



Erisay
réceptions

**HIVER
2024**

À partir du 8 Janvier 2024



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 :

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

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.

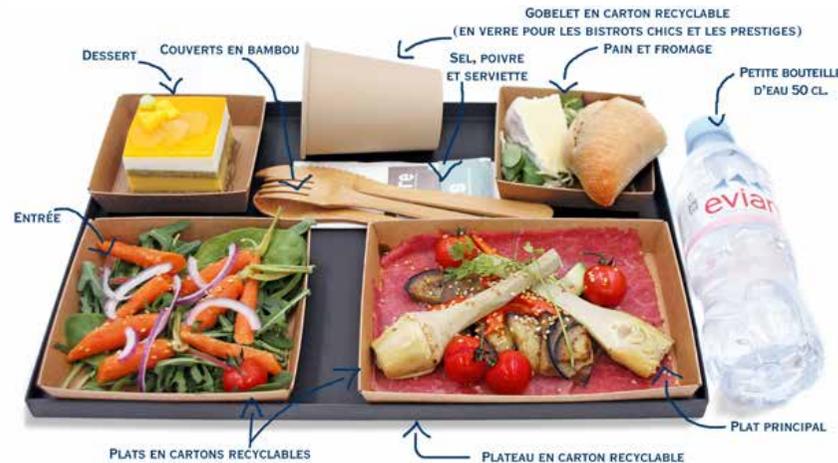
Nos plateaux

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

Les essentiels



Les Bistrots chics & 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 qualité 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 !

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 :



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.



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



La Chèvre Rit
Producteur de fromages de chèvre
27 520 Marcouville



Les vergers Annevillais
Producteur de fruits
76 480 Anneville

Et bien d'autres !

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 Boréales, 296 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



Mont-Dore

- Butternut rôtie, farcie à la crème de chèvre et miel
- Poulet au citron et curcuma
- Garniture du jour
- Chou chocolat



Le plateau : **16,50 € HT**

Cervin

- Terrine de canard
- Boeuf sauce béarnaise
- Garniture du jour
- Gaufre gourmande



Le plateau : **16,50 € HT**

Himalaya

- Cèleri remoulade et pomme granny
- Poulet au fromage frais herbacé et ses légumes d'hiver
- Ananas poêlé à la cannelle et croustillant d'amandes



Le plateau : **16,50 € HT**

Denali

- Salade de topinambours et betteraves au piment d'Espelette et huile de noix
- Merlu sauce vierge et pickles d'oignons
- Garniture du jour
- Cookie 3 chocolats



Le plateau : **16,50 € HT**

Les essentiels



Vosges

- Terrine du pêcheur sauce tartare
- Truite locale sauce à l'orange et miel
- Garniture du jour
- Cake coco banane sauce chocolat



Le plateau : **16,50 € HT**

Alpes

- Carpaccio de betterave et fromage frais aux herbes
- Salade de mini-ravioles et ses légumes croquants
- Clafoutis rhum raisin



Le plateau : **16,50 € HT**

Jura

- Cèleri rémoulade et pomme granny
- Houmous de pois chiche aux poireaux, pickles de chou-fleur et salade de mâche aux légumes d'hiver
- Salade de fruits frais et son crumble



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



Aiguille du Midi

- Lumaconi farcis à la carotte et granola
- Veau au pesto d'hiver
- Salade de fregola au cumin et cerneaux de noix
- Fromage
- Tartelette chocolat caramel et praliné noix de pécan



Le plateau : **24,00 € HT**

Atlas

- Spanakopita aux petits légumes et compotée d'oignons
- Poulet mariné au ras-el-hanout et mayonnaise à la harissa
- Riz pilaf à la menthe
- Fromage
- Entremets praliné et citron



Le plateau : **24,00 € HT**

Mont-Olympe

- Clafoutis à la scamorza, noix et navets caramélisés
- Filet de pintade à la betterave confite, Campanelle au jus de volaille et shitakés
- Fromage
- Gâteau de semoule à l'orange



Le plateau : **24,00 € HT**

Pyrénées

- Jardin de légumes sur son toast de patates douces
- Boeuf sauce au pinot noir
- Grenailles rôties à l'ail et romarin
- Fromage
- Financier aux agrumes



Le plateau : **24,00 € HT**

Les bistrots chics



Mont-Logan

- Falafel de pois chiches noirs, mousse de carottes
- Cabillaud crème de courge à la coriandre
- Risotto aux topinambours et côtes de blettes
- Fromage
- Crousti-Citron



Le plateau : **24,00 € HT**

Aneto

- Salade de pommes de terre et haddock, pickles de radis et graines de moutarde
- Truite locale fumée et snackée
- Panais rôtis et endives braisées aux agrumes
- Fromage (Lactose)
- Salade de fruits frais



Le plateau : **24,00 € HT**

Mont-Paget

- Rilette aux 2 truites (nature et fumée), chutney de betterave
- Lieu sauce tartare
- Écrasé de panais au zaatar
- Fromage
- Entremets caramel coeur mandarine



Le plateau : **24,00 € HT**

Mont-Fitz-Roy

- Navets caramélisés et brillat-savarin
- Effiloché de cabillaud au curcuma et câpres
- Légumes racines
- Fromage
- Mousse au chocolat et noisettes caramélisées



Le plateau : **24,00 € HT**

Les végétariens



Machu Picchu

- Jardin de légumes sur son toast de patates douces
- Curry de légumes d'hiver et quinoa noir
- Salade de fruits frais



Le plateau : **24,00 € HT**

Etna

- Falafel de pois chiches noirs et crème de carottes
- Haricots blancs et feta
- Chou-fleur, panais rôtis et oeuf parfait
- Fromage
- Financier aux agrumes



Le plateau : **24,00 € HT**

Altai

- Tatin de navet et brillat-savarin
- Carottes rôties à l'orange et pamplemousse
- boulettes de lentilles et pois chiches sauce yaourt au cumin et citron
- Fromage
- Cheesecake avocat et citron



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 épiciée ou dans un bocal en verre, à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn).

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



Sierra Nevada



- Poêlée de pleurotes et crumble d'ail
- Parmentier de volaille façon grand-mère
- Purée de pommes de terre à la ciboulette
- Fromage
- Crousti-Citron



Le plateau : 25,50 € HT

Appalaches



- Lentilles à la moutarde et tartare de haddock
- Filet de daurade, sauce citronnelle
- Légumes d'hiver
- Fromage
- Paris-Brest à la pistache



Le plateau : 25,50 € HT

Mont-Cook



- Champignons de Paris farcis à la ricotta
- Croziflette et crème de champignons
- Fromage
- Financier aux noisettes et gianduja



Le plateau : 25,50 € HT

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



Les prestiges



À réchauffer



Mont-Fuji

- Foie gras, chutney de fenouil
- Ballotine de volaille aux girolles
- Tian de légumes d'hiver
- Fromage
- Pavlova Clémentine, éclats de chocolat noir



Le plateau : 35,00 € HT

Kilimandjaro

- Saint-Jacques poêlées, duxelles de cèpes au vin blanc
- Filet de canette à la prune
- Riz vénéré aux herbes
- Fromage
- Le 3 Chocolats



Le plateau : 35,00 € HT

Mont-Blanc

- Homard à la vanille
- Pavé de turbot au vin blanc
- Crémeux de carottes et patates douces
- Fromage
- Entremets praliné et citron



Le plateau : 35,00 € HT

Everest

- 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.



NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs

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 le 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**

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 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 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

119
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

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines 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.

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

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

- 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

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

- 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 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 « Boréales »

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)

Cuillère 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-fusette au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe (12 pièces)

Crevette 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 se 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 zeste de citron (1 plateau de 24 mini tranches)

Carrousel de douceurs 1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment :

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

Et coque chocolat (minimum 280 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Plateau de fours frais (30 pièces)

Exemple de variété : Sablé Breton citron, choux 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, choux vanille, tartelette fruits de sains, 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-club sucré

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, 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'assortiments : Opéra noix de pécan, caroline cassis, finger cacahute, chocolat croustillant, macaron fruits rouges, moelleux au thé matcha, etc. Sous une dentelle de mendiant chocolat

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 (300g) remplie de sucreries telles que des choux, des macarons, des nougatines et autres... (40 pièces minimum)

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

Les boissons

Les boissons sans alcool

	La bouteille
Évian 50 cl	1,00 € HT
San Pellegrino 50 cl	1,14 € HT
Eau de source 50 cl	0,70 € HT
Jus d'orange, jus de pomme 100 cl	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl	4,30 € HT
Pack 3 Jus Milliat (pomme, poire & abricot)	18,86 € HT

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23

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



Les vins & champagnes

VINS AU VERRE « LES BARISTAS »	le verre (10 cl)
Mercurey domaine Champ Roin 2021 (Rouge)	12,12 € HT
Saint-Emilion 2018 Château de Bechaud (Rouge)	9,08 € HT
Chablis Sainte Claire Bio 2022 domaine Jean-Marc Brocard	8,92 € HT
Sancerre 2022 domaine Eric Louis (Blanc)	8,25 € HT

VINS EN BOUTEILLE	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 (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 (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	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

Commander

 boutique.erisay-traiteur.fr

 02 32 54 06 33

 service.commandes@erisay.fr

Une histoire
de goût engagée



Commandez sur notre boutique en ligne en toute autonomie !

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



boutique.erisay-traiteur.fr

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



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 2024 exprimés en HT, valables jusqu'à la carte Printemps 2024.