



Automne 2024

Disponible du 30 septembre au 4 janvier 2025



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 :**

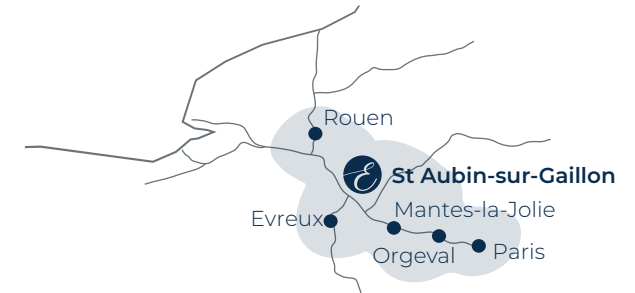
- Générez votre devis en toute autonomie
- Réglez sans CB avec paiement différé

 Par téléphone au **02 32 54 06 33**

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

les 

Comment se déroule la livraison ?



La livraison gratuite est désormais supprimée.

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 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

Boîte de transport avec le détail du menu et couleurs distinctives
viande, poisson, végétarien



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.



Dans chaque plateau repas

⚠
Nos plateaux repas ne contiennent plus 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 50 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 soucieuse de notre environnement, la maison ERISAY évite autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas. Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

Frédéric Erisay
à la Chèvre Rit aux Monts-du-Roumois (27)

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 »**
Avec cela nous envisageons de sourcer près de 30 Tonnes de denrées alimentaires de qualité anti gaspillage. Grâce à l'application «Too good to go», nous sauvons de la destruction environ 6000 repas/an.
- ✓ **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...) Les autres produits étant issus de l'artisanat local (fromage...)



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 étroite 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.



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 contribuer au développement des producteurs locaux.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs !



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

Produits de la mer durables

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

Retrouvez ici nos plateaux estampillés :



Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



La Chèvre Rit
Producteur de fromages de chèvre
27 520 Marcouville



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

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.



Et bien d'autres !

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



Sommaire

NOS PLATEAUX REPAS

Les essentiels 16,50 € HT	8
Essentiels avec viande	8
Essentiels avec poisson	8
Essentiels végétariens	9
Les bistrots chics 24,00 € HT	10
Bistrots chics avec viande	10
Bistrots chics avec poisson	11
Les végétariens 24,00 € HT	12
Les prestiges 35,00 € HT	13
Prestiges avec viande	13
Prestiges avec poisson	13

NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch 90 pièces - 8 à 10 pers.	16
Finger food et mini-buddha bowl 119 pièces - 8 à 10 pers.	16
Buffet finger cocotte 122 pièces - 8 à 10 pers.	17
Finger food & mini-poke bowl 149 pièces - 10 à 12 pers.	18
Finger food « Plaisir d'Asie »	19
Apéritif tartine et planche	20
Les plateaux apéritifs	21
Cocktail d'înatore Boréales, 296 pièces - 8 à 12 pers.	23
Les assortiments sucrés	24

LES BOISSONS

Les boissons	25
--------------------	----

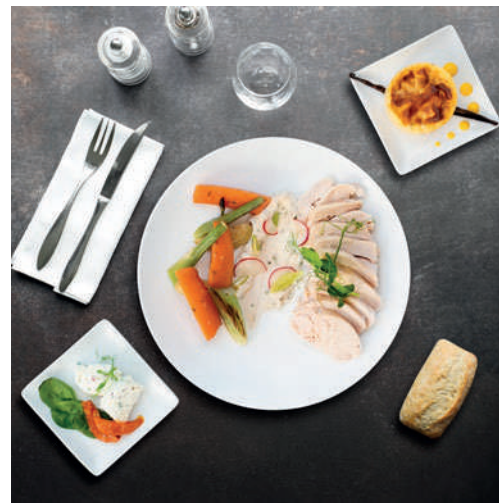
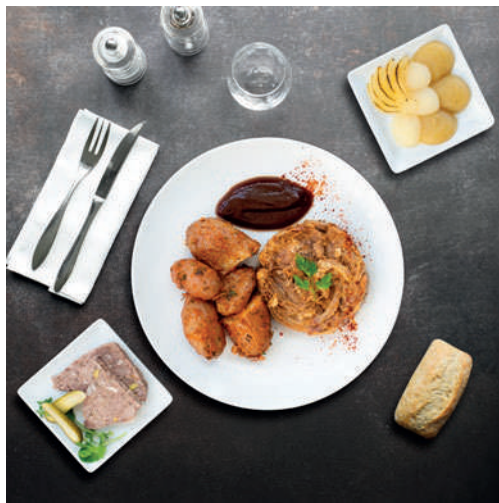


Entre collègues
ou avec vos
clients, partagez
un moment
de gourmandise !



N O S P L A T E A U X R E P A S

Les Essentiels



Merisier

- Salade de carottes à l'orientale
- Poulet façon yassa
- Garniture du jour
- Crêpes au caramel

Noisetier

- Terrine de canard
- Éffiloché de pulled pork maison, sauce bbq
- Garniture du jour
- Compote de pommes et poires

Figuier

- Nougat de chèvre, tomates séchées et épinards
- Poulet, sauce citron ciboulette
- Poêlée de légumes rôtis
- Flan à la vanille (sans gluten)

Aulne

- Crème de betteraves et brocolis rôtis
- Merlu à l'ail confit
- Garniture du jour
- Fromage blanc à la confiture de coing

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : 16,50 € HT



Le plateau : 16,50 € HT



Le plateau : 16,50 € HT



Le plateau : 16,50 € HT

Les Essentiels



Sorbier

- Terrine de la mer
- Truite d'Acquigny, sauce vierge
- Garniture du jour
- Cookie shot praliné



Le plateau : 16,50 € HT

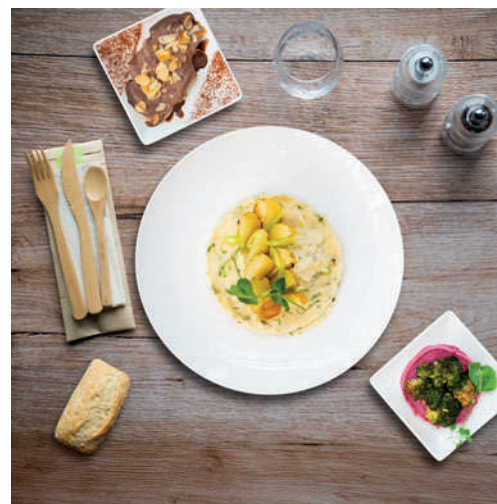


Genévrier

- Potiron rôti et crème gorgonzola
- Salade de boulghour automnale
- Poêlée de champignons
- Salade de fruits frais de saison



Le plateau : 16,50 € HT



Saule

- Crème de betteraves et brocolis rôtis
- Crémeux de fenouil, grenailles rôties au romarin
- Poire chocolat et amandes effilées



Le plateau : 16,50 € HT

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande

⚠
Nos plateaux repas ne contiennent plus 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



Châtaignier

- Tartelette de Saint-Félicien, poire et miel
- Pavé de veau aux girolles
- Crème de carottes
- Fromage
- Tartelette kiwi



Le plateau : **24,00 € HT**



Frêne

- Flan de carottes, gratiné au Cantal et parmesan
- Pintade, sauce aux pruneaux et thym
- Champignon farci et poêlée de saison
- Fromage
- Cake citron, pavot et son yaourt grec



Le plateau : **24,00 € HT**



Prunier

- Brie farci aux noix et romarin
- Rôti de bœuf, sauce tartare
- Gratin de patates douces
- Fromage
- Chou chocolat et caramel



Le plateau : **24,00 € HT**



Cyprès

- Fenouil en deux façons et burratina
- Émincé de poulet, sauce harissa
- Potiron et fenouil rôtis
- Fromage
- Flan à la vanille (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : **24,00 € HT**

Les Bistrots Chics



Marronnier

- Pissalat sur sablé au parmesan
- Rillettes de cabillaud, poireaux et ail
- Grenailles rôties
- Fromage
- Muffin citron meringué

Aronia

- Patate douce rôtie et compotée d'oignons
- Lieu noir, sauce au curry rouge et citronnelle
- Salade de riz façon Thaï
- Fromage (lactose)
- Tartare pomme kiwi, sirop de menthe

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : 24,00 € HT

Le plateau : 24,00 € HT

Épicéa

- Champignons farcis, chèvre et noix
- Canon de truite fumée, zeste de citron vert
- Salade de lentilles, aneth et échalotes
- Fromage
- Crêpes au caramel



Le plateau : 24,00 € HT

Catalpa

- Poêlée de champignons, ail et romarin
- Crevettes, sauce sriracha
- Riz au sweet chili
- Fromage
- Prunes rôties au miel et son crumble (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : 24,00 € HT

Les Végétariens



Aubépine

- Crémeux de mogettes et granola salé
- Tian de légumes d'automne
- Galette de quinoa et houmous de poireaux
- Riz au lait végétal à la cannelle

Sapin

- Salade de lentilles à l'aneth, pickles de fenouil
- Flan de carottes au Cantal
- Fondue de poireaux et champignon farci
- Fromage
- Poire au caramel et crumble (sans gluten)

⚠ Pain sans gluten, uniquement sur demande

Charme

- Flan de carottes, gratiné au Cantal et parmesan
- Casarecce au gorgonzola, poires et brocolis
- Fromage
- Cookie shot praliné



Le plateau : **24,00 € HT**



Le plateau : **24,00 € HT**



Le plateau : **24,00 € HT**

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes



Les Prestiges



À réchauffer



Bouleau

- Foie gras, chutney de poires
- Filet de bœuf aux morilles
- Crémeux de patates douces et pickles de légumes
- Fromage
- Succès aux noix



Le plateau : 35,00 € HT

Mélèze

- Médailles de homard sur macédoine de légumes coupés au couteau
- Filet de canette, tapenade de figues
- Mousseline de topinambours
- Fromage
- Macaron à la brunoise de poires vanillées



Le plateau : 35,00 € HT

Peuplier

- Poêlée de girolles et crème de mogettes
- Filet de Saint-Pierre, gelée de Champagne
- Tombée d'épinards et betteraves confites
- Fromage
- Napolitain



Le plateau : 35,00 € HT

Orme



- 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
- Opéra aux noix de pécan



Le plateau : 35,00 € HT

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



NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch

Le buffet : 150,00 € HT

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

90
pièces

8 à 10
personnes

Froid



60 pièces salées taille lunch

- 10 navettes jambon beurre
- 10 buns crabe
- 10 fusettes cachemire
- 10 pains pavot canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises 🌿

30 pièces sucrées taille lunch

- Carolines Chocolat
- Mini clubs épices orange
- Carolines mangue
- Cup cakes
- Moelleux chocolat framboise


Consultez
notre carte
des boissons
en page 25

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

Le buffet : 170,00 € HT

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

19
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies

12 mini buddha bowls

- 6 mini-buddha bowls canard laqué : Magret de canard, soba (pâtes de sarrasin), riz vénéré (riz noir), chou kale, orange, pamplemousse, vinaigrette orange sanguine.
- 6 mini-buddha bowls végétariens : Potiron rôti en purée, haricots verts et Cantal, riz au curry et noisettes.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



2 plateaux

- 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

Nous vous
proposons des sacs
isothermes, de la glace, des
boissons sans alcools,
des vins, des tartinables...

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

122
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry

30 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies



12 cocottes

- 6 poulets fumés et légumes au paprika
- 6 salades de pâtes et légumes grillés



2 plateaux

- 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

Nous vous
proposons des boissons
avec et sans alcool
(à consommer avec
modération).



Finger food & mini poke bowl

Le buffet : 220,00 € HT

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

149
pièces

10 à 12
personnes

Froid



90 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry
- 10 navettes jambon beurre
- 10 buns crabe
- 10 fusettes cachemire
- 10 pains pavot canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies

12 mini poke bowls

- 6 mini poke bowls Pink : saumon fumé, pomme Pink, courgettes grillées, mélanges de graines, laitue, menthe, curcuma.
- 6 mini poke bowls Equateur : crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



1 plateau de fromages

- 1 plateau de fromages de 10 tranches Cantal et 10 parts de Camembert



Finger lunch « Plaisir d'Asie »

Le buffet : 279,62 € HT NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.
Cette formule ne peut être réalisée le lundi.

180
pièces

8 à 12
personnes

Froid



Plateau de sushi « Made in Erisay » (72 pièces)

- 18 Nigiri à la truite fumée maison
- 18 California Foie Gras
- 18 California Pulled Pork
- 18 Maki carotte cumin

36 pièces sucrées taille lunch

- 12 Choux au thé matcha
- 12 Briochettes à la mangue
- 12 Carolines au sésame noir

Plateau « Esprit d'Asie » (72 pièces)

- 18 Tartares de thon
- 18 Canard Laqué
- 18 Saumon Tao
- 18 Bœuf Tempura



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

Nous vous
proposons des sacs
isothermes, de la glace, des
boissons sans alcools,
des vins, des tartinables...

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Apéritif tartine et planche

Le buffet : 85,31 € HT - 2 tartinables et 2 planches mixtes

8 à 12
personnes

Froid



2 Packs Tartinables : Trilogie d'Houmous total de 720gr.

- 3 sortes de pains (mini pita, blinis et moelleux)
- 3 saveurs d'Houmous (120gr de chaque) : Houmous de pois chiches, de poireaux et de betterave

Au total : plus de 700gr d'Houmous à tartiner !

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

Planche Mixte de charcuteries maison :

- Assortiment de saucisson
- Chorizo mi-fort
- Jambon blanc truffé maison
- Cantal



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

Nous vous
proposons des boissons
avec et sans alcool
(à consommer avec
modération).



Les plateaux apéritifs

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.



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



Méli-Mélo de finger

- Saumon fumé
- Jambon de pays
- Briochette au crabe
- Brunoise de légumes (végétarien)

Les Prédélices

- Dôme carotte cumin
- Madeleine au saumon fumé
- Fraîcheur d'asperges
- Opéra de foie gras aux cerises
- Bœuf séché de Gambret
- Mini pita et salaison maison

Jardin Secret

- Sablé de parmesan à l'italienne
- Polenta et crémeux au Bleu
- Spirale de carottes, confit abricot et fromage frais
- Club légumes aux truffes
- Tartare de courgette tandoori en feuille de chou Pak Choi
- Fraîcheur d'asperge
- Mini-whoopie et Bleu d'Auvergne
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Rouleau de printemps, poivrons grillés, sucrose et menthe
- Bicolore de carotte et petit pois
- Pince mie végétal Comté et moutarde
- Conique de Daïkon et poivrons
- Dôme carottes
- Fraîcheur végétale, chèvre et poireaux
- Daïkon snacké et légumes croquants
- Mini-pita libanais
- Mini-cocotte de légumes cachemire

Les Créations

- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Crevette et asperge anisées
- Moelleux de poivrons



Plateau de 24 pièces : **16,11 € HT**

Plateau de 56 pièces : **32,23 € HT**



Plateau de 26 pièces : **20,85 € HT**

Plateau de 56 pièces : **45,50 € HT**



Plateau de 17 pièces : **36,02 € HT**



Plateau de 16 pièces : **24,64 € HT**

Plateau de 24 pièces : **33,18 € HT**


Les plateaux apéritifs

NB : la carte des plateaux apéritifs sera renouvelée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

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



Sphère culinaire

- Végétal de courgette et pomme granny
- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Sucette de foie gras, confit et poire
- L'œuf et la poule
- Macaroni et crème de tourteau
- Moelleux de poivrons 
- Magret et crémeux de cacahuètes



Plateau de 40 pièces : **72,04 € HT**

Panier Esprit d'Asie


- Tartare de thon
- Bœuf tempura
- Saumon tao
- Canard laqué



Plateau de 10 pièces : **17,06 € HT**

Plateau de 20 pièces : **31,28 € HT**



Le plateau voyage

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache 
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Cubic de foie gras, grison et baie de goji



Plateau de 25 pièces : **44,55 € HT**

La forêt suspendue

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Sucette de foie gras, confit et poire
- Banderille d'artichaut aux truffes 
- Moelleux de poivrons 
- Crevette et bœuf tandoori



Plateau de 20 pièces : **42,65 € HT**

Le cocktail dînatoire pré-composé « Boréales »

NB : la composition de ce cocktail sera modifiée aux alentours du 15/11/2024. Voir boutique en ligne.

296
pièces

8 à 12
personnes

Froid

Le buffet : 464,45 € HT

I boîte de Véritable American « Jerky »

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier
(1 boîte de 10 gr./pers.)

Attention, le véritable american jerky ne doit pas-être stocké au réfrigérateur.
A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Panier Esprit d'Asie

1 Panier de 20 pièces.

Soit au total 5 exemplaires de 4 variétés de pièces :

- Tartare de thon (x5)
- Boeuf tempura (x5)
- Saumon tao (x5)
- Canard laqué (x5)

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

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Végétal de courgette et pomme granny
- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Sucette de foie gras et poire
- L'œuf et la poule
- Macaroni et crème de tourteau
- Moelleux de poivrons
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Mini-fusettes au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe (12 pièces)

Crevettes et asperges anisées (12 pièces)

Œufs de caille farcis aux herbes et saumon fumé (12 pièces)

Plateau «voyage» (25 pièces)

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Cubic de foie gras, grison et baie de Goji

Cocottes froides (12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

- Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron (1 plateau de 24 mini tranches)

Carrousel de douceurs 1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment :

choux, salambos, nougatinnes, guimauves, financiers, macarons, mendiants...

Et coque chocolat (minimum 280 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Plateau de fours frais (30 pièces)

Exemple de variétés : sablé breton citron, chou vanille, tartelette aux fruits de saison, éclair café, diamant sésame noir et fruits rouges, Paris Brest, tartelette chocolat, etc.

Découvrez ce cocktail dans
sa version froide et chaude.
D'autres propositions pour
12 à 16 personnes sont
disponibles.



Les assortiments sucrés



Plateau « Les fours frais »

Exemple d'assortiments : sablé breton citron, chou vanille, tartelette fruits de sainsion, diamant sésame noir et fruits rouges, éclair café, Paris-Brest, tartelette chocolat, etc.

Plateau de 30 pièces : **28,44 € HT**

Plateau de 56 pièces : **52,13 € HT**



Mini-clubs sucrés

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

Plateau de 20 pièces : **14,22 € HT**

Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : **11,85 € HT**

Plateau de 20 pièces : **22,75 € HT**



Plateau de plaisirs sucrés

Assortiment de guimauves maison (parfums variés), calissons, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous et nougats.

Plateau de 30 pièces : **26,54 € HT**

Plateau de 60 pièces : **47,39 € HT**

Plateau de 90 pièces : **64,45 € HT**



Les Exquises Mignardises

Exemple d'assortiment : Opéra noix de pécan, caroline cassis, finger cacahuète, chocolat croustillant, macaron fruits rouges, moelleux au thé matcha, dôme exotique, cabosse tonka etc.

Plateau de 16 pièces : **23,70 € HT**

Plateau de 40 pièces : **54,98 € HT**

Plateau de 60 pièces : **80,57 € HT**



Carrousel de douceurs

Carrousel de douceurs : une coque en chocolat (280g) remplie de sucreries telles que des choux, des salambos, des macarons, des nougates, des financiers, des mendiants etc. (40 pièces minimum)

Plateau de 40 pièces : **61,61 € HT**
(minimum)

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 d'orange, jus de pomme 100 cl (bouteille plastique)	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl (bouteille plastique)	4,30 € HT
Pack 3 Jus Milliat (pomme, poire & abricot) (Bouteille verre)	18,86 € HT



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 2019 (Rouge)	12,08 € HT
VINS EN BOUTEILLE (75 CL.)	La b ^{lle} (75 Cl)
Horgelus colombard-sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	8,00 € HT
« Esprit de Bourgeois », Chavignol (Blanc)	11,67 € HT
« Naturalys » BIO Pays D'Oc 2022 (Blanc) 	14,00 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
« Cafaggiolo », Côtes de Gascogne (Rouge)	8,00 € HT
« Naturalys » BIO Pays D'Oc 2021 (Rouge) 	14,00 € HT
« Layauga-Duboscq », Médoc 2018 (Rouge)	15,83 € HT
« Mac Carthy » Saint Estèphe 2020 (Rouge)	32,50 € HT
« Première pressée », Côtes de Gascogne (Rosé)	8,00 € HT
CHAMPAGNES (75 CL.)	La b ^{lle} (75 Cl)
Louis de Sacy Brut Originel	25,83 € HT
Piper Heidsieck Cuvée Brut	38,33 € HT
Ruinart - R de Ruinart Brut	54,17 € HT

 02 32 54 06 33

 service.commandes@erisay.fr

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

