuf maturée – Origine France
(270g crue brute/pers.)

Option 2

+ 14,00 €/pers.

Remplacement des brochettes du brasero de base par :

1 brochette de saumon (2 morceaux)
+ Côte de bœuf (200g crue brute/pers.)
+ 1 Brochette de 2 noix de Saint-Jacques à snacker

&

Accompagnement

2 au choix

Légumes au buffet en Chafing Dish :

Mac and cheese
Coussin de tomate et courgettes
Riz pilaf et tomates provençales
Gratin dauphinois
Maïs grillé au Brasero
Mousseline aux olives
Ratatouille au basilic (en cocotte fonte)

Sauces :

Sauce aux poivres
Sauce barbecue au whisky
Sauce échalote et estragon

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

Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines
(mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

5 desserts différents à choisir

Vous trouverez notre liste de desserts p. 31 et 32.

Animations sucrées au brasero

Marshmallow

Brochette d'ananas flambé au rhum

Animation «crêpes» (sur brasero)

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



IRIS | Le prestige revisité

COCKTAIL
PRESTIGE
12 PIÈCES



REPAS 2 OU 3
PLATS SERVIS
À TABLE

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Nous vous proposons également des menus végétariens et des menus enfants consultables page 30.

Tout autres menus spécifiques sont disponibles sur demande et seront réalisés selon la cuisine du jour.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
23,00 € TTC par personne

Le Cocktail de 12 pièces

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

5 Fantaisies prestiges

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

Pièces froides, un assortiment de :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

I Animation culinaire au choix

Valeur de 2 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.

*(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).*

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Foie gras chaud et tartiné "

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

Animation " Grand Nord "

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



Le repas servi à table

1^{er} plat : Entrée froide

1 plat au choix

Duo de foie gras et ses toasts briochés
Homard cuit en nage, Cardinale et végétale verte
Assortiment de poissons fumés et son huître au caviar
Foie gras d'oie frais maison truffé (Suppl. 7 €/pers.)
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

Et/ou

2^{ème} plat : Entrée chaude

1 plat au choix

Homard aux girolles à la crème de Sauternes
Soupe aux truffes
Lotte au chou vert et au poivre noir
Sauté de Saint-Jacques au Whisky
Cassiolette de homard façon du Chef
Filet de turbot au Vermouth et à l'oseille
Cassiolette de filet de sole et Saint-Jacques à la fondue de poireaux
Filet de bar au blanc de poireaux
Belles langoustines et sabayon crémeux

Sorbet

1 sorbet au choix
Poire & Champagne
Pomme & Calvados
Citron & Vodka...

3^{ème} plat

Plat chaud

1 viande au choix

Tournedos de boeuf saignant Rossini
Filet de bœuf au poivre
Noisette de veau au citron
Tournedos de bœuf sauce truffes ou au poivre
Ballotine de pigeonneau aux truffes et châtaignes
Suprême de caille en crépinette
Suprêmes de pigeon, sauce bordelaise crémée
Noisette de veau Rossini
Magret de canard au Saint-Émilion
Suprême de caille farci au foie gras et truffes
Filet de sole cardinale
Émincé de turbot et de homard à la crème de Sauternes

Légumes

2 légumes au choix

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Purée aux truffes (suppl. 5 €/pers.)
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Tulipe de pommes de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes croquants
Écrasé de charlotte aux herbes
Piperade en croustilles
Courgette violon
Tatin de champignons
Champignons aux épinards et graines de courges
Tian sur rondelles d'aubergines
Rosace de Charlotte et cœur de patate douce

Douceurs du jardin & 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

option 1 7 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

Ou

option 2 5 desserts différents à choisir (pages 31-32)

&

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

&

1 Animation éclairs géants de 5 saveurs (café « brûlerie Les
Torrificateurs Normands - chocolat grand cru - citron yuzu et
framboises fraîches - Streusel caramel - brownies vanille)

Café



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

ORCHIDÉE | Quand la gastronomie devient cocktail

COCKTAIL DÎNATOIRE 35 PIÈCES PAR PERSONNE

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

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

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

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

22,00 € TTC par personne



Première partie cocktail apéritif

3 Prélégantes

Un assortiment de :

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

I Croc-saison

Un assortiment de :

Sablé de parmesan à l'italienne
Polenta et crémeux au bleu
Croc artichaut et truffe

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

5 Fantaisies prestiges

Un assortiment de pièces froides :

Cuillère de homard
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black angus et légumes croquants
Spirale de grison et bresaola
Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre

Un assortiment de pièces chaudes :

Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

I Animation culinaire au choix*

Valeur de 2 pièces par personne

**Vous trouverez notre liste d'animations p.36 à 39.*

*(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).*

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Foie gras chaud et tartiné "

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

Ou

Animation " Grand Nord "

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

Deuxième partie cocktail dînatoire

3 Fantaisies prestiges

Un assortiment de pièces froides :

Crevette et bœuf tandoori
Banderille d'artichaut aux truffes
Magret de canard et crémeux de cacahuètes
Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sardinelle de betterave
Véritable American Jerky (viande de canard marinée et fumée au bois de pommier)

Un assortiment de pièces chaudes :

Cub de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)

Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

I Mini-Burger

Un assortiment de :

Le classique au boeuf

Le végétal

Le saumon

Le canard confit

Pulled pork au pain noir

2 Animations culinaires au choix

Valeur de 4 pièces par personne

Vous trouverez notre liste d'animations pages 36 à 39

*(Les animations ayant la mention * ne sont pas comprises dans le menu).*

Exemples d'ateliers culinaires :

Animation " Teppanyaki "

(Valeur de 2 pièces par personne)

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

Animation " Le Serrano "

(Minimum 80 personnes) (Valeur de 2 pièces par personne)

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



Constellation de choux

2 Mini-plats chauds & garniture ou mini-cocottes

Minis plats chaud au choix (valeur 6 pièces par personne):

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pcs/pers.)

Garniture incluse

Magrets de caille à la crème de foie gras

Poularde aux cèpes

Risotto Primavera *Garniture incluse*

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème de truffe

Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia

Parmentier de canard *Garniture incluse*

Joue de bœuf confite tapenade et polenta crémeuse

Escalope de saumon braisée au Champagne

Dôme de lieu aux coquillages

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne*

Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions*

Garniture au choix :

- Mousseline aux olives

- Soufflé de courgettes

(Tous ces plats chauds sont pré-coupés puis servis dans une mini-cocotte en pin afin qu'ils puissent se manger facilement debout avec une petite fourchette uniquement).

** servis en assiette*

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

Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines
(mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake *(suppl. de 2 €/pers.)*

Fours frais maison

Exemple de variétés :

Délice noisette, Tartelette aux fruits de saison, Chou coco, Dôme poire caramel, Le fraise basilic et sésame, Amaréti amarena, Le citron meringue, Diamant sésame noir et fruits rouge, Éclair café, Paris-Brest, Tartelette chocolat, Délices aux fruits, Cube tatin, Royal Croustillant...

Brochette de fruits frais

Sélection selon saison

Verrines sucrées

Mini soupe de fruits rouges, Verrine Framboise & Passion, Tiramisu spéculoos, Mini crème brûlée Carambar, Verrine Piña Colada...

Plaisirs sucrés

(Assortiment sur plateau)

Guimauves et mendiants aux 3 chocolats faits maison

Constellation de choux

Exemple de variétés :

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

Animation "crêpes"

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

Café

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



LAVANDE | Quand la gastronomie devient cocktail & brasero

COCKTAIL DÎNATOIRE 35 PIÈCES PAR PERSONNE

Valable pour 80 personnes minimum.

Formule possible sous réserve de disponibilité des braseros.

Le Brasero Lavande 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

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre) à volonté. Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca zero à volonté sauf durant le repas. Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins. Votre apport éventuel des vins, du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

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

Vous n'êtes pas contraint de choisir vos pièces cocktails.

Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée au nombre de vos convives.

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :
22,00 € TTC par personne



Première partie cocktail apéritif

3 Prélégantes

Un assortiment de :

- 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

I Animation culinaire au brasero

Valeur de 3 pièces par personne (3 sortes à choisir)

- Saucisse de porc au Cheddar et Jalapeños ($\frac{1}{4}$ de saucisse)
- Saucisse de poulet à l'estragon ($\frac{1}{4}$ de saucisse)
- Cheesy Crazy (croque jambon blanc, Cheddar, grillé et coupé en 6)
- Poêlée de Beauford et fusettes aux champignons
- Camembert chaud

L'ensemble est grillé et découpé pour une dégustation en pic

4 Fantaisies prestigieuses froides

Pièces froides, un assortiment de :

- Cuillère de homard
- Spirale de grison et bresaola
- Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
- Crevette et bœuf tandoori
- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Beluga et poireaux à la moutarde douce

I Animation culinaire au brasero

Valeur de 2 pièces par personne

- Queues de gambas marinées (2 pièces/pers.)
- Pépites de foie gras snackées et déglacées au Sauternes et raisin
- Popcorn salé au paprika



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

Deuxième partie cocktail dînatoire

3 Fantaisies prestigieuses froides

Pièces froides, un assortiment de :

Pince mie pois gourmand et magret fumé
Fondant de black Angus et légumes croquants
Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
Effeuilé de truite d'eau douce fumée maison et zeste de citron
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Banderille d'artichaut aux truffes
Sardinelle de betterave

3 Fantaisies prestigieuses chaudes

Pièces chaudes, un assortiment de :

Cubic de Cantal caramel et sésame
Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Acras de morue
Bouchée escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal
Nem de légumes à l'Indienne
Pic de saumon et poitrine fumée
Saint-Jacques et poitrine fumée
Mini-lasagnes aux truffes
Bouchon au Comté fleuri
Bonbons craquants assortiment 3 parfums :
Fromage ; Saumon ; Pulled pork

I Véritable american « jerky » (15 gr./pers.)
Viande de canard marinée puis fumée au bois de pommier

I Mini-Burger
Le classique au bœuf

Brasero
Assortiment de 4 brochettes de 50gr :
Valeur de 6 pièces par personne.

- Saint-Jacques
- Onglet de bœuf
- Poulet curry
- Saumon et lard fumé
- Agneau au thym et romarin

Garnitures :
- Grenailles sautées à la niçoise (en cocotte en pin)
- Maïs grillé (1/5)

Fromages
Plateau de 3 sortes de fromages affinés par notre maître fromager
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une Roue de brie)

Ou

Camembert chaud au Brasero



Grillades sur brasero

Buffet de desserts

Pièce montée

En choux ou en macarons ou en Carolines
(mini-éclairs variés et choux vanille)

Ou

wedding cake (suppl. de 2 €/pers.)

Fours frais maison

Exemple de variétés :

Délice noisette, Tartelette aux fruits de saison, Chou coco, Dôme poire caramel, Le fraise basilic et sésame, Amaréti amarena, Le citron meringue, Diamant sésame noir et fruits rouge, Éclair café, Paris-Brest, Tartelette chocolat, Délices aux fruits, Cube tatin, Royal Croustillant...

Brochette de fruits frais

Sélection selon saison

Animations sucrées au brasero

Marshmallow

Brochette d'ananas flambé au rhum

Animation «crêpes» (sur brasero)

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

Café



Menu végétarien

(En option et au choix)

Entrée

1 entrée au choix

Parfait de poire et gorgonzola (froid)
Spirale de chou-fleur, céleri braisé au curcuma (froid)
Jardin Grec coloré (froid)

Plat

1 plat au choix

Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine
Cappelletti à la ricotta, crème de truffe et légumes grillés

Menu végétalien

Entrée

Chou-fleur rôti au curry, pickles de betteraves et carottes

Plat

Multicolore de légumes sur pomme Darphin, sauce potiron au lait d'avoine

Menu sans-gluten

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

Si le menu retenu pour l'ensemble de vos convives n'est pas déjà sans gluten, nous pourrions adapter ces menus spécifiques suivant la cuisine du jour.

Menu adolescents

(De 10 à 14 ans)

Même menu que les adultes à demi-proportion et à demi-tarif

Menu enfants

(De 3 à 10 ans - incluant art de la table et softs)

Menu enfants de 3 à 10 ans

14,50 € sans entrée

(cocktail des adultes & plat + légume & dessert)

Ou

17,50 € avec entrée

(cocktail des adultes & entrée & plat + légume & dessert)

I Entrée au choix

Charcuterie
Melon jambon de Parme (selon saison)
Tomates et mozzarella

I Plat au choix

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

I Accompagnement au choix

Purée de pommes de terre
Pommes de terre sautées
Gnocchis

I Dessert au choix

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

Un doute,
besoin de conseils ?

Contactez-nous au
02 32 54 06 33



Multicolore de légumes sur pomme Darphin,
sauce potiron au lait d'avoine

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

Les desserts & fins de soirées



La gourmandise commence
quand on n'a plus faim.

Alphonse Daudet



Les desserts

Entremets

Saint-Honoré
 Nicolas (*meringue aux amandes, crème pralinée*)
 Paris-Brest
 Royal croustillant (*biscuit macaron, mousse chocolat et praliné feuilleté*)
 Café latté (*moelleux noisette, mascarpone, crème légère au café*)
 Pirouette (*pain de Gênes, caramel cacahuète et crème noisette*)
 Mousse au chocolat
 Mille-feuille
 Tiramisu
 Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym
 Opéra aux noix de pécan
 Délice pommes confites, caramel beurre salé
 Pavlova aux fruits de saison
 Feuilleté aux fraises (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
 Fraisier (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
 Framboisier (*du 1er Mai au 30 Septembre*)

Entremets glacés et sorbets

Profiteroles
 Coquetiers de sorbets variés
 Nougat glacé, coulis framboise
 Vacherin (fraise ou framboise)

Tartes selon saison

Tarte aux mirabelles, aux abricots (*selon saison*)
 Tarte normande
 Tarte Bourdaloue
 Tarte citron
 Tarte aux fraises ou aux framboises (*du 1er Mai au 30 Septembre*)
 Tarte Tatin grand-mère
 Tarte ananas coco
 Tarte fruits rouges crumble pistache
 Tarte aux figues fraîches (*selon saison*)
 Tarte Tropicane

Plaisirs sucrés

(Assortiment sur plateau)
 Guimauves maison (parfums variés), calissons, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous, nougats ...

Les desserts individuels

Mini crème brûlée
 Panna cotta pistache
 Verrine framboise passion
 Mini tiramisu spéculoos
 Verrine mousse chocolat
 Brochette de fruits frais (selon saison)
 Mini soupe de fruits rouges
 Crème brûlée Carambar
 Verrine Piña Colada
 Mini-clubs sucrés
 Mini cup cake (*Pomme caramel, mangue crémeux pêche coco, framboise passion, banane chocolat thé, griotte pistache*)

Option sorbet alcool

Poire & Champagne
 Pomme & Calvados
 Citron & Vodka,...

3,50 € / pers.

Mini-cornets de sorbets maison

Parfums variés

1,40 € / pièce.

Pièces montées

Choux croque en bouche
 Carolines (*mini-éclairs*)
 Macarons
 Chou-pop
 Mixte des 2 ou 4 sortes ci-dessus

Pièce montée de fromages

120 gr/pers. ; minimum 50 personnes.

12,00 € / pers.

Wedding cake

(suppl. de 2 €/pers.)
 Décors réalisés à la demande
 Voir nos suggestions de présentation sur erisay-traiteur.fr

Tout chocolat
 Chocolat pistache
 Fruits rouges (du 15/04 au 30/09)
 Mixte (chocolat pistache et fruits rouges)
 Poire caramel beurre salé
 Pomme caramel beurre salé
 Citron



Fins de soirées

Candy bar	à partir de 180 €
Pyramide de fruits	à partir de 140 €
Pyramide de bonbons	à partir de 95 €
Charrette à glace	à partir de 450 €
Mini-fours moelleux (<i>brownie, cookie, financier...</i>)	0,60 € pièce
Présentation de charcuteries et fromages	à partir de 60 €
Mini hot-dog (<i>minimum de 80 pièces</i>)	à partir de 120 €
Mini-burger	1,40 € pièce
Fusettes	1,40 € pièce
Pièce montée de fromages	12,00€/pers
Mini-cornets de frites (<i>minimum de 70 cornets</i>)	3,00€/pers

Bar à mojito

(2 verres par personne - Minimum 50 personnes) 7,50 €/pers.

3 sortes de Mojitos réalisés à la demande de vos convives :

- ½ Classic menthe et citron vert
 - ¼ Fruits rouges
 - ¼ Passion

6,50 €/pers. si Mojito classic seul

Bières pression

Location de machine à bière	45,00 €
Fût de 6L LEFFE	44,00 € le fût percé
Fût de 6L Goose Island IPA	48,00 € le fût percé
Fût de 6L Budweiser	48,00 € le fût percé

Service en écopup pour éviter la casse.

Pour un service en tumbler verre : supplément de 1,00€/pers.

Granités (sirop Fabbri)

Supplément 3,50 € TTC par personne (minimum 80 pers.)

Inclut la location de la machine à granité et les gobelets en papier.
 2 parfums à choisir : Citron Gingembre ; Fruits de la passion ; Fruits rouges.

Option granité alcoolisé : 6,50€ / pers.

2 sortes à choisir : Gin ; Whisky ; Rhum ; Vodka

Pour un service en tumbler verre : supplément de 1,00€/pers.

Scannez moi pour choisir le design de votre wedding cake

<https://www.erisay-traiteur.fr/receptions/wedding-cake-gateau-de-mariage/>

Les lendemains de fête

“

Le bonheur est la seule chose
qui se double si on le partage.

Albert Schweitzer



Ces Menus sont possibles uniquement pour les lendemains de fête.

Lendemain Thym

sans service & matériel

Entrées

Panier de charcuteries maison (jambon blanc et saucisson de porlin)
Terrine de la mer et sa sauce légère citronnée

Plats froids

Poitrine de veau confite aux olives
Cuisse de poulet rôti aux herbes

Salades composées

1/2 Salade de pâtes aux légumes
1/2 Taboulé

Desserts

Tarte normande
Cake

(Pain de votre fourniture)

Prestations Supplémentaires

Vaisselle et verrerie jetables 100% biodégradables :
3,00 € TTC par personne
Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.



Lendemain Laurier

avec ou sans service & matériel

5 pièces apéritives par personne

Entrées

Panier de charcuteries maison (jambon blanc et saucisson de porlin)
Salade de tomates aux herbes fraîches et oignons rouges
Cake salé chèvre, figues et jambon

Plats froids

Rillettes de maquereau au fromage frais
Pièce de bœuf
Éclair salé à la truite d'Acquigny

2 Salades composées

Salade de pâtes au basilic
Salade Bengale : Haricots verts, charlottes au curry, et courgettes à la menthe

Fromage

Brie de Meaux

Desserts

Tartes de saison
Salade de fruits frais

Prestations Comprises (Si option service)

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 et Coca-Cola Zero à volonté.
Café - Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

Brunch continental froid

avec service & matériel

Boissons

Café
Thé
Lait
Jus d'orange
Eau

Salé

Panier de charcuteries (jambon blanc maison et saucisson de porlin)
Œuf mimosa aux petits pois et ciboulette
Kouloubiac de légumes coulis de poivrons
Truite d'Acquigny fumée maison
Salade Bengale : haricots verts, charlotte au curry et courgette à la menthe.
Cake au fromage de chèvre et tomates confites
Bagel aux lamelles de bœuf à la moutarde au miel
Brie de Meaux

Sucré

Pain brioché
Pain, beurre et confitures
2 mini-viennoiseries pur beurre (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)
Corbeille de fruits frais (selon saison)
Salade de melon ou salade de fruits de saison
Tarte de saison

Prestations Comprises

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.
Service compris (mise en place, service de 10h30 à 15h00 ou 11h00 à 15h30, 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 et Coca-Cola Zero à volonté.
Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

D'autres thèmes de buffets sont également possibles :
Américain, Tex-Mex, Normand, Espagnol...

Brunch chaud à l'anglaise

avec service & matériel

Boissons

Café
Thé
Lait
Jus d'orange
Eau

Salé

Œufs brouillés
Bacon
Saucisse maison
Panier de charcuteries (jambon blanc maison et saucisson de porlin)
Pomme de terre grenailles au thym
Tomates rôties
Poêlée de champignons
Cantal

Sucré

Pain brioché
2 mini-viennoiseries pur beurre (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)
Donuts
Cheese cake
Corbeille de fruits frais (selon saison)

Prestations Comprises

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline.

Service compris (mise en place, service de 10h30 à 15h00 ou 11h00 à 15h30 et rangement sur la base de 2 serveurs pour 40 personnes).

Nappe en tissus et serviette intissée de qualité.

Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola et Coca-Cola Zero à volonté.

Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

Barbecue

avec service & matériel

5 pièces apéritives par personne

Entrées

Terrine de la mer et sa sauce légère citronnée
Panier de charcuteries maison (jambon blanc maison et saucisson de porlin).
Salade Crétoise (tomates, céleri branche, menthe, pois chiche, oignons rouges, fêta).

Barbecue

Demi-brochette de boeuf teriyaki
Demi-brochette de poulet scandinave
Saucisse de porc et estragon
Saucisse au Comté

Légumes (à choisir)

Salade de pommes de terre à l'ail
Salade de légumes du soleil

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 grilladin et 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 et Coca-Cola Zero à volonté. Pain.

Option : remplacement du barbecue classique par un brasero avec suppl. de 195 € TTC/50 pers.

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

Buffet Italien

avec service & matériel

5 pièces apéritives par personne

Entrées "buffet Italien"

Focaccia, jambon cru, mascarpone et noix
Salade de courgettes, veau vitello et copeaux de parmesan
Tomates mozzarella

Buffet de pâtes

Tagliatelles au saumon fumé maison
Spaghettis bolognaises
Pennes aux cèpes

Fromage

Gorgonzola ou Brie de Meaux

Desserts

Salade de melon à la menthe
Ou
Jatte de tiramisu aux fruits rouges

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 et Coca-Cola Zero à volonté.

Pain

Prestations Supplémentaires

Transport : Aller et retour suivant tarifs en vigueur.

Les animations & ateliers culinaires

36



“

On ne peut pas faire de cuisine
si l'on n'aime pas les gens.

Joël Robuchon

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Saumon, foie gras et grenailles

Supplément 3,00 € TTC par personne

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

Foie gras sur pomme de terre chaude et tartiné

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 mignonne. Boule de foie gras servie sur rondelle de pomme de terre chaude.

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.

Bruschetta géante

Supplément 4,50 € TTC par personne

Grande Bruschetta tartinée devant vos convives de fromage frais aux herbes préparée en 2 parties au choix :
- Avocat, truite fumée maison et zeste de citron
- Chiffonade de jambon blanc maison et éclats de noix

Wok végétal et mozzarella fumée aux senteurs de citron vert

Supplément 3,00 € TTC par personne

Fumage minute des billes de mozzarella devant les convives puis servies accompagnées de légumes sautés.

Grand nord

Supplément 3,00 € TTC par personne

Saumon fumé maison tranché devant les invités et servi avec oeufs de saumon, crème fraîche Normande sur blinis ou pain grillé.

Barbe à papa au foie gras

Supplément 3,50 € TTC par personne

Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités.

Œuf d'autruche

Supplément 3,50 € TTC par personne (Non disponible 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.

Pâté en croûte

Supplément 4,50 € TTC par personne

3 sortes de pâtés en croûtes découpés à la demande et proposé avec différent chutney. Koulibiac de légumes de saison et crème de piquillos, pâté en croûte de volaille et foie gras, pâté en croûte de veau aux giroles.

Omelette espagnole avocado, crème de paprika

Supplément 3,00 € TTC par personne

Omelette espagnole tiède proposée avec une crème fouettée au paprika et dés d'avocat citronnés.

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.

Esturgeon

Supplément 4,90 € TTC par personne

Minimum 80 personnes

Esturgeon frais, entier, présenté au buffet découpé en ceviche devant les invités.

Juste assaisonné de citron vert, sel et poivre du moulin.

L'alchimie du fumage

Supplément 4,50 € TTC par personne

Animation dégageant un peu de fumée.

Gravlax de saumon et magrets snackés, avec un effet visuel surprenant et un parfum instantané, les mets sont fumés au buffet sous cloche de verre devant vos convives.

Les volutes de fumées attirent votre regard, et le fumage minute exhale de subtiles saveurs en bouche.

ANIMATIONS POÊLÉES, PLANCHA, BRASERO & CIE

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 4,50 € TTC par personne

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

Gambas Piña Colada

Supplément 4,50 € 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 4,50 € TTC par personne

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

La raclette « Aux délices d'Annecy »

Supplément 4,50 € TTC par personne

Chiffonnade de jambon de montagne, dressée en mini-fusettes de pain sur laquelle nous viendrons verser devant vos convives, un délicieux fromage à raclette coulant.

Poêlée de morbier fondant printanier

Supplément 4,50 € TTC par personne

Poêlée de morbier fondu devant vos convives et proposé dans un petit pain le tout accompagné de champignons ou de légumes du soleil.

Palet de risotto poêlé au parmesan

Supplément 4,00 € TTC par personne

Palet de risotto nature poêlé et agrémenté de crème fraîche crue à la ciboulette, le tout avec une finition au parmesan râpé.

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.

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 papilles
au paradis

Brasero *

Supplément 4,50 € TTC par personne + location brasero 195 €
Assortiment de :

- Dés de magret de canard
- Mini-brochette de crevettes (1 crevette / pers.)
- Pic de saumon lardé (1 / pers.)

Conditions spéciales pour les animations :

Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 pers. 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.

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



LES 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
(Inclut la location de la fontaine)

Cascade de chocolat proposée avec cubes de brioche, brochette de fruits frais et Chamallow (Valeur 1,5 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.

Les gaufres de Mamie

Supplément 3,50 € TTC par personne

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

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

Supplément 3,50 € TTC par personne

Mini-coque de meringue, dressée devant vos convives avec un crémeux de fruits de saison et mascarpone vanille. L'ensemble est agrémenté d'un morceau de fruit avec une finition aux zestes de citron vert râpé sur demande.

Éclairs géants

Supplément 3,50 € TTC par personne

Présentation de 5 saveurs 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.

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.

Mille-feuille

Supplément 3,50 € TTC par personne

Feuilletage blond dressé à la minute devant les convives avec une crème pâtissière vanille ou un crémeux au chocolat et finition avec des fruits de saison.

Animations sucrées poêlées

Crêpes suzette

Supplément 4,50 € TTC par personne

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

Fruits poêlés

Supplément 4,50 € TTC par personne

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

Brioche perdue

Supplément 3,50 € TTC par personne

Brioche poêlée au beurre et flambée au Calvados sur demande, proposée nature, au caramel beurre salée ou aux agrumes.

Buffets sans service

Thé glacé

Supplément 1,50 € TTC par personne.

Buffet rafraîchissant lors d'un mariage qui commence tôt ou en Open bar (minimum 5 litres).

Thé menthe et thé agrumes en libre-service sur un buffet dédié avec gobelets recyclables.

Pour un service en tumbler verre : supplément de 1,00€/pers.

Granités (sirops Fabbri)

Supplément 3,50 € TTC par personne (minimum 80 pers.)

Inclut la location de la machine à granité et les gobelets en papier. 2 parfums à choisir :

Citron - Gingembre ; Fruits de la passion ; Fruits rouges

Option granité alcoolisé : 6,50€ / pers.

2 sortes à choisir : Gin ; Whisky ; Rhum ; Vodka

Pour un service en tumbler verre : supplément de 1,00€/pers.



LES ENGAGEMENTS ERISAY

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

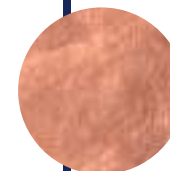
Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses actions, en voici quelques-unes :

- Nous réalisons le **tri sélectif** depuis plus de 20 ans.
- La Maison ERISAY réalise peu de 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 pour recyclage à partir de nos locaux.
- 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 **filiales courtes**, en faisant travailler les acteurs locaux.
- Une partie des **eaux pluviales récupérées** alimente les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules.

Scannez ce QR Code, pour découvrir nos principales actions éco-responsables.



- Nous avons installé en juin 2014 un toit de **1000m² en panneaux photovoltaïques**, qui nous permet d'être en partie autonome d'un point de vue énergétique.
- Nous **revalorisons 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).
- Renouvellement régulier du **parc de véhicules propres** électriques, hybrides ou respectant les normes EURO 6.



Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous avons réalisé et mis en place de nombreuses actions



*Fabrice FONTAINE
Chef Recherche, Développement
et Représentation*

*Frédéric ERISAY
Directeur Général*

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 et un engagement sans faille.
- D'avoir du savoir-vivre et du savoir-être.
- D'être serviable, honnête et disponible.
- D'être paré à improviser avec réactivité en toutes circonstances.
- D'être rigoureux et ponctuel.
- D'être loyal envers la maison ERISAY.
- 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.
- L'hygiène et le respect des règles sanitaires, encadré par une responsable qualité.
- Agrément sanitaire Européen FR27.517.010CE
- La recherche continue 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 personnels en situation d'handicape, inclusion et aide à l'insertion).
- Le savoir-être



**Retrouvez ici nos
engagements RSE**

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.



L'Estampille by Erisay

Restaurant bistronomique à Vernon

6, place de Paris 27200 Vernon

Réservations au 02 77 19 00 12 ou

contact@restaurantlestampille.fr

Site web : www.restaurantlestampille.fr



Salons privés et menus groupes à partir de 39,00 €



L'Atelier de Jacques

Brasserie située à Saint-Aubin-sur-Gaillon

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 privés et menus groupes à partir de 39,00 €





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 » 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>



Vos commandes sans service, en ligne sur boutique.erisay-traiteur.fr : entre amis, en famille ou au bureau !

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 !



Forfait
Livraison
15,00€*



* Sur l'axe Rouen-Paris, le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, 23, 24, 30 et 31 décembre. Voir conditions 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

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

Les prix indiqués sont en TTC avec une TVA à 10% sauf boissons alcoolisées à 20%.