



Erisay
réceptions

Hiver 2025

Disponible du 6 janvier au 27 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

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.



Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le menu !

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

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.



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.



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



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

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 17,50 € 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
Apéritif tartine et planche	19
Les plateaux apéritifs	20
Cocktail d'înatoire Boréales, 296 pièces - 8 à 12 pers.....	22
Cocktail d'înatoire l'Étoilé, 408 pièces - 12 à 16 pers.....	23
Les assortiments sucrés	24

LES BOISSONS

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

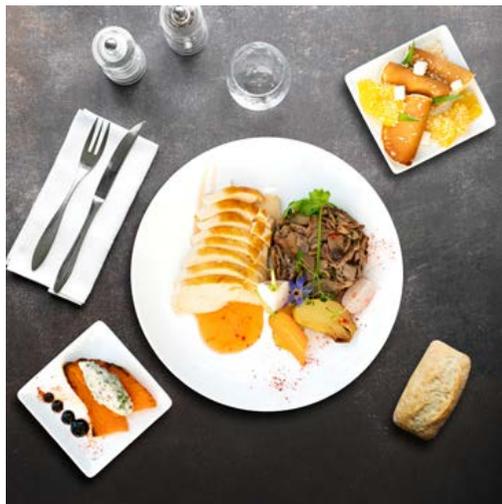


Entre collègues
ou avec vos
clients, partagez
un moment
de gourmandise !



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

Les Essentiels



Les Sybelles

- Potiron rôti et « cervelle de canut »
- Émincé de poulet sauce sweet chili
- Garniture du jour
- Pancake, ananas au rhum et noix de coco torréfiée

Morzine

- Terrine de canard
- Effiloché de pulled pork maison, sauce bbq
- Garniture du jour
- Duo cookies chocolat noir et chocolat au lait

Meribel

- Salade d'endives, roquefort et noix
- Tajine de poulet et ses légumes
- Riz au lait, coco et citron vert (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande

Super-Besse

- Poireaux vinaigrette, feta et oignons crispy
- Merlu à l'arrabiata
- Garniture du jour
- Trio de cannellés et confiture d'oranges



Le plateau : 17,50 € HT



Le plateau : 17,50 € HT



Le plateau : 17,50 € HT



Le plateau : 17,50 € HT

Les Essentiels



Les Menuires

- Terrine de la mer
- Filet d'aiglefin, sauce menthe
- Garniture du jour
- Chou profiterole



Le plateau : 17,50 € HT

Peyragudes

- Potiron rôti et « cervelle de canut »
- Salade de penne au pistou de roquette, butternut et champignons persillés
- Salade de fruits frais de saison



Le plateau : 17,50 € HT

Les Gets

- Fleurette de chou-fleur, curry et estragon
- Couscous de légumes et pois chiches
- Compote de pommes, praliné et crumble de noisettes (sans gluten).



Le plateau : 17,50 € 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



Villard-de-Lans

- Panna cotta au parmesan
- Pavé de veau et condiment betterave
- Embeurré de chou et légumes racines
- Fromage
- Moelleux aux coings et fromage blanc



Le plateau : **24,00 € HT**



Chamrousse

- Clafoutis de chou-fleur et gorgonzola
- Pintade et chutney de courges
- Mousseline de céleri
- Fromage
- Douceur de caramel et spéculoos



Le plateau : **24,00 € HT**



Valfréjus

- Terrine de paleron aux légumes d'hiver
- Bœuf Black Angus, sauce au poivre
- Pommes de terre grenaille au romarin
- Fromage
- Napolitain



Le plateau : **24,00 € HT**



Serre Chevalier

- Panais rôtis au miel, sauce à l'ail confit
- Sauté de poulet aux raisins et curry
- Riz aux herbes
- Fromage
- Mousse au chocolat et écorces d'oranges (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : **24,00 € HT**

Les Bistrots Chics



Tignes

- Tartelette au parmesan et au pickles de légumes
- Effiloché de raie et sauce ravigote
- Grenailles rôties et poêlée de légumes
- Fromage
- Tarte aux noix de pécan



La Plagne

- Poêlée de champignons aux herbes et sauce au cresson
- Lieu noir, sauce aioli
- Panaché de légumes
- Fromage (lactose)
- Mousse au chocolat et écorces d'oranges (sans gluten)

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : 24,00 € HT

Le plateau : 24,00 € HT



Avoriaz

- Terrine de Saint-Jacques
- Limande à la vierge d'hiver
- Houmous de butternut et poireaux rôtis
- Fromage
- Donut de Paris à Brest



Le plateau : 24,00 € HT



Les Arcs

- Clafoutis de chou-fleur et gorgonzola
- Filet de sébaste à l'orange
- Poêlée de légumes racines
- Fromage
- Pavlova aux agrumes

△ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : 24,00 € HT

Les Végétariens



Val d'Isère

- Kouloubiac de légumes
- Tartare végétan de betterave, patate douce rôtie et chou-fleur
- Gâteau Nantais Végan



Le plateau : **24,00 € HT**

Les Deux Alpes

- Panais rôtis au miel et sauce à l'ail confit
- Dahl de lentilles et chou-fleur rôti
- Fondue de poireaux et champignon farci
- Fromage
- Financier pistache aux agrumes (sans gluten)

⚠ Pain sans gluten, uniquement sur demande



Le plateau : **24,00 € HT**

La Clusaz

- Clafoutis de chou-fleur et gorgonzola
- Couscous de légumes
- Fromage
- Forêt noire roulée



Le plateau : **24,00 € HT**

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes



Les Prestiges



À réchauffer



Megève

- Pâté en croute de poulet confit, pistache et foie gras
- Filet de bœuf fumé, sauce Grand Veneur
- Crémeux de patates douces et pickles de légumes
- Fromage
- Succès aux noix



Le plateau : 35,00 € HT

Courchevel

- Mosaïque de saumon à la sauce citron
- Filet de canette, tapenade de figues
- Magrets de caille à la vanille
- Tatin de champignons
- Fromage
- Macaron à la brunoise de poires vanillées



Le plateau : 35,00 € HT

Val Thorens

- Pressé de légumes d'hiver et huile verte
- Filet de bar, sauce au champagne
- Toast de patate douce
- Fromage
- Napolitain



Le plateau : 35,00 € HT

Alpes d'Huez



- 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

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

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 charcuteries 30 tranches
- 1 plateau de fromages de 10 tranches de 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 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 de 10 tranches de 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 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



I plateau de fromages

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



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-pitas, 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 charcuterie 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



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 Prélégantes

- Blini de verdure et menthe
- Céleri, houmous d'oignon et magret fumé
- Fraîcheur d'asperge
- Opéra de foie gras aux cerises
- Bœuf séché confit et feta
- Fenouil, poivron confit et feta
- Épinards et truite fumée 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-choï
- Fraîcheur d'asperge
- Toupie fromagère
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Rouleau de printemps, poivrons grillés, sucrine et menthe
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
- Pince mie végétal Comté et moutarde
- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
- Beluga de poireaux à la moutarde douce
- Palet de fenouil, poivron confit et feta
- Daïkon snaké et légumes croquants
- Mini-pita houmous poireaux et Comté
- Mini-cocotte de légumes cachemire

Les Créations

- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Foie gras et céleri braisé
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Craquant de chèvre et chou



Plateau de 24 pièces : **16,11 € HT**

Plateau de 56 pièces : **32,23 € HT**



Plateau de 30 pièces : **23,70 € HT**

Plateau de 60 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

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



À réchauffer



Sphère culinaire

- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
- Archet de poulet et mangue wasabi
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles
- Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Craquant de chèvre et chou
- Sardinelle de betterave
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Corolle de feta et saumon fumé
- Foie gras, pomme et céleri braisé



Plateau de 40 pièces : **72,04 € HT**

Street food box

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



Plateau de 22 pièces : **31,28 € HT**

Plateau de 44 pièces : **59,72 € HT**

Le plateau voyage

- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal
- Foie gras et magret habillés en robe rouge
- Saint-Jacques grenade



Plateau de 25 pièces : **47,39 € HT**

La forêt suspendue

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Foie gras, cerise et pistache
- Tartare de bar et kiwi en chou
- Toupie fromagère à la pomme



Plateau de 20 pièces : **45,50 € HT**

Le cocktail dînatoire pré-composé « Boréales »

Le buffet : 469,19 € HT

296
pièces

8 à 12
personnes

Froid

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-êre stocké au réfrigérateur.
A 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

- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal 🌿
- Archet de poulet et mangue wasabi
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles 🌿
- Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Craquant de chèvre et chou 🌿
- Sardinelle de betterave
- Beluga et poireaux à la moutarde douce 🌿
- Corolle de feta et saumon fumé
- Foie gras, pomme et céleri braisé

La forêt suspendue (20 pièces)

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Foie gras, cerise et pistache
- Tartare de bar et kiwi en chou
- Toupie fromagère à la pomme 🌿

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

Crevettes et bœuf tandoori (12 pièces)

Spirales de grison et bresaola (12 pièces)

Plateau « voyage » (25 pièces)

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache
- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal 🌿
- Foie gras et magret habillés en robe rouge
- Saint-Jacques grenade

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 36 mini-tranches - valeur 24 pièces)

Tartinable d'houmous (360g)

3 variétés : pois chiche ; poireaux et Comté, betteraves.
Accompagné de 3 sortes de pain (mini-pitas, blinis et moelleux)

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 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.



Le cocktail dînatoire pré-composé « l'Étoilé »

Le buffet : 616,11 € HT

408
pièces

12 à 16
personnes

Froid

2 boîtes 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-êre stocké au réfrigérateur.
A 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

- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal 🌿
- Archet de poulet et mangue wasabi
- Œuf de caille, cancoillotte et légumes pickles 🌿
- Saint-Jacques et réduction de citron en pak-choï
- Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre
- Craquant de chèvre et chou 🌿
- Sardinelle de betterave
- Beluga et poireaux à la moutarde douce 🌿
- Corolle de feta et saumon fumé
- Foie gras, pomme et céleri braisé

2 Plateaux « voyage » (50 pièces)

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache
- Radis, fromage frais aux herbes et plumet végétal 🌿
- Foie gras et magret habillés en robe rouge
- Saint-Jacques grenade

Mini-fusettes au jambon blanc truffé maison et beurre de truffe (16 pièces)

Gravlax de saumon infusé à la betterave (12 pièces)

Cocottes froides (16 cocottes équivalentes à 64 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 36 mini-tranches - valeur 24 pièces)

2 Trilogies d'houmous

3 variétés : pois chiche ; poireaux et Comté, betteraves.
Accompagné de 3 sortes de pain (mini-pitas, blinis et moelleux)

Carrusel 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 « Les Exquises mignardises » (30 pièces)

Exemple de variétés :

- Opéra Noix de Pécan
- Caroline Cassis
- Finger Cacahuète
- Chocolat Croustillant
- Macaron Fruits Rouges
- Moelleux au Thé Matcha
- Dôme Exotique
- Cabosse Tonka

Constellation de choux (24 pièces)

Assortiment sur plateau, exemple de variétés :
Vanille, fleur d'oranger, thé matcha, mûre, chocolat croustillant,
abricot, agrumes, café.



Découvrez ce cocktail dans
sa version froide et chaude.
D'autres propositions pour
20 à 24 personnes sont
disponibles.



Les assortiments sucrés



Plateau « Les fours frais »

Exemple d'assortiments : sablé breton citron, chou vanille, tartelette fruits de saison, diamant aux graines de lin, éclair café, Paris-Brest, tartelette chocolat, etc.

Plateau de 30 pièces : **28,44 € HT**

Plateau de 56 pièces : **52,13 € HT**

Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : **11,85 € HT**

Plateau de 20 pièces : **22,75 € HT**



Les Exquises Mignardises

Exemple d'assortiment : Opéra noix de pécan, croustillant pistache et fleur d'oranger, tartelette mendiant caramel, tiramisu, triangle abricot, chou au sésame noir, Espresso Martini, etc.

Plateau de 35 pièces : **52,13 € HT**



Mini-clubs sucrés

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

Plateau de 20 pièces : **14,22 € HT**

Plateau de plaisirs sucrés

Assortiment de guimauves maison (parfums variés), pâtes de fruits, 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**



Carrousel de douceurs

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

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



Constellation de choux

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

Plateau de 24 pièces : **28,44 € HT**

Plateau de 48 pièces : **53,08 € HT**



Les boissons

Les boissons sans alcool

	La bouteille
Eau Neuve 50 cl (bouteille carton)	2,50 € HT
Évian 33 cl (bouteille verre)	2,50 € HT
Évian 50 cl (bouteille plastique)	1,80 € HT
Badoit 50 cl (bouteille plastique)	1,80 € HT
Eau de source 50 cl (type Cristaline) (bouteille plastique)	1,00 € HT
Évian 150 cl (bouteille plastique)	2,50 € HT
Badoit 100 cl (bouteille plastique)	2,20 € HT
Jus 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



02 32 54 06 33



service.commandes@erisay.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

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

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

Louis de Sacy Brut Originel	16,50 € HT
-----------------------------	------------

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/>



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 2025 exprimés en HT, valables jusqu'au 27 mars 2025