

PROPOSITION DE RESTAURATION



Crissay | RÉCEPTIONS

Votre événement est unique et notre passion autant que notre rigueur en sont les garantes.

Depuis plus de 40 ans la maison Érisay met à votre disposition son savoir-faire de traiteur pour que chacune de vos réceptions soit un événement inoubliable.

Au fil des années, Frédéric et Florence ÉRISAY ont su imposer un style qui n'a rien à envier aux grands noms de la gastronomie. Aujourd'hui, **ÉRISAY RÉCEPTIONS** a atteint toute sa maturité. Cette réputation sans cesse grandissante est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, par une cuisine alliant finesse et créativité, et par le sérieux d'un service discret et raffiné.

ÉRISAY RÉCEPTIONS c'est une combinaison de nombreux métiers qui nous permet de vous proposer des réceptions entièrement personnalisées : cuisiniers, pâtisseries, maîtres d'hôtel, serveurs, fleuristes décorateurs, chauffeurs... Nos cocktails et menus peuvent être adaptés à des réceptions de 5000 convives autant qu'à des repas pour 2 personnes.

ÉRISAY RÉCEPTIONS est une entreprise familiale à taille humaine

de 50 permanents et de 200 maîtres d'hôtel extra.

L'esprit qui règne dans notre entreprise depuis 2 générations est toujours resté le même. Il permet d'apporter la convivialité et la chaleur indispensables pour la réussite de vos cocktails, repas de travail, cérémonies familiales, séminaires, congrès, croisières, cérémonies officielles...

Nous sommes aujourd'hui fiers de faire partie des 10 plus grands traiteurs événementiels de France. Notre vaisseau amiral construit en 2010 est un exemple dans le domaine sanitaire et celui du développement durable. C'est plus de 2 000 m² de cuisines, un pôle logistique de 2 000 m² pour la vaisselle et le mobilier, 500 m² de bureaux et une flotte de 29 véhicules.

ÉRISAY RÉCEPTIONS c'est aussi 4 agences, à Chartres, Rouen, Orgeval et Paris, pour être au plus proche de vous, afin de vous conseiller et vous accompagner dans la conception et la réussite de votre prochaine réception.

18pièces « CLASSIQUES » à 32.50 € TTC/Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et Vin Rouge/Blanc

Présentation de charcuteries

Sur plaque en verre et pain de campagne

1 mini fusette a l'emmental

1 mini fusette saumon fumé

2 Prédélices Variées

Fraicheur d'asperge - club saumon - Roulé black and white
profiterole de canard confit - Caroline de thon rouge et wasabi
boeuf séché de gambret et mascarpone au persil plat - forêt noire de foie gras et
cerise - Andouille de Vire et crème de moutarde à l'ancienne

« 1 assiette anglaise au choix » :

Tataki de boeuf et quinoa aux herbes fraîches

Ou Terrine de la mer et salade croquante sauce salsa

Ou Cabillaud à la crème de Meaux et taboulé Libanais

ou disque de volaille chèvre et poivre, salade de pennettes aux fèves

ou suprême de poularde au gingembre et mini pennettes à la tomate

ou chiffonnade de jambon blanc parisien et macédoine fraîche

ou poulet tandoori, carotte et boulgour au cumin

ou gravlax de saumon et cantonais au wasabi

4 FOURS FRAIS MAISON

Eclair mangue

Financier

Chou chocolat

1 demi-brochette de fruits frais

Café

18pièces « DEJEUNER EN VILLE » à 36.50 € TTC/Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et Vin Rouge/Blanc

1 Présentation de charcuteries

Sur plaque en verre et pain de campagne

1 mini fusette a l'emmental

1 demi-Wrap au poulet crudités

2 PRÉDÉLICIES VARIÉS

Fraicheur d'asperge - club saumon - Roulé black and white
profiterole de canard confit - Caroline de thon rouge et wasabi - boeuf séché de
gambret et mascarpone au persil plat
forêt noire de foie gras et cerise - Andouille de Vire et crème de moutarde à
l'ancienne

« 1 Cocotte chaude à choisir » :

Risotto aux cèpes

Ou Parmentier de queue de boeuf vigneronne

Ou Cocotte de cabillaud et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou Sauté de canard aux olives et carottes

FROMAGE EN PIC

3 FOURS FRAIS MAISON

Eclair mangue

Financier

Chou chocolat

1 demi-brochette de fruits frais

Café

24pièces « GALA » (24 pièces) à 43.80 € TTC/Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et Vin Rouge/Blanc

PRÉDÉLICES VARIÉS

Fraicheur d'asperge - club saumon - Roulé black and white
Profiterole de canard confit - Caroline de thon rouge et wasabi - boeuf séché de
gambret et mascarpone au persil plat
Forêt noire de foie gras et cerise - Andouille de Vire et crème de moutarde à
l'ancienne

Pain FINGER CUBE

Saumon fumé - Duo de canard - Poivrons doux - Mozzarella et Bresaola.

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

Chou, pistou et artichaut barigoule
Cuillère de homard
Verrine de compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et au pistou
Huitre aux grains de caviar
Gambas pickles de concombre
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Saumon snacké à la japonaise
Smoothie pomme verte, aneth et saumon fumé
Bonbon au foie gras et chocolat pétillant
Smoothie tomate mozzarella gaspacho
Banderille d'artichaut aux truffes
Rougaille de gambas
Pic de boeuf parmesan et roquette
Rouleau de crabe riviera
Aumônière safran et oeufs de saumon
Saltimbocca de boeuf sauce thai

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

Pomme de terre brandade
Choux escargot
Bonite au sésame Pépites de foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Risotto aux cèpes Croque légume à l'anchoïade

Gambas croustillante
Bourse de homard
Croustillant de canard
Croc'Serrano aux 2 basilics
Bambou de volaille aux épices rouges
Pomme de terre aux légumes pâtisson

1 MINI BURGER

Le classique au boeuf (chaud)
Le végétal (froid)
Le saumon (froid)
Le thaï (froid)

1 MINI PLAT CHAUD ET GARNITURE a choisir :

Poularde aux cèpes
OU Magrets de caille à la crème de foie gras
OU Risotto aux cèpes
OU Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia
OU Dorade aux légumes du soleil
OU Agneau confit aux fèves de tonka
OU Dôme de lieu aux coquillages
OU Escalope de saumon braisé au champagne
OU Tendron de veau aux deux céleris
OU Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison
Pyramide cheese cake
Chou cassis
Fondant chocolat aux fruits secs
Caroline passion
Pyramide lait gianduja
Financier caramel au beurre salé
Sablé citron jaune écume citron vert
Opéra aux noix de pécan
Carrément mangue
Brochette de fruits frais
Verrines sucrées

Café

COCKTAIL DE CLOTURE

Forfait boissons sans alcool à discrétion

6 pièces (4 salées et 2 sucrées) Soit 22.20 € TTC/Pers.

10 pièces (6 salées et 4 sucrées) Soit 24.50 € TTC/Pers.

+ kir pétillant à 1.50 € TTC/Pers.

PRÉDÉLICES VARIÉS

Fraicheur d'asperge - club saumon - Roulé black and white
profiterole de canard confit - Caroline de thon rouge et wasabi - boeuf séché de
gambret et mascarpone au persil plat
forêt noire de foie gras et cerise - Andouille de Vire et crème de moutarde à
l'ancienne

FANTAISIE CLASSIQUE

Chou escargot - Chou fromage - Feuilleté de caille – croc 'Serrano aux deux
basilics
Calisson de tomate - quichette au saumon - Pruneau au bacon - Croissant
jambon)

PAIN EN FINGER CUBE

(Assortiment de 5 variétés)

Saumon fumé - Duo de canard.- Légumes pâtisson mascarpone - Poivrons doux.
- Mozzarella et Bresaola.

FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison - Pyramide cheese cake - Chou cassis - Fondant chocolat aux
fruits secs - Caroline passion - Pyramide lait gianduja - Financier caramel au
beurre salé - Sablé citron jaune écume citron vert - Opéra aux noix de pécan -
Snobinette framboise - Carrément mangue

Ce cocktail ne peut pas remplacer un déjeuner ou un diner

**SAC PIC-NIC à 14.90€ TTC/Pers.
(livré en sac kraft)**

1 fusette comté

1 fusette poulet crudités

1 pomme bio

1 brownie

1 paquet de chips

Bouteille d'eau minérale cristalline 50 cl

PRESTATIONS COMPRISES :

(sauf pour sac pic-nic)

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

Pain / café

Service compris sur la base **d'un maitre d'hôtel pour 40 personnes** pour une durée de :

Forfait boissons sans alcool à discrétion

(Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca cola)

Vin rouge *(1 bouteille pour 6 personnes)*

Frais de transport