

Erisay
réceptions

Carte Automne 2026

PLATEAUX REPAS • OFFRES À PARTAGER • COCKTAILS

Comment commander ?

Quand commander ?

Plateaux repas
la veille avant 12h

Les cocktails
la veille avant 12h

Buffets & finger food
la veille avant 12h

Dernière minute ?

Pour une commande la veille de votre livraison **avant 18h00**, appeler le **02 32 54 06 33** ou votre commercial



Où commander ?

En **toute autonomie** sur notre boutique en ligne : boutique.erisay-traiteur.fr la veille de votre livraison avant 12h00. (Commande validée par un accusé de réception).

Profitez de nos fonctionnalités pour faciliter votre commande :

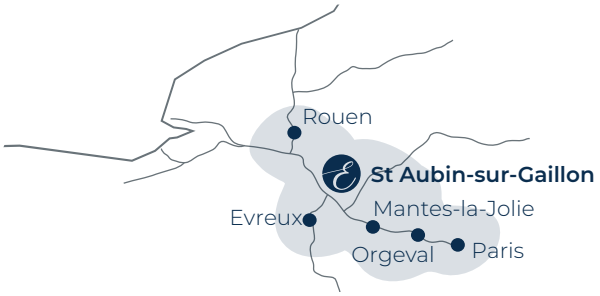
- Générez votre devis en toute autonomie
- Réglez sans CB avec paiement différé

les +

Par téléphone au **02 32 54 06 33**

Vous pouvez envoyer un mail à **service.commandes@erisay.fr**

Comment se déroule la livraison ?



Livraison le matin de 8h à 12h30, du lundi au samedi, sans RDV pour une commande de minimum 80€ TTC :

- Pour Paris et la Petite Couronne (75, 92, 93, 94) :
  Forfait de livraison de 22,50 HT / 27,00€ TTC.
- Pour Rouen ou le long de l'axe A13 :
  Forfait de livraison de 17,50 HT / 21,00€ TTC.
- Livraison à 1,00€ TTC du km :
  Votre commande est inférieure à 80€ TTC, vous n'êtes pas sur l'axe A13 ou vous êtes à moins de 20 km : **Comptez 1,00€ TTC du km Aller + Retour** au départ de la sortie d'autoroute A13 la plus proche.

Livraison l'après-midi, de 13h30 à 18h :

Comptez un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris ou 1,00€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27 600) pour les autres destinations.

Nos gammes de plateaux

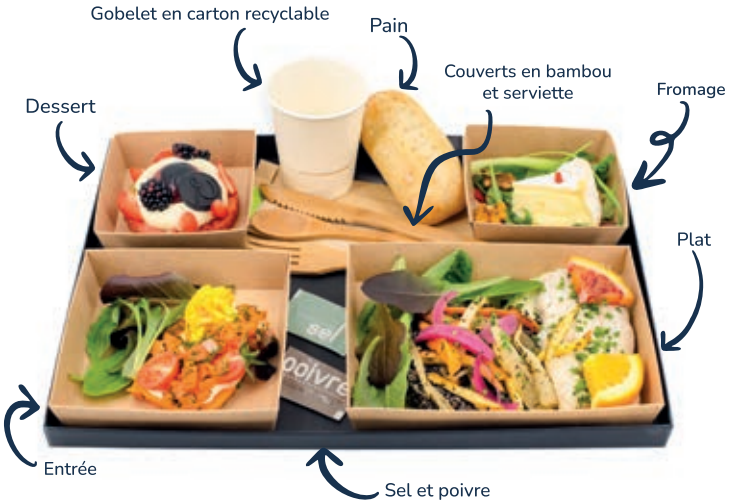
Découvrez nos différentes gammes de plateaux repas, idéales pour les **déjeuners au bureau,** les **repas d'affaires**, les **séminaires** ou tout autre **évènement professionnel** pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

Nos plateaux sont adaptés pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles et gustatives d'un repas équilibré.

Les Essentiels



Les Bistrots chics & Les Prestiges



Un plateau 100% recyclable !
Les couvercles transparents de ces plateaux ont été remplacés par des couvercles en carton.

le +



Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le menu et les allergènes !

Et un code couleur distinctif pour les plateaux viande, poisson, végétarien, et végan.

Dans chaque plateau repas

⚠ Nos plateaux repas ne contiennent pas de bouteille d'eau.



1 pain individuel
(sans gluten sur demande)



Couverts en bambou, sel et poivre



Gobelet en carton recyclable *
* Dans le cas où nous vous fournissons des boissons.

Livrés en sac isotherme



Nos engagements



Traiteur événementiel depuis presque 55 ans, Érisay Réceptions 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 locaux, et sur une cuisine alliant finesse et créativité **100 % faite maison.**

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle. Ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande et « juste à temps », grâce à une brigade spécialement dédiée. Ils sont cuisinés au petit matin et livrés dans la « foulée ».

Étant soucieux de notre environnement, nous évitons autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas.
Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

Précurseur en matière de RSE et très en avance dans notre secteur d'activité sur les questions du développement durable, nous sommes en cours de certification **ISO 20121 : 2024**, pour formaliser et aller encore plus loin dans nos engagements.

Frédéric Erisay

Une histoire de goût engagée

Erisay réceptions

Lutte contre le gaspillage alimentaire

✓ **Production « Sur Commande »**
Toute notre production est réalisée à la commande, afin de limiter les déchets alimentaires.

✓ **Partenariat avec les associations locales**
Lors d'annulations inévitables, l'ensemble des associations locales sont contactées pour organiser des distributions.

✓ **Objectif « 0 Gaspi »**
Grâce à l'application « Too Good To Go » nous sauvons chaque année un maximum de repas.

✓ **Production « Faite maison »**
Production faite sur place, à la commande et à partir de produits bruts. Nos préparations sont faites « maison » (fonds de sauce, fonds de tarte, fumages, charcuterie, etc.) Les autres produits étant issus de l'artisanat local.



Gestion des déchets

✓ **Priorité au réutilisable**
Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.

✓ **Emballages 100% éco conçus**
Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, nous favorisons des contenants recyclés, compostables et/ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».

✓ **Plateau repas réutilisable zéro déchet**
Nous sommes en étroit partenariat avec « Le Cercle » afin de produire des plateaux repas éco-responsables et réutilisables.

✓ **Récupération des eaux de pluie**
Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules : 1 200 000 litres d'eau économisés par an.

✓ **Méthanisation**
Recyclage des déchets organiques et graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes en 2024.



Approvisionnement local

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO_2 et de contribuer au développement des producteurs locaux.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs !

Produits de la mer durables

Nous sommes signataire de la charte Mr.GoodFish qui milite pour une pêche durable, respectueuse de la faune et de la flore marine.

Retrouvez ici nos plateaux estampillés :

Cuisine inclusive

La totalité de nos légumes sont frais, de préférence locaux, épluchés et préparés dans nos cuisines par des travailleurs handicapés accompagnés par l'ESAT L'ENVOL - DELOS APEI 78.

Vivre son handicap



EARL Le village
Producteur de légumes locaux
27 340 Martot



VAUQUELIN
Producteur de pommes de terre
27 110 Venon



SCEA BONFILS
Producteur de carottes
27 150 Doudeauville-en-Vexin



Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



Pisciculture de l'Eure
Producteur de truites
27 400 Acquigny



Association Le Porlin
Producteur de porlins élevés en Normandie aux graines de lin
76190 Saint Martin de l'If

Et bien d'autres !

Scannez ce QR code pour découvrir en image nos principales actions éco-responsables.

Sommaire

NOS PLATEAUX REPAS

Les essentiels 18,00 € HT 8
- Essentiels avec viande 8
- Essentiels avec poisson 8
- Essentiels végétariens 9

Les bistrots chics 25,00 € HT 10
- Bistrots chics avec viande 10
- Bistrots chics avec poisson 11
- Bistrots chics végétariens & végans 12

Les prestiges 35,00 € HT 13
- Prestiges avec viande 13
- Prestiges avec poisson 13

Les Poke bowls et Buddha bowls 13,00 € HT 14
- Poke bowls 14
- Buddha bowls végétariens et végans 15



NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch 88 pièces - 8 à 10 pers. 17
Finger food et mini-buddha bowl 122 pièces - 8 à 10 pers. 18
Buffet finger cocotte 119 pièces - 8 à 10 pers 19
Finger food & mini-poke bowl 133 pièces - 10 à 12 pers. 20
Apéritif tartine et planche 21
Buffets finger debout et plats à partager ..... Nouveauté ! 22
Grazing Platters 24
Le boudoir à tapas ..... Nouveauté ! 25
Les plateaux apéritifs 26
Cocktail dînatoire Boréales, 316 pièces - 8 à 12 pers. 32
Cocktail dînatoire l'Étoilé, 420 pièces - 12 à 16 pers. 33
Les assortiments sucrés 34

LES BOISSONS

Les boissons 35

Entre collègues ou avec vos clients, partagez un moment de gourmandise !





NOS PLATEAUX REPAS

Les Essentiels

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau





La forêt

- Salade de carottes et panais, vinaigrette au miel et chèvre
- Filet de poulet et mayonnaise aux herbes
- Garniture du jour
- Petit pain
- Mousse au chocolat et avoine croustillante

Le plateau : 18,00 € HT



Le sous-bois

- Betteraves jaunes rôties et crème de sésame
- Pavé de bœuf, sauce gribiche
- Garniture du jour
- Petit pain
- Gaufre caramel

Le plateau : 18,00 € HT



La vallée

- Carottes aux épices, chèvre et crémeux de carottes
- Poulet, crème de sésame
- Garniture du jour
- Petit pain *(avec gluten)*
- Clafoutis aux pruneaux *(sans gluten)*

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : 18,00 € HT



La lisière

- Crémeux de betteraves rouges aux épices libanaises et mini-pitas
- Cromesquis de colin, sauce tomate aux épices
- Garniture du jour
- Petit pain
- Crumble aux mirabelles

Mr.Goodfish OK

Le plateau : 18,00 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Essentiels

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau





La clairière

- Terrine du pêcheur
- Merlu en croûte de moutarde
- Garniture du jour
- Petit pain
- Poire pochée au vin et aux épices

Le plateau : 18,00 € HT



Le bosquet

- Houmous à l'ail confit et brocolis grillés
- Pasta au pesto, crème de gorgonzola et champignons
- Petit pain
- Salade de fruits du moment

Le plateau : 18,00 € HT



La colline

- Salade d'automne
- Purée de butternut et panaché de légumes
- Petit pain *(avec gluten)*
- Riz au lait de coco, miel et cranberries *(sans gluten)*

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Le plateau : 18,00 € HT

Nos plateaux repas ne contiennent pas de bouteille d'eau.



Petite bouteille d'eau

50cl.



Portion de fromage

Les plateaux « Les Essentiels » ne comprennent pas de fromage.

La part : 1,30 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Bistrots Chics



Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



La rivière

- Légumes d'automne au curry et au bleu
- Émincé de poulet, mayonnaise au pesto, roquette et noix
- Salade de lentilles et poêlée de légumes
- Fromage
- Petit pain
- Nuage automnal

Le plateau : 25,00 € HT



La lande

- Flan de butternut aux noix
- Pavé de veau et crème de champignons
- Pommes de terre grenailles
- Fromage
- Petit pain
- Cookie pistache

Le plateau : 25,00 € HT



Les vignes

- Patates douces aux épices et burratina
- Filet de poulet, mayonnaise à la moutarde
- Crémeux de carottes gingembre
- Fromage
- Petit pain
- Paris-Brest douceur d'amande

Le plateau : 25,00 € HT



Le verger

- Fondue de fenouil et champignons
- Pavé de bœuf et caviar de betteraves
- Légumes grillés d'automne
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Clafoutis aux pruneaux *(sans gluten)*

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : 25,00 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Bistrots Chics



Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau



La prairie

- Salade de patates douces et féta
- Dos d'aiglefin, sauce sésame
- Purée de pommes de terre et poêlée de légumes
- Fromage
- Petit pain
- Délice coings, amandes et crumble

Le plateau : 25,00 € HT



Le ruisseau

- Houmous à l'ail confit et brocolis
- Dos de cabillaud, sauce libanaise
- Lentilles aux légumes d'automne
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Riz au lait de coco, miel et cranberries *(sans gluten)*

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans lactose

Sans gluten

Le plateau : 25,00 € HT



La cascade

- Carottes aux épices, chèvre et crémeux de carottes
- Filet de limande, sauce mousseline
- Risotto brocolis
- Fromage
- Petit pain
- Poire Belle-Hélène

Le plateau : 25,00 € HT



La montagne

- Crémeux de betteraves rouges aux épices libanaises et patate douce
- Dos de lieu et mayonnaise aux herbes
- Duo de riz et quinoa
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Ananas rôti, crumble coco

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : 25,00 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Végétariens

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau









Le belvédère

- Brocolis grillés et mayonnaise véganaise
- Salade de carottes et lentilles
- Fromage
- Petit pain
- Carrot cake

vegan

Le plateau : **25,00 € HT**

La canopée

- Betteraves jaunes rôties et crème de sésame
- Crémeux de pommes de terre et légumes grillés
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Salade de fruits du moment

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

végé Sans gluten

Le plateau : **25,00 € HT**

Les bruyères

- Entrée automnale au curry et aux épices dukkah
- Pasta au gorgonzola et champignons
- Fromage
- Petit pain
- Dôme choco coco

végé

Le plateau : **25,00 € HT**

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes





Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Prestiges



Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain et sans eau

À réchauffer



Le bocage

- Foie gras, chutney de fenouil
- Ballotine de volaille aux girolles
- Tian de légumes
- Fromage
- Petit pain
- Sablé gourmand poire caramel

Le plateau : 35,00 € HT



Le vallon

- Saint-Jacques poêlées, duxelle de cèpes au vin blanc
- Filet de canette à la prune
- Riz vénéré aux légumes
- Fromage
- Petit pain
- Dôme choco coco

Le plateau : 35,00 € HT



La plaine

- Poêlée de girolles et crème de butternut
- Filet de Saint-Pierre, sauce champagne
- Tombée d'épinards et betteraves confites
- Fromage
- Petit pain
- Tartelette brownie au chocolat

Le plateau : 35,00 € HT



Plateau Signature

- Saumon fumé maison et crème de petits pois citronnée avec ses blinis
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(à réchauffer)*
- Fromage
- Petit pain
- Opéra aux noix de pécan

Le plateau : 35,00 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Poke bowls

Nos poke bowls sont livrés sans pain et sans eau.



Poke Bowl - Poulet bistro

- Poulet, sauce gribiche, boulgour pilaf, brocolis, champignons, fenouil
- Cookie tiramisu

Le Poke bowl : 13,00 € HT



Poke Bowl - Bœuf

- Bœuf, mayonnaise aux herbes, boulgour pilaf, patate douce, betteraves rôties
- Chou caramélia

Le Poke bowl : 13,00 € HT



Poke Bowl - Kefta de merlu

- Kefta de merlu, sauce tomate aux épices, duo de riz, brocolis, légumes d'automne
- Carotte Cake

Le Poke bowl : 13,00 € HT

Les Buddha bowls végétariens et végans

Nos buddha bowls sont livrés sans pain et sans eau.

Buddha Bowl – Pasta gorgonzola

· Casarecce, crème de gorgonzola, tomates, champignons et noix
· Mi-cuit Framboise

Le Buddha bowl : 13,00 € HT





Buddha Bowl – Façon risotto

· Risotto d'orge, champignons, persillade à la châtaigne et légumes d'automne
· Chou Caramélia

Le Buddha bowl : 13,00 € HT

Buddha Bowl – Lentilles (végan)

· Purée de butternut, salade de lentilles et petits légumes au miel
· Financier abricot coco

Le Buddha bowl : 13,00 € HT





Pour un moment convivial au bureau ou lors de moments plus informels.



La forêt suspendue

NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch

Debout sans assiette

88 pièces | 8 à 10 personnes | Froid

Le buffet : 150,00 € HT





60 pièces salées taille lunch

- 10 navettes jambon beurre
- 10 bun's crabe
- 10 crousty feuilletés poulet, crème de parmesan
- 10 bun's confit de canard
- 10 fresh-dogs noix et Bleu
- 10 pitas au houmous et salade grecque

28 pièces sucrées taille lunch

- Carolines exotiques
- Cookies caramel cacahuètes
- Carolines fruits rouges
- Cup-cakes
- Amandines

Consultez notre carte des boissons en page 33

Découvrez toutes nos offres finger food et laissez-vous guider !

Commander

boutique.erisay-traiteur.fr

02 32 54 06 33

service.commandes@erisay.fr

Finger food et mini-buddha bowl

Debout sans assiette

122 pièces | 8 à 10 personnes | Froid

Le buffet : 170,00 € HT



30 pièces salées
taille lunch

- 10 fresh-dogs et crème de parmesan
- 10 crousty feuilletés charbon, truite fumée et citron vert
- 10 bun's au confit de canard



18 pièces sucrées
taille lunch

- Brownies aux noix
- Cup-cakes
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines Mont-Blanc
- Brookies

12 mini-buddha bowls

- 6 mini-poke bowls : volaille du moment.
- 6 mini-buddha bowls végétariens de saison.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



L'ensemble du buffet sera dressé sur plateaux jetables.

L'assortiment peut être modifié en fonction des arrivages.

Pour completer votre buffet, nous vous proposons des sacs isothermes, de la glace, des boissons sans alcools, des vins, des tartinables, etc.



2 plateaux de fromages et charcuteries

- 1 plateau de charcuteries de 30 tranches
- 1 plateau de fromages de 10 tranches de Cantal et 10 parts de fromage pressé aux herbes

Buffet finger cocotte

Debout sans assiette

Le buffet : 170,00 € HT

119 pièces | 8 à 10 personnes | Froid



30 pièces salées
taille lunch

- 10 fresh-dogs et crème de parmesan
- 10 crousty feuilletés charbon, truite fumée et citron vert
- 10 bun's au confit de canard



27 pièces sucrées
taille lunch

- Brownies aux noix
- Cup-cakes
- Carolines exotiques
- Cookie caramel, cacahuètes
- Amandines

12 cocottes

- 6 cocottes pintades lentilles et freekeh
- 6 cocottes clafoutis endives et noix





L'ensemble du buffet sera dressé sur plateaux jetables.

L'assortiment peut être modifié en fonction des arrivages.

Pour completer votre buffet, nous vous proposons des boissons avec et sans alcool
(à consommer avec modération).



2 plateaux charcuteries et fromages

- 1 plateau de charcuteries de 30 tranches
- 1 plateau de fromages de 10 tranches de Cantal et 10 parts de fromage pressé aux herbes

Finger food & mini-poke bowl

Debout sans assiette

133 pièces | 10 à 12 personnes | Froid

Le buffet : 250,00 € HT



60 pièces salées
taille lunch

- 10 crousty feuilletés charbon, truite fumée et citron vert
- 10 fresh-dogs noix et bleu de Xaintrie
- 10 fusettes pastrami
- 10 navettes jambon beurre
- 10 fresh-dogs et crème de parmesan
- 10 crousty feuilletés courgette zaatar



12 Food Garden

- **Le maraîcher :** Légumes de saison, oignon pickles d'oignons, citron vert et fromage frais à la moutarde.
- **Le danica :** Saumon gravlax infusé à la betterave, crème légère et moutarde douce.
- **L'ourcq :** Bœuf rôti, brie de Meaux, pickles de moutarde, crème fraîche poivrée.

12 mini poke bowls

- 6 mini-poke bowls de la mer du moment
- 6 mini-buddha bowls végétariens de saison.



12 mini-cocottes de salade de fruits frais





1 plateau de fromages

- 1 plateau de fromages de 10 tranches de Cantal et 10 parts de fromage pressé aux herbes



17 pièces sucrées
taille lunch

- Cup-cakes
- Cookies aux noisettes
- Tartes aux pommes
- Carolines exotiques
- Brownies

Apéritif tartine et planche à partager

Debout sans assiette

8 à 12 personnes

Froid

Le buffet : 85,36 € HT - 2 tartinables et 2 planches mixtes



2 Packs tartinables : trilogie de houmous (720gr.)

3 variétés : houmous de pois chiches noirs, houmous de Comté et poireaux et houmous de betteraves.
Accompagnés de 3 sortes de pains : mini-pitas, blinis et moelleux.



2 Planches mixtes (600gr) soit 1,20kg

Planche mixte de charcuterie maison :

- Assortiment de saucisson & chorizo mi-fort
- Jambon blanc truffé maison
- Cantal

Buffet Finger debout et plats à partager

Debout avec assiette

Froid

Le tarif est affiché HT / pers. Les buffets finger et plats à partager sont disponibles pour un minimum de 20 personnes.
Ces buffets sont composés d'une partie cocktail à déguster avec les mains et d'une partie à servir en assiette. Présentation des pièces sur plateaux cartons recyclables.
Par défaut, ces buffets sont accompagnés d'un kit de vaisselle jetable : assiettes, couverts en bambou, gobelets et couverts de service (non remboursable si déduit).

Buffet « Florencia » *Nouveauté !*

32,00 € HT / pers.



Finger food *(pièces individuelles)* :

- Crousty feuilleté Comté, moutarde et cébette
- Rolls de veau vitello
- Food Garden légumes confits

Salades & plats à partager *(en saladier, à servir en assiette)* :

- Salade « La Royale » *(edamames, tomates, cresson, anchois)*
- Salade « La Médicis » *(pousses d'épinards, tomates, parmesan, green zebra)*
- Œuf mimosa et crabe
- Pressé de poulet citron et herbes fraîches
- Mini-pâté en croûte de poisson
- Clafoutis courgettes, chèvre, miel et menthe fraîche
- Plateau de mini-fromages *(6 sortes)*

Desserts *(pièces individuelles)* :

- Brochette de fruits frais
- Tartelette aux noix
- Éclair fruits rouges

Buffet « Roma » *Nouveauté !*

32,00 € HT / pers.



Finger food *(pièces individuelles)* :

- Crousty feuilleté poulet, crème de parmesan
- Crabe roll
- Planche charcuterie maison et fromage
- Mini-pâté en croûte de poulet et carotte cumin
- Food Garden petits pois wasabi

Salades & plats à partager *(en saladier, à servir en assiette)* :

- Salade Bombay
- Salade Grecque *(crumble courgette et feta)*
- Salade de Charlotte à l'huile
- Saumon à la parisienne et crème citronnée
- Plateau de mini-fromages *(6 sortes)*

Desserts *(pièces individuelles)* :

- Madeleine
- Barre croquante vanille tonka
- Brochette de fruits frais

Buffet Finger debout et plats à partager

Debout avec assiette

Froid

Le tarif est affiché HT / pers. Les buffets finger et plats à partager sont disponibles pour un minimum de 20 personnes.
Ces buffets sont composés d'une partie cocktail à déguster avec les mains et d'une partie à servir en assiette. Présentation des pièces sur plateaux cartons recyclables.
Par défaut, ces buffets sont accompagnés d'un kit de vaisselle jetable : assiettes, couverts en bambou, gobelets et couverts de service (non remboursable si déduit).

Buffet « Naxos »

Nouveauté !

32,00 € HT / pers.



Finger food *(pièces individuelles)* :

- Bun's poivron rôti
- Crousty feuilleté veau vitello
- Food Garden l'Italien *(tomates, mozzarella)*
- Pâté en croûte aux deux poissons

Salades & plats à partager *(en saladier, à servir en assiette)* :

- Salade « La Naxos » *(risoni, riz, tomates, feta, menthe, moutarde, citron)*
- Salade « La Toscane » *(penne, pesto, tomates, parmesan, roquette)*
- Marbré de bœuf asiatique
- Clafoutis tomate/mozzarella
- Tatakis de canette et sésame
- Duo de jambon, cru et cuit
- Plateau de mini-fromages *(6 sortes)*

Desserts *(pièces individuelles)* :

- Brochette de fruits frais
- Cake citron
- Food Garden fruits de saison

Buffet « Végétarien »

végé

Nouveauté !

30,00 € HT / pers.



Finger food *(pièces individuelles)* :

- Crousty feuilleté Houmous carotte cumin
- Club Chlorophylle de légumes
- Food Garden L'italien
- Tartinable *(3 houmous : pois chiche ; poireaux ; betteraves)* + pain
- Foccacia croquante asperge et cébette
- Gaufre houmous feta
- Gaufre houmous concombre
- Gaufre houmous tomates

Salades & plats à partager *(en saladier, à servir en assiette)* :

- Salade Thibérienne *(conchigliette, tomates cerises, persil)*
- Crumble courgette menthe et feta
- Œuf mimosa, petits pois et ciboulette
- Plateau de mini-fromages *(6 sortes)*

Desserts *(pièces individuelles)* :

- Brochette de fruits frais
- Mini-cupcake
- Barre coco, chocolat au lait

Grazing Platter

8 à 12 personnes

Froid

Pour 8 à 12 personnes en plateau apéritif, en afterwork ou pour une entrée à partager.
Pour 4 à 6 personnes dans le cas d'un déjeuner ou dîner.

L'assortiment peut être légèrement modifié en fonction des approvisionnements du moment.

Allégorie d'Automne (1,5kg)

Plateau : 95,00 € HT



Composition du tableau :

- Comté
- Scarmorza
- Abondance
- Jambon cru
- Saucisson sec
- Chorizo
- Pâté en croute
- Guacamole
- Houmous
- Radis
- Brocolis crus
- Champignons de Paris
- Pickles d'oignons rouges
- Kiwi
- Pickles grains de tomates

Allégorie Océane (1,3kg)

Plateau : 135,00 € HT



Composition du tableau :

- Saumon fumé maison
- Truite fumée maison
- Saumon gravlax infusé à la betterave
- Haddock fumé
- Rillette de cabillaud
- Œufs de truite
- Bûche de chèvre frais
- Endives
- Cèleri branche
- Champignons de Paris
- Aneth
- Houmous de poireaux et Comté
- Œufs de caille durs
- Sablés salés

Allégorie Végétale (1,3kg)

Plateau : 85,00 € HT



Composition du tableau :

- Crackers à l'origan et bayaldi
- Crackers sésame au St-Marcellin et fruits secs
- Torsades feuilletées au sésame blanc
- Houmous pois chiches noirs
- Houmous tomates séchées
- Tartinable tomates séchées
- Yaourt grec et granola
- Mini-crêpes carottes et cumin, garnies de tartinable tomates séchées
- Fromage pressé cuît (Beaufort ou équivalent)
- Club sandwich chlorophylle et tomates séchées
- Butternut rôti au miel, sésame et pistaches
- Champignons de Paris
- Carottes en bâtonnets
- Chou-fleur cru
- Brocolis
- Fleurs d'ail
- Salade de Trévise, pak-choï et aneth

Le boudoir à tapas

10 à 14 personnes

Froid

Avec boîte consignée : 263,64 € HT Avec boîte non consignée : 354,55 € HT

Nouveauté !

Cette formule apéritive pour 10 à 14 personnes est présentée dans une élégante boîte à couture en bois.
Peut également convenir pour un déjeuner ou dîner de 6 ou 7 personnes.
Vous découvrirez de nouvelles saveurs à chaque étage.
Si vous optez pour la boite consignée, une caution de 100€ TTC vous sera demandée.
Pour une reprise, indiquez-le dans la zone commentaire de votre commande.
Elle vous sera facturée au même prix que votre livraison.

Composition du boudoir à tapas :

- Plateau 3 fromages et confiture
- Crousty feuilletés
- 1 saucisson sec fait maison
- Pâté en croûte tranché
- Tatakis de magret de canard
- Truite fumée maison
- Carottes et courgettes au cumin
- Tomates cerises mozzarella
- Tartinable houmous
- Pains pita, brioches et blinis



Des plateaux qui rassemblent, des saveurs qui enchantent : l'art de partager



La sphère culinaire

NOS PLATEAUX APÉRITIF

Les plateaux apéritifs

Pièces végétariennes

Tous nos plateaux apéritifs salés









Méli-Mélo de finger

- Saumon fumé
- Jambon de pays
- Briochette au crabe
- Brunoise de légumes

Plateau de 24 pièces : 16,18 € HT
Plateau de 56 pièces : 32,27 € HT

Les Prélégantes

- Croustille tzatziki de courgette et poivre
- Gaufre feta et houmous
- Sablé parmesan et tomate
- Gaufre et concombre
- Focaccia asperge et cébette
- Focaccia compotée d'oignons et cumin
- Croustille cerise, crème de foie gras
- Poireau et crème de bleu sur sablé sésame

Plateau de 24 pièces : 20,91 € HT
Plateau de 48 pièces : 40,82 € HT

Le Solstice

- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Mimosa de Saint-Jacques
- Pintxo houmous et olive
- Cèleri à l'orientale

Plateau de 16 pièces : 23,64 € HT

Le Célestia

- Crevette et bœuf tandoori
- Saint-Jacques, glacis de mâche
- Patate douce et truite à la flamme
- Pince suisse au bleu et noix

Plateau de 16 pièces : 23,64 € HT

Les plateaux apéritifs

Besoin d'aide pour calculer le nombre de pièces par personne ?
Découvrez notre calculateur









Le Solaria

- Onion soup
- Pince suisse au bleu et noix
- Œuf de caille à la japonaise
- Beluga et poireaux à la moutarde douce

végé

Plateau de 16 pièces : **23,64 € HT**

La forêt suspendue

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Onion soup
- Patate douce et truite à la flamme
- Pince mie légumes de saison et magret fumé
- Foie gras et éclats de pistache

végé

Plateau de 20 pièces : **45,55 € HT**

L'Equinoxe

- Patate douce et truite à la flamme
- Œuf de caille à la japonaise
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Pintxo houmous et olive
- Saint-Jacques, glacis de mâche
- Cèleri à l'orientale

végé

Plateau de 24 pièces : **31,82 € HT**

L'Auralis

- Onion soup
- Pince suisse au bleu et noix
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Gravlax de saumon infusé à la betterave et aneth
- Spirale de grison et bresaola
- Mimosa de Saint-Jacques

végé

Plateau de 24 pièces : **40,91 € HT**

Les plateaux apéritifs

Pièces végétariennes

Tous nos plateaux apéritifs salés









Le Lunaria

- Onion soup
- Œuf de caille à la japonaise
- Cèleri à l'orientale
- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Pince suisse au bleu et noix
- Banderille d'artichaut aux truffes

Plateau de 24 pièces : 31,82 € HT

Le plateau voyage

- Saint-Jacques et fondue de poire truffée
- Patate douce à l'orientale
- Foie gras, chocolat et piment d'Espelette

Plateau de 25 pièces : 47,45 € HT

La sphère culinaire

- Mimosa de Saint-Jacques
- Patate douce et truite à la flamme
- Onion soup
- Œuf de caille à la japonaise
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Spirale de grison et bresaola
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Pintxo houmous et olive

Plateau de 40 pièces : 72,09 € HT

Les précieuses

- Polenta et œuf brouillé truffé
- Foie gras et gelée de Champagne
- Blini truffé et caviar
- Saint-Jacques sur courgette, pomme Granny et beurre de Granny Smith
- Noisette de Salers, crème de St-Marcellin truffée et topinambour
- Homard, langoustine et sauce Cardinal

Plateau de 18 pièces : 142,18 € HT

Les plateaux apéritifs

Besoin d'aide pour calculer le nombre de pièces par personne ?
Découvrez notre calculateur









À réchauffer

Street food box

- Mini-burgers pur bœuf
- Mini-paninis stick black pulled pork
- Mini-paninis stick canard confit
- Mini-paninis cheese
- Mini-hot-dogs

Plateau de 22 pièces : **31,36 € HT**
Plateau de 44 pièces : **59,73 € HT**

Le jardin secret

- Sablé parmesan à l'italienne
- Tartelette houmous et petits pois
- Spirale de carottes, confit abricot et fromage frais
- Club légumes aux truffes
- Cèleri à l'orientale
- Fraîcheur d'asperge
- Onion soup
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Rouleau de printemps, poivrons grillés, sucrine et menthe
- Pince suisse au bleu et noix
- Pince mie végétal, Comté et moutarde
- Tartelette maraîchère
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Palet de fenouil, poivrons confits et feta
- Daïkon snaké et légumes croquants
- Blini de verdure et menthe
- Mini-pita houmous de poireaux et Comté
- Mini-cocotte épicéa de curry de légumes aux raisins secs

Plateau de 18 pièces : **39,70 € HT**

À réchauffer

Le jardin multicolore

Pièces froides :
- Sablé parmesan à l'italienne
- Pince suisse au bleu et noix
- Blini de verdure et menthe
- Cèleri à l'orientale
- Tartelette maraîchère
- Tartelette houmous et petit pois
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Onion soup
- Palet de fenouil, poivron confit et feta

Pièces chaudes (à réchauffer) :
- Mini-pita au fromage aux herbes
- Bonbon craquant au fromage
- Mini-lasagne aux truffes
- Cubic de Cantal, caramel et sésame
- Beignet de chou-fleur
- Chou fromage
- Mini-cocotte cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée

Plateau de 17 pièces : **38,18 € HT**

Food Garden

Tartelettes taille lunch (98x37mm) :
- Le danica : *saumon gravlax infusé à la betterave, crème légère et moutarde douce, pâte brisée.*
- L'ourcq : *bœuf rôti fondant, Brie de Meaux, pickles de moutarde, crème fraîche poivrée, pâte brisée.*
- Le maraîcher : *légumes de saison, oignons pickles, citron vert, fromage frais moutardé, pâte brisée.*



Plateau de 12 pièces : **39,27 € HT**

Les plateaux apéritifs

Besoin d'aide pour calculer le nombre de pièces par personne ?
Découvrez notre calculateur



Les craquantes

- La cocotte
- La Tokyo
- La Sicilienne
- L'orientale
- La potagère

Plateau de 35 pièces : **42,65 € HT**



Crousty poisson

- Crousty feuilleté truite fumée
- Crousty feuilleté courgette zaatar

Plateau de 14 pièces : **19,09 € HT**



Crousty végé

- Crousty feuilleté courgette zaatar
- Crousty feuilleté houmous carottes cumin

Plateau de 14 pièces : **19,09 € HT**



Mini-pâtés en croûte

- Pâté en croûte au foie gras
- Pâté en croûte aux trompettes

Plateau de 12 pièces : **21,82 € HT**
Plateau de 24 pièces : **41,82 € HT**

Le cocktail dînatoire pré-composé

Le cocktail dînatoire « Boréales »

316 pièces · 8 à 12 personnes · Froid

Ce cocktail évoluera mi-novembre avec une nouvelle composition pensée pour la saison hivernale.
Consultez boutique.erisay-traiteur.fr

Le buffet : 450,00 € HT

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

Boîte de Véritable American « Jerky »

1 boite de 100g

Magret de canard mariné et fumé au bois de pommier
Attention, le véritable american jerky ne doit pas être stocké au réfrigérateur. À stocker dans un endroit sec et tempéré.

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

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Mimosa de Saint-Jacques
- Patate douce et truite à la flamme
- Œuf de caille à la japonaise
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Spirale de grison et bresaola
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Onion soup
- Pintxo houmous et olive

Tartinables de houmous (360g)

Valeur 24 pièces

3 variétés : houmous de pois chiches noirs, houmous de poireaux et Comté et houmous de betteraves.
Accompagnés de 3 sortes de pains (mini-pitas, blinis et moelleux).

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes - 25 pièces

- Foie gras, chocolat et piment d'Espelette
- Saint-Jacques et fondue de poire truffée
- Patate douce à l'orientale

Cocottes froides

12 cocottes équivalentes à 48 pièces

Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau.

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

1 plateau de 36 mini-tranches - Valeur 24 pièces

Grazing Platter « Allégorie d'Automne »

Plateau de 1,1kg

Comté ; Scamorza ; Abondance ; jambon cru ; saucisson sec ; chorizo ; guacamole ; pâté en croûte ; houmous ; radis ; brocolis crus ; champignons de Paris ; kiwis ; pickles d'oignons rouges ; pickles grains de tomates. ; graines de moutarde ; pains pitas.

Carrousel de douceurs

1 plateau de 50 pièces

Exemple d'assortiment : chou ; caroline ; nougatine ; guimauve ; nougat ; financier ; macaron ; mendiant ; pâte de fruit ; chocolat ; caramel ; nougats ; praliné croustillant.

Brochettes de fruits frais de saison

(12 pièces)

Les fours frais

Plateau de 24 pièces

Exemple de variétés : chou craquelin pistache ; amaretti amarena ; Paris-Brest ; caroline chocolat ; tartelette citron et orange confite ; délice aux fruits ; crumble aux pommes ; triangle abricot ; croquant vanille tonka ; délice noisette ; tartelette aux fruits de saison ; poire praline.

Découvrez ce cocktail dans sa version froide et chaude. « L'enchanté »



Le cocktail déjeuner pré-composé

Le cocktail dînatoire « l'Étoilé »

420 pièces · 12 à 16 personnes · Froid

Le buffet : 654,55 € HT

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

Boîte de Véritable American « Jerky »

2 boite de 100g

Magret de canard mariné et fumé au bois de pommier
Attention, le véritable american jerky ne doit pas être stocké au réfrigérateur. À stocker dans un endroit sec et tempéré.

Cuillères de homard à la crème de Sauternes (18 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Mimosa de Saint-Jacques
- Patate douce et truite à la flamme
- Œuf de caille à la japonaise
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Spirale de grison et bresaola
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Onion soup
- Pintxo houmous et olive

Le plateau voyage

2 plateaux de 25 brochettes - 50 pièces

- Foie gras, chocolat et piment d'Espelette
- Saint-Jacques et fondue de poire truffée
- Patate douce à l'orientale

Tartinables de houmous (360g)

Valeur 24 pièces

3 variétés : houmous de pois chiches noirs, houmous de poireaux et Comté et houmous de betteraves.
Accompagnés de 3 sortes de pains (mini-pitas, blinis et moelleux).

Cocottes froides

16 cocottes équivalentes à 64 pièces

Émincé de homard et macédoine coupée au couteau

Grazing Platter « Allégorie Océane »

Plateau de 1,3kg

Saumon et truite fumés maison ; saumon gravlax infusé à la betterave ; endives ; haddock fumé ; rillettes de cabillaud ; œufs de truite ; bûche de chèvre frais ; cèleri branche ; champignons de Paris ; œufs de caille durs ; sablés salés.

Carrousel de douceurs

1 plateau de 50 pièces

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiants ; pâtes de fruits ; chocolats ; caramels ; nougats ; pralinés croustillants.

Brochettes de fruits frais de saison

(16 pièces)

Constellation de choux

1 plateau de 24 pièces

Exemple de parfums : thé matcha ; vanille ; fleur d'oranger ; mûre ; chocolat croustillant ; abricot ; agrumes ; café.

Exquises mignardises

1 plateau de 48 pièces

Exemple de variétés : opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur d'oranger ; tartelette mendiant caramel ; tiramisu ; tropicale ; dôme poire caramel ; biscuit, miel de châtaignier et crème vanille ; douceur mandarine marron.



Découvrez ce cocktail dans sa version froide et chaude. Le « Brocéliandre »

Les assortiments sucrés



Les fours frais

Exemple d'assortiment : chou craquelin pistache ; amaretti amarena ; Paris-Brest ; caroline chocolat ; tartelette citron et orange confite ; délice aux fruits ; crumble aux pommes ; triangle abricot...

Plateau de 24 pièces : 27,27 € HT
Plateau de 48 pièces : 50,00 € HT

Les macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : 11,82 € HT
Plateau de 20 pièces : 22,73 € HT

Les Flans

3 Parfums : pistache, noisette, vanille.

Plateau de 16 pièces : 34,55 € HT
Plateau de 25 pièces : 52,73 € HT





Les Exquises mignardises

Exemple d'assortiment : opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur d'oranger ; tartelette mendiant caramel ; tiramisu ; tropicale...

Plateau de 24 pièces : 36,36 € HT
Plateau de 48 pièces : 70,00 € HT



Mini-clubs sucrés

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

Plateau de 20 pièces : 14,55 € HT

Délices en croute sucrés

Assortiment de 3 parfums :
Pistache & fruits rouges
Chocolat & banane flambée
Pommes poêlée au Calvados

Plateau de 16 pièces : 34,55 € HT
Plateau de 25 pièces : 52,73 € HT





Carrousel de douceurs

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiants ; pâtes de fruits ; chocolats ; caramels ; nougats ; pralinés croustillants.

Plateau de 50 pièces : 56,50 € HT (minimum)

Constellation de choux

Parfums sélectionnés selon l'inspiration de nos pâtissiers : vanille, fleur d'oranger, thé matcha, noisette, mûre, chocolat croustillant, abricot, agrumes, café, etc.

Plateau de 24 pièces : 28,45 € HT
Plateau de 48 pièces : 53,09 € HT



Les boissons

Les boissons sans alcool



	La bouteille
Eau Neuve 50 cl. (bouteille carton)	2,50 € HT
Évian 33 cl. (bouteille verre)	2,50 € HT
Évian 50 cl. (bouteille plastique)	1,80 € HT
Badoit 50 cl. (bouteille plastique)	1,80 € HT
Eau de source 50 cl. - type Cristaline (bouteille plastique)	1,00 € HT
Évian 150 cl. (bouteille plastique)	2,50 € HT
Badoit 100 cl. (bouteille plastique)	2,20 € HT
Jus de pomme 100 cl. (bouteille plastique)	3,00 € HT
Jus d'orange 100 cl. (bouteille plastique)	4,45 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl. (bouteille plastique)	4,30 € HT
JOMO Pêche hibiscus, Fleur d'oranger, Gingembre (bouteille plastique 35 cl)	3,55 € HT
Pack 3 Jus Milliat - pomme, poire & abricot (Bouteille verre 1L)	21,80 € HT

Consultez notre carte des boissons

Découvrez tous nos cocktails pré-composés et laissez-vous guider !

Les vins & champagnes

VINS EN DEMI-BOUTEILLE (37,5 CL.)	La b^lle (37,5 Cl)
Sauvignon blanc - Esprit Bourgeois 2019	7,00 € HT
Sancerre Terroir Silex - Domaine Gérard Fiou 2022 (Blanc)	11,67 € HT
Château Layauga - Dubosc Médoc 2017 (Rouge)	7,92 € HT
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » - Vallée du Rhône 2022 (Rouge)	15,00 € HT
Sancerre Gérard Fiou Val de Loire 2020 (Rouge)	12,08 € HT

VINS EN BOUTEILLE (75 CL.)	La b^lle (75 Cl)
Horgelus Colombard-Sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	8,33 € HT
Lubéron Seasons, Domaine Marrenon (Blanc)	11,67 € HT
« Petit Bourgeois », Chavignol 2023 (Blanc)	12,42 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
Cabernet Sauvignon Pays D'Oc 2020, Domaine Cadet d'Ac (Rouge)	8,50 € HT
Bordeaux Supérieur 2022, Château Jalousie (Rouge)	10,42 € HT
Médoc 2018 « Château Layauga-Duboscq » (Rouge)	15,83 € HT
Saint Estèphe 2021 « Château Mac Carthy » (Rouge)	32,50 € HT
Ventoux « Rosace » Domaine Marrenon (Rosé)	10,83 € HT

CHAMPAGNES (75 CL.)	La b^lle (75 Cl)
Jacquart Signature Brut B018	26,67 € HT
Piper Heidsieck Cuvée Brut	38,33 € HT
Ruinart - R de Ruinart Brut	54,17 € HT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Conformément à l'article L. 3342-1 du Code de la Santé Publique, vous confirmez être majeur si vous achetez des boissons alcoolisées.

Commander

boutique.erisay-traiteur.fr

02 32 54 06 33

service.commandes@erisay.fr

Une histoire
de goût engagée

Erisay
réceptions



Commandez sur notre boutique en ligne en toute autonomie !

- **Commandes possibles jusqu'à la veille 12h**
  (ou par téléphone jusqu'à 18h)
- **Générez votre devis en toute autonomie**
- **Différez le paiement, achat sans CB**

boutique.erisay-traiteur.fr

Demandez un devis pour une réception avec service

https://www.erisay-traiteur.fr/devis/





t. 02 32 54 06 33 I contact@erisay.fr
ZA des Champs Chouette N°1 I 2 Rue du Bois de Saint-Paul I CS80029 I 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
www.erisay-traiteur.fr I boutique.erisay-traiteur.fr

Tarifs 2026 exprimés en HT, valables du 22 juin au 20 septembre 2026

Photos non contractuelles -06/26 - Imprimé sur un papier recyclé à 60% et certifié FSC à 40% - Imprimeur agréé imprim' vert