



Erisay
réceptions

PRINTEMPS
2023

PLATEAUX REPAS

Nos plateaux

Découvrez nos nouvelles gammes de plateaux repas, idéales pour les **déjeuners au bureau**, les **repas d'affaires**, les **séminaires** ou tout autre **événement professionnel** pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

Les essentiels



Les Bistrots chics & Végétariens



Nos plateaux sont adaptés pour les repas sans gluten et végétariens. Nos assiettes sont épaisses et durables.



Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le contenu !

Dans chaque plateau repas

- 1 pain individuel (sans gluten sur demande)
- Couvets en bambou
- Gobelet en carton recyclable
- Verre en verre (dans le cas où nous vous fournissons le vin et/ou le champagne)
- 1 petite bouteille d'eau (50 cl).

Livrés en sac isotherme



Les essentiels



21,90 € TTC



Pandore

- Caviar d'aubergines aux tomates confites et blinis au blé noir
- Poulet à la diable
- Garniture du jour
- Duo de pomme kiwi

Harmonie

- Terrine de canard
- Bœuf sauce au vin rosé et fenouil
- Garniture du jour
- Muffin framboise

Athéna

- Concombre à la grecque
- Poulet aux fruits confits
- Légumes tajine
- Moelleux chocolat cœur de framboise

Thétis

- Salade de petits pois au cidre et échalotes
- Merlu coco au curcuma
- Garniture du jour
- Entremets Coco Fraise



Les essentiels



21,90 € TTC



Doris

- Tartare de légumes à la framboise
- Truite sauce au thym et laurier
- Garniture du jour
- Crêpes, coulis et fruits rouges (sans gluten)



Junon

- Mousse de petits pois à la menthe
- Salade de Soba aux légumes marinés
- Crumble de pomme-rhubarbe



Maia

- Salade de légumes et feta
- Écrasé de carottes fumées
- Poêlée printanière
- Salade de fruits frais



Les bistrots chics



29,50 € TTC



Vesta

- Quiche printanière
- Poulet yassa
- Semoule aux herbes
- Fromage
- Chou cassis



Artémis

- Croustillant de feta et épinards
- Veau et compotée d'oignons au porto rouge
- Légumes racines
- Fromage
- Fromage blanc croustillant aux céréales et coulis fruits rouges



Perséphone

- Burrata et focaccia aux olives
- Volaille crème de parmesan à l'échalote
- Purée de céleri et poêlée de légumes
- Fromage
- Entremets Coco Fraise



Calliope

- Salade vietnamienne
- Bœuf aux oignons
- Wok de légumes
- Fromage
- Trio de tropéziennes vanille



Les bistrots chics



29,50 € TTC



Héra

- Roulé d'aubergines grillées au chèvre
- Cabillaud sauce au chorizo
- Risotto aux courges et graines de tournesol
- Fromage
- L'Oriental (dacquoise, fleur d'oranger et marmelade de fruits)

Thalassa

- Carpaccio de radis multicolores
- Saumon et fondue de poivrons
- Poêlée printanière
- Fromage
- Salade de fruits frais

Hygie

- Saumon gravlax à la gelée de yuzu
- Merlu sauce vierge à la fraise
- Duo de riz aux herbes
- Fromage
- Tiramisu café et amarena

Séléné

- Gambas sauce chien
- Daurade rougail tomates
- Purée de patates douces
- Fromage
- Crêpes, coulis et fruits rouges (sans gluten)



Les végétariens



29,50 € TTC



Isis

- Salade de fèves aux asperges et grenailles
- Yassa de légumes et riz sauvage
- Duo de pomme kiwi



Démeter

- Cannelloni d'aubergine au chèvre
- Maraîchère de légumes et crème de petits pois
- Fromage
- Flan au chocolat Dulcey



Gaïa

- Quiche printanière
- Salade de pâtes aux légumes du soleil et burrata au pesto
- Fromage
- Crumble de pomme-rhubarbe

