



Carte Hiver 2026

Disponible du 5 janvier au 22 mars

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



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 9h à 12h, du lundi au samedi, sans RDV

• Forfait de livraison de 15€ :

Vous êtes sur Paris ou Rouen ou le long de l'axe A13 et votre commande est au minimum de 80€ TTC :

Les livraisons sont au prix forfaitaire de 15€.

• Livraison à 0,80€ 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 0,80€ TTC du km Aller**

+ Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

Livraison l'après-midi

Comptez un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris ou 0,80€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) 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 **événement professionnel** pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

Les Essentiels



Les Bistrots chics & Les Prestiges



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



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 plus de 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

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 CO₂ 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, épochés et préparés dans nos cuisines par des travailleurs handicapés accompagnés par l'ESAT L'ENVOL - DELOS APEI 78.



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	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
Grazing Platters	<i>Nouveauté !</i>
Les plateaux apéritifs	22
Cocktail dînatoire Boréales, 316 pièces - 8 à 12 pers	24
Cocktail dînatoire l'Étoilé, 420 pièces - 12 à 16 pers	28
Les assortiments sucrés	29
	30

LES BOISSONS

Les boissons	31
--------------------	----



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



Mercure

- Chou-fleur grillé aux épices zaatar et yaourt au sésame
- Filet de poulet, sauce au poivre
- Garniture du jour
- Petit pain
- Crêpes amarena

Vénus

- Terrine de canard
- Rumsteck, sauce tartare
- Garniture du jour
- Petit pain
- Chou crémeux au chocolat

Mars

- Caviar de carottes et huile d'épices cajun
- Poulet, sauce normande
- Garniture du jour
- Petit pain
- Compote d'hiver (pomme, poire, banane)

Jupiter

- Tartare de betteraves, noisettes et vinaigrette libanaise
- Filet d'aiglefin, sauce citron ciboulette
- Garniture du jour
- Petit pain
- L'opéra classique

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Le plateau : **18,00 € HT**



Le plateau : **18,00 € HT**



Le plateau : **18,00 € HT**



Le plateau : **18,00 € HT**

Les Essentiels

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



Saturne

- Terrine du pêcheur
- Merlu laqué au soja et miel
- Garniture du jour
- Petit pain
- Banana bread



Le plateau : **18,00 € HT**

Uranus

- Dips de butternut et mini-pita
- Mousseline de patates douces
- Ratatouille d'hiver
- Petit pain
- Salade d'agrumes



Le plateau : **18,00 € HT**

Neptune

- Salade de lentilles à l'huile d'aneth
- Salade de quinoa, patate douce et vinaigrette à l'harissa
- Petit pain (avec gluten)
- Flan dulcey

⚠ 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**



Les Bistrots Chics



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



Pluton

- Salade de poire, bleu, céleri et vinaigrette au bleu
- Pintade, sauce moutarde
- Légumes de saison et mousseline de pommes de terre
- Fromage
- Petit pain
- Mousse de marrons et pain d'épices



Le plateau : **25,00 € HT**

Cérès

- Salade d'endives au Comté, noix et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- Pavé de veau, sauce choron
- Poêlée de légumes d'automne
- Fromage
- Petit pain
- Baba au rhum



Le plateau : **25,00 € HT**

Callisto

- Chou-fleur grillé aux épices zaatar et yaourt au sésame
- Filet de poulet et mayonnaise libanaise
- Riz pilaf et brocolis grillés
- Fromage
- Petit pain
- Madeleine tropézienne



Le plateau : **25,00 € HT**

Polaris

- Caviar de carottes et huile d'épices cajun
- Pavé de bœuf, sauce harissa
- Pommes de terre grenailles et mousseline de carottes à l'orange
- Fromage
- Petit pain (avec gluten)
- Tatin de pommes et streusel (sans gluten)

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Le plateau : **25,00 € HT**

Les Bistrots Chics

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



Boréale

- Salade de betteraves, noisettes et vinaigrette à la grenade
- Dos de lieu, sauce vierge de saison
- Lentilles et ratatouille sicilienne
- Fromage
- Petit pain
- Tarte bretonne en entremets

Australe

- Salade de lentilles et chou-fleur
- Dos de cabillaud, sauce vierge de saison
- Salade de chou aux agrumes
- Poêlée de saison
- Fromage
- Petit pain
- Mi-cuit végan et chantilly

Nébuleuse

- Dips de butternut et mini-pita
- Filet de limande, sauce sésame
- Riz pilaf au potimarron
- Fromage
- Petit pain
- L'opéra classique

Comète

- Tapenade de carottes, feta et olives
- Cabillaud, sauce yaourt et ail confit
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Petit pain (avec gluten)
- Flan dulcey



Le plateau : 25,00 € HT

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Le plateau : 25,00 € HT



Le plateau : 25,00 € HT



Le plateau : 25,00 € HT

Les Végétariens

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



Éclipse

- Salade d'endives, noix et poire
- Panais, carottes rôties au miel et crèmeux de butternut
- Petit pain
- Gâteau nantais

Astéria

- Salade de légumes d'hiver, olives et câpres
- Salade de lentilles et potiron, vinaigrette aux agrumes
- Fromage
- Petit pain (avec gluten)
- Salade d'agrumes

⚠ Pain sans gluten uniquement sur demande



Le plateau : **25,00 € HT**

Le plateau : **25,00 € HT**

Cosmos

- Salade de pommes de terre et potiron, vinaigrette épicée
- Penne au pesto de mâche, légumes d'hiver et chèvre
- Fromage
- Petit pain
- Mousse de marrons et pain d'épices



Découvrez
nos plateaux de
pièces cocktails
végétariennes



Les Prestiges

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



À réchauffer



Voie lactée

- Tartare aux deux saumons et crème yuzu
- Ballotine de volaille aux cèpes
- Risotto de petit épeautre et légumes de saison
- Fromage
- Petit pain
- Macaron pomme, cannelle, Spéculoos



Le plateau : 35,00 € HT

Galaxie

- Foie gras, chutney de butternut
- Filet de bœuf, sauce morilles
- Mousseline de carottes et céleri braisé
- Fromage
- Petit pain
- Chou noix de pécan



Le plateau : 35,00 € HT

Supernova

- Pressé de légumes d'hiver, huile verte
- Filet de daurade, sauce Sauternes
- Mille-feuille de pommes de terre
- Fromage
- Petit pain
- Tartelette anglaise (Banoffee pie)



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

Les Poke bowls

Nos poke bowls sont livrés sans pain et sans eau.



Poke Bowl - Bœuf sauce Chimichurri

- Bœuf grillé, riz pilaf, crème de butternut, brocolis, champignons, persil et sauce Chimichurri.
- Chou café.

Le Poke bowl : **13,00 € HT**

Poke Bowl - Poulet BBQ

- Poulet grillé mariné sauce BBQ, riz pilaf, patate douce rôtie, champignons, oignons, persil.
- Cheesecake citron

Le Poke bowl : **13,00 € HT**



Poke Bowl - Terrine de la mer

- Riz pilaf, terrine de la mer, fondue de poireaux, potiron rôti, brocolis, sauce yaourt aneth citron.
- Ganache montée, poire citronnelle et streusel.

Le Poke bowl : **13,00 € HT**

Les Buddha bowls végétariens et végans

Nos buddha bowls sont livrés sans pain et sans eau.

Buddha Bowl - Pommes de terre

- Salade de pommes de terre, courge rôtie, champignons, carottes aux agrumes, persil.
- Trio de tropéziennes.

Le Buddha bowl : **I3,00 € HT**



Buddha Bowl - Chou-fleur (végan)

- Taboulé de chou-fleur, brocolis, échalotes confites, segments d'agrumes, graines de grenade, persil, vinaigrette citron-miel.
- Mi-cuit (végan et sans gluten).

Le Buddha bowl : **I3,00 € HT**



Buddha Bowl - Lentilles

- Salade de lentilles, julienne de panais et carottes rôties, brocolis, fondue de poireaux, persil, vinaigrette à la moutarde.
- Flognarde d'automne aux raisins.

Le Buddha bowl : **I3,00 € HT**





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



La forêt suspendue

NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch

Le buffet : 150,00 € HT

88
pièces

8 à 10
personnes

Froid



60 pièces salées taille lunch

- 10 navettes jambon beurre
- 10 bun's crabe
- 10 fusettes poulet, tomates, feta
- 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

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



Consultez
notre carte
des boissons
en page 31

Commander



boutique.erisay-traiteur.fr



02 32 54 06 33



service.commandes@erisay.fr

Finger food et mini-buddha bowl

Le buffet : 170,00 € HT

122
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes truite fumée et concombre
- 10 bun's confit de canard
- 10 fresh-dogs et crème de parmesan



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.



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

12 mini-cocottes de salades de fruits frais



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

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

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

119
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes truite fumée et concombre
- 10 bun's confit de canard
- 10 fresh-dogs et crème de parmesan



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



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



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

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

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Finger food & mini-poke bowl

Le buffet : 250,00 € HT

133
pièces

10 à 12
personnes

Froid



60 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes truite fumée et concombre
- 10 fresh-dogs noix et bleu de Xaintrie
- 10 fusettes pastrami
- 10 navettes jambon beurre
- 10 fresh-dogs et crème de parmesan
- 10 fusettes végétales



I2 Food Garden

- Le maraîcher : fromage frais à la moutarde et légumes du moment.
- Le danica : gravlax, légumes, citron et cebettes
- L'ourcq : bœuf, brie, crème et moutarde

I2 mini poke bowls

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



I2 mini-cocottes de salades de fruits frais



I plateau de fromages

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



I7 pièces sucrées taille lunch

- Cup-cakes
- Cookies aux noisettes
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines exotique
- Brownies

Apéritif tartine et planche

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

8 à 12 personnes

Froid



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

Grazing Platter

Nouveauté !

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.

8 à 12 personnes

Froid

Allégorie d'Automne (1,1kg)

Plateau : 95,00 € HT



Composition du tableau :

- Comté
- Scamorza
- Abondance
- Jambon cru
- Saucisson sec
- Chorizo
- Pâté en croûte
- Guacamole
- Houmous
- Radis
- Brocolis crus
- Champignons de Paris
- Pickles d'oignons rouges
- Kiwis
- Pickles grains de tomates
- Cerfeuil

Accompagné de pains pita.

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
- Rillettes de cabillaud
- Œufs de truite
- Bûche de chèvre frais
- Endives
- Céleri 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
- Crakers sésame au St-Marcelin et fruits secs
- Torsades feuilletées au sésame blanc
- Houmous pois chiches noirs
- Houmous tomates séchées
- Tartinable tomates séchées
- Yaourt grec et granola
- Mini-crêpes carotte 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



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



NOS PLATEAUX APÉRITIF

Les plateaux apéritifs

 Pièces végétariennes



Méli-Mélo de finger

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



Les Prélégantes

- Cèleri, houmous d'oignons et magret fumé
- Fenouil, poivron confit et feta 
- Épinards et truite fumée maison
- Blini de verdure et menthe 
- Fraîcheur d'asperge 
- Bœuf séché de Gambert
- Opéra de foie gras aux cerises



Le Solstice

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

Tous nos plateaux apéritifs salés



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



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



Plateau de 16 pièces : **23,64 € HT**



Plateau de 16 pièces : **23,64 € HT**

Les plateaux apéritifs



Le Solaria

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

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

L'Equinoxe

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

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



Plateau de 16 pièces : **23,64 € HT**



Plateau de 20 pièces : **45,55 € HT**



Plateau de 24 pièces : **31,82 € HT**



Plateau de 24 pièces : **40,91 € HT**

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



Les plateaux apéritifs

 Pièces végétariennes



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 



Le plateau voyage

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



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 crèmeux 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 



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-Marcelin truffée et topinambour
- Homard, langoustine et sauce Cardinal



Plateau de 24 pièces : 31,82 € HT



Plateau de 25 pièces : 47,45 € HT



Plateau de 40 pièces : 72,09 € HT



Plateau de 18 pièces : 142,18 € HT

Tous nos plateaux apéritifs salés



Les plateaux apéritifs



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



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
- Céleri 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
- Daikon snaké et légumes croquants
- Blini de verdure et menthe
- Mini-pita houmous de poireaux et Comté
- Mini-cocotte épicea de légumes cachemire



Plateau de 22 pièces : **31,36 € HT**

Plateau de 44 pièces : **59,73 € HT**



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
 - Céleri 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**



Plateau de 12 pièces : **39,27 € HT**

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



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.



Le cocktail dînatoire pré-composé

Le cocktail dînatoire « Boréales »

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 boîte 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).

316
pièces

8 à 12
personnes

Froid

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 croute ; houmous ; radis ; brocolis crus ; champignons de Paris ; kiwis ; pickles d'oignons rouges ; pickles grains de tomates. ; graines de moutarde ; pains pitas.



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

Carrousel de douceurs

1 plateau de 50 pièces

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

Brochettes de fruits frais de saison

(12 pièces)

Les fours frais

Plateau de 24 pièces

Exemple de variétés : chou craquelin pistache ; amaréti 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.



Le cocktail dînatoire pré-composé

Le cocktail dînatoire « l'Étoilé »

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 boîte 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

420
pièces

12 à 16
personnes

Froid

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 ; céleri 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 ; mendians ; 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 variétés : 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 ; amaréti 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.

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 Exquises mignardises

Exemple d'assortiment : 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.

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**



Les plaisirs sucrés

Assortiment de guimauves maison (parfums variés), pâtes de fruits, mendiant aux 3 chocolats, caramels mous et nougats.

Plateau de 30 pièces : **23,33 € HT**

Plateau de 60 pièces : **41,67 € HT**



Carrousel de douceurs

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiant ; 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

Eau Neuve 50 cl. (bouteille carton)

La bouteille

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

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 !



Commander



boutique.erisay-traiteur.fr

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)

Louis de Sacy Brut Originel

26,67 € HT

Piper Heidsieck Cuvée Brut

38,33 € HT

Ruinart - R de Ruinart Brut

54,17 € HT

CHAMPAGNES EN DEMI-BOUTEILLE (37,5 CL.)

La b^{lle} (37,5 Cl)

Louis de Sacy Brut Originel

16,50 € 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.

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/>

