



Erisay
réceptions

PRINTEMPS
2023

PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

Comment commander

Quand commander ?

Plateau 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 :

- Générer votre devis en toute autonomie
- Régler 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 GRATUITE
LE MATIN SUR
L'AXE A13
PARIS/ROUEN



Livraison gratuite :

À partir de 80€ TTC de commande (soit 3 à 5 plateaux repas).
Sur Paris : du Lundi au Dimanche entre 9h et 12h.
Sur Rouen et tout le long de l'A13 : du Lundi au Samedi entre 9h et 12h.

Pour toute autre livraison, compter un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris ou 0,85€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Nos plateaux

Découvrez nos nouvelles 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.

Les essentiels



Les Bistrot chic & Prestige



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 contenu !

Dans chaque plateau repas



1 pain individuel
(sans gluten sur demande)



Couverts en bambou



Gobelet en carton recyclable



Verre en verre
(dans le cas où nous vous fournissons le vin et/ou le champagne)



1 petite bouteille d'eau (50 cl).

Livrés en sac isotherme



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



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 qualités anti gaspillage.
Grâce à l'application «Too good to go», nous sauvons de la destruction environ 6000 repas/an.
- ✓ **Production « Faire 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
Producteurs 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

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.



Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



La Chèvre Rit
Producteur de fromages de chèvre
27 520 Marcouville



Les vergers Annevillais
Producteur de Fruits
76 480 Anneville

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 bistrots chics, à réchauffer 25,50 € HT.....	13
Bistrots chics avec viande.....	13
Bistrots chics végétariens.....	13
Les prestiges 35,00 € HT	14
Prestiges avec viande.....	14
Prestiges avec poisson	14

NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs	16
Buffet finger lunch 90 pièces - 8 à 10 pers.....	17
Finger food et mini-buddha bowl 119 pièces - 8 à 10 pers.....	18
Buffet finger cocotte 122 pièces - 8 à 10 pers.....	19
Finger food & mini-poke bowl 149 pièces - 10 à 12 pers....	20
Cocktail d'înatoire Bellême, 266 pièces - 8 à 12 pers.....	21
Les assortiments sucrés	22

LES BOISSONS

Les boissons	23
--------------------	----



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



Pandore

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



Le plateau : 16,50 € HT

Harmonie

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



Le plateau : 16,50 € HT

Athéna

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



Le plateau : 16,50 € HT

Thétis

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



Le plateau : 16,50 € HT

Les essentiels



Doris

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



Le plateau : **16,50 € HT**

Junon

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



Le plateau : **16,50 € HT**

Maia

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



Le plateau : **16,50 € HT**

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23



Portion de fromage

Les plateaux présentés sur cette page ne comprennent pas de fromage.

La part : **1,30 € HT**

Les bistrots chics



Vesta

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



Le plateau : **24,00 € HT**



Artémis

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



Le plateau : **24,00 € HT**



Perséphone

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



Le plateau : **24,00 € HT**



Calliope

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Les bistrots chics



Héra

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Thalassa

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Hygie

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Séléné

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Les végétariens



Isis

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Démeter

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Gaïa

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



Le plateau : **24,00 € HT**

Découvrez
nos plateaux de
pièces cocktails
végétariennes



Les bistrots chics, à réchauffer



Découvrez nos nouveaux plats présentés dans une cocotte épïcéa ou dans un bocal en verre, à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn).

Le plat principal se consomme **EXCLUSIVEMENT** chaud.



Héméra



- Terrine de canard
- Carbonnade flamande
- Tagliatelles
- Fromage
- Trio de tropéziennes vanille



Le plateau : 25,50 € HT

Thalie



- Tartelette de petits pois et oignons
- Curry de poisson
- Riz basmati coco
- Fromage
- Fromage blanc croustillant aux céréales et coulis fruits rouges



Le plateau : 25,50 € HT

Cérès



- Croustillant de feta et épinards
- Koshari (riz, macaronis, lentilles, sauce tomate, pois chiches, cumin, coriandre)
- Fromage
- Moelleux chocolat cœur de framboise



Le plateau : 25,50 € HT

Une petite soif ?
Découvrez nos
baristas !
(verre de vin à consommer avec
modération)



Les prestiges



À réchauffer



Égérie

- Foie gras et son tartare de fraise basilic
- Magret de canard basse température sauce vin rouge
- Poêlée de légumes racines
- Fromage
- Délice choco-caramel, éclats de nougatine



Le plateau : 35,00 € HT

Hespérides

- Dôme Dubarry de chou-fleur praliné et gelée de petits pois
- Filet de bœuf à la truffe
- Pommes de terre grenailles
- Fromage
- L'Oriental (dacquoise, fleur d'oranger et marmelade de fruits)



Le plateau : 35,00 € HT

Vénus

- Asperges vertes sauce vin blanc et duxelles de morilles
- Bar façon meunière
- Crémeux de céleri
- Fromage
- Tarte Breizh (sablé breton sarrasin, crémeux sarrasin et caramel)



Le plateau : 35,00 € HT

Aphrodite

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



Le plateau : 35,00 € HT

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



N O S O F F R E S À P A R T A G E R

Les plateaux apéritifs

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



Sphère culinaire

- Bicolore de carotte et petits pois 
- Tartare de saumon en feuille d'épinard
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Banderille d'artichaut aux truffes 
- Fraîcheur de radis noir au chèvre 
- Macaroni et crème de tourteau
- Conique de daïkon et poivrons 
- Magret et crémeux de cacahuètes



Plateau de 40 pièces : **72,04 € HT**

Le plateau prestige

- Spirale de grison et bresaola
- Tartare de saumon en feuille d'épinard
- Moelleux à l'encre de sèche et homard



Plateau de 24 pièces : **43,60 € HT**

Le plateau voyage

- Club légumes aux truffes 
- Saumon rôti à la japonaise
- Foie gras et pain d'épice



Plateau de 25 pièces : **44,55 € HT**

La forêt suspendue

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Fondant de Black-Angus et légumes croquants
- Banderille d'artichaut aux truffes 
- Conique de daïkon et poivrons 
- Crevette et bœuf tandoori



Plateau de 20 pièces : **42,65 € HT**

Buffet finger lunch

Le buffet : 150,00 € HT

90
pièces

8 à 10
personnes

Froid



60 pièces salées taille lunch

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

30 pièces sucrées taille lunch

- Caroline Chocolat
- Mini club épices orange
- Caroline mangue
- Cup cake
- Moelleux chocolat framboise

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23

Découvrez
tous nos cocktails
pré-composés 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

19
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pains bagnat
- 10 moricettes de veau tartare



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline café
- Brownies

12 mini buddha bowls

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



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.

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

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



Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

122
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pains bagnat
- 10 moricettes de veau tartare

30 pièces sucrées taille lunch

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline 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

149
pièces

10 à 12
personnes

Froid



90 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pains bagnat
- 10 moricettes de veau tartare
- 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

- Madeleine aux agrumes
- Club pistache framboise
- Tarte aux pommes normandes
- Caroline 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 bowl Equateur : Crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



1 plateau de fromage

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



Le cocktail dînatoire pré-composé « Bellême »

266
pièces

8 à 12
personnes

Froid

Le buffet : 454,98 € HT

I boîte de Véritable American « Jerky »

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

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

Fantaisies froides prestigieuses

1 Plateau de 18 « Ovalines ».

Soit au total 6 exemplaires de 3 variétés de pièces :

- Carpaccio de Saint-Jacques topinambours et truffes (x6)
- Houmous et mini pita (x6) 🌿
- Crèmeux de foie gras, noix et magret fumé (x6)

Soupes de homard (9 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Bicolore de carotte et petits pois 🌿
- Tartare de saumon en feuille d'épinard
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Banderille d'artichaut aux truffes 🌿
- Fraîcheur végétale de radis noirs et chèvre fermier 🌿
- Macaroni et crème de tourteau
- Conique de daikon et poivrons 🌿
- Magret de canard et crèmeux de cacahuètes

Gravlax de saumon, betterave et perles de citron (12 pièces)

Crevette et asperge anisées (12 pièces)

Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite (12 pièces)

Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé (12 pièces)

Plateau «voyage» (25 pièces)

- Club légumes aux truffes 🌿
- Saumon rôti à la Japonaise
- Foie gras et pain d'épice

Cocotte froide (12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

- Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

Carrousel de douceurs 1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment :

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

Et coque chocolat (minimum 300 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Les îliennes d'hiver (du 1er novembre au 30 avril)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)

- Madeleine coco
- Chutney ananas mangue crumble
- Passion vanille macaron citron vert

ou

Les îliennes d'été (du 1er mai au 31 octobre)

Assortiment de 18 pièces (petites coupes en pulpe de canne)

- Madeleine framboise
- Chutney fruits rouges et crumble
- Dôme de cassis et macaron chocolat

Découvrez ce
cocktail dans sa
version froide
et chaude.

D'autres propositions pour
12 à 16 personnes sont
disponibles.



Les assortiments sucrés



Plateau de pièces sucrées

Exemple d'assortiments : Financier pistache-chocolat, tartelettes, opéra aux noix de pécan, macarons panachés, caroline café, duo chocolat orange, cannelé

Plateau de 60 pièces : **42,65 € HT**

Plateau de 80 pièces : **52,13 € HT**



Mini-club sucré

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

Plateau de 10 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, 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**



Cache-cache de Mignardises

Panaché de 20 pièces variées : Sous une dentelle de mendant chocolat

Plateau : **33,18 € HT**



Carrousel de douceurs

Carrousel de douceurs : une coque en chocolat (300g) remplie de sucreries telles que des choux, des macarons, des nougatines et autres... (40 pièces minimum)

Plateau de 40 pièces : **61,61 € HT**

Les boissons

Les boissons sans alcool

	La bouteille
Évian 50 cl	0,95 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,14 € HT
Cristalline 50 cl	0,70 € HT
Jus d'orange, jus de pomme 100 cl	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl	3,00 € HT



Les vins & champagnes

VINS AU VERRE « LES BARISTAS »

	le verre (10 cl)
Mercurey domaine Champ Roin (Rouge)	10,80 € HT
Saint-Emilion 2018 Château de Bechaud (Rouge)	8,50 € HT
Chablis 2021 domaine Jean-Marc Brocard (Blanc)	8,50 € HT
Sancerre 2020 domaine Eric Louis (Blanc)	7,30 € HT

VINS EN BOUTEILLE

	La b ^{lle} (75 Cl)
Horgelus colombard-sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	7,50 € HT
« Esprit de Bourgeois », Chavignol (Blanc)	11,67 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
« Cafaggiolo », Côtes de Gascogne (Rouge)	7,25 € HT
« Layauga-Duboscq », Médoc 2017 (Rouge)	14,17 € HT
« Mac Carthy » Saint Estèphe 2019 (Rouge)	29,17 € HT
« Première pressée », Côtes de Gascogne (Rosé)	7,50 € HT

CHAMPAGNES

	La b ^{lle} (75 Cl)
LOUIS DE SACY Brut Originel	24,17 € HT
Ruinart - R de Ruinart brut	54,17 € HT

Commander

 boutique.erisay-traiteur.fr

 02 32 54 06 33

 service.commandes@erisay.fr

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions

Commander sur notre boutique en ligne en toute autonomie !

- ✓ Commandes possibles jusqu'à la veille 12h
- ✓ Générer votre devis en toute autonomie
- ✓ Différer le paiement



boutique.erisay-traiteur.fr



**LIVRAISON
GRATUITE
LE MATIN SUR
L'AXE A13
PARIS/ROUEN***
(*voir page 2)

Rouen
Evreux
St Aubin-sur-Gaillon
Mantes-la-Jolie
Orgeval
Paris

ZA des Champs Chouette N°1 | CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon | t. 02 32 54 06 33 | contact@erisay.fr
www.erisay-traiteur.fr | boutique.erisay-traiteur.fr

Tarifs 2023 exprimés en HT, valables jusqu'à la carte été 2023.