Erisay
réceptions

Automne 2025

Disponible du 22 septembre au 4 janvier

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 :

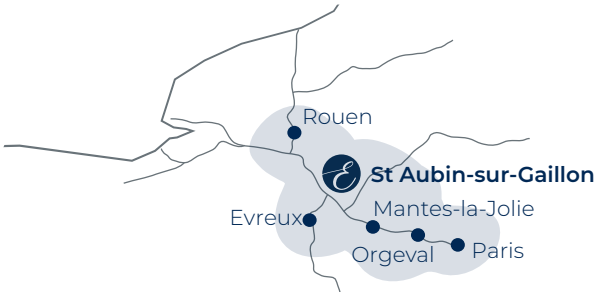
- Générez votre devis en toute autonomie
- Réglez sans CB avec paiement différé

Par téléphone au **02 32 54 06 33**

les +

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

Comment se déroule la livraison ?



Livraison le matin de 9h à 12h, du lundi au samedi, sans RDV

- Forfait de livraison de 15€ :

  Vous êtes sur Paris ou Rouen ou le long de l'axe A13 et votre commande est au minimum de 80€ TTC : **Les livraisons sont au prix forfaitaire de 15€.**

- Livraison à 0,80€ TTC du km :

  Votre commande est inférieure à 80€ TTC, vous n'êtes pas sur l'axe A13 ou vous êtes à moins de 20 km : **Comptez 0,80€ TTC du km Aller + Retour** au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

Livraison l'après-midi

Comptez un forfait de 50 € pour Rouen, 120 € pour Paris ou 0,80€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27) pour les autres destinations.

Nos gammes de plateaux

Découvrez nos 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.

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

Les Essentiels

Les Bistrots chics & Les Prestiges

le +

Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le menu et les allergènes !

Et un code couleur distinctif pour les plateaux viande, poisson, végétarien, et végan.

Dans chaque plateau repas

Nos plateaux repas ne contiennent pas de bouteille d'eau.

1 pain individuel
(sans gluten sur demande)

Couverts en bambou, sel et poivre

Gobelet en carton recyclable *

* Dans le cas où nous vous fournissons des boissons.

Livrés en sac isotherme

Nos engagements

Traiteur événementiel depuis plus de 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 des 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.

✓ **Méthanisation**
Recyclage des déchets organiques et graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes en 2024.

Approvisionnement local

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO_2 et de contribuer au développement des producteurs locaux.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs !

Produits de la mer durables

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

Délos Apei 78 Vivre son handicap

EARL Le village
Producteur de légumes locaux
27 340 Martot

VAUQUELIN
Producteur de pommes de terre
27 110 Venon

SCEA BONFILS
Producteur de carottes
27 150 Doudeauville-en-Vexin

Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert

Pisciculture de l'Eure
Producteur de truites
27 400 Acquigny

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

Et bien d'autres !

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

Sommaire

NOS PLATEAUX REPAS

Les essentiels 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
- Bistrots chics végétariens 12

Les prestiges 35,00 € HT 13
- Prestiges avec viande 13
- Prestiges avec poisson 13

Les Poke bowls et Buddha bowls 12,36 € HT 14
- Poke bowls 14
- Buddha bowls végétariens et végans 15

NOS OFFRES À PARTAGER

Buffet finger lunch 88 pièces - 8 à 10 pers. 17
Finger food et mini-buddha bowl 122 pièces - 8 à 10 pers. 18
Buffet finger cocotte 119 pièces - 8 à 10 pers 19
Finger food & mini-poke bowl 133 pièces - 10 à 12 pers. 20
Apéritif tartine et planche 21
Les plateaux apéritifs 22
Cocktail dînatoire Boréales, 308 pièces - 8 à 12 pers. 24
Cocktail dînatoire l'Étoilé, 408 pièces - 12 à 16 pers. 25
Les assortiments sucrés 26

LES BOISSONS

Les boissons 27

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

NOS PLATEAUX REPAS

Les Essentiels

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

Tower Bridge

- Clafoutis de brocolis et cheddar
- Filet de poulet, sauce aux champignons
- Garniture du jour
- Petit pain
- Chou café

Le plateau : 17,50 € HT

Parthénon

- Terrine de canard
- Rumsteck, sauce cajun
- Garniture du jour
- Petit pain
- Compote pommes poires et crumble

Le plateau : 17,50 € HT

Stonehenge

- Poireaux vinaigrette et œuf mimosa
- Poulet, sauce barbecue
- Garniture du jour
- Petit pain *(avec gluten)*
- Moelleux à la fève de Tonka

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : 17,50 € HT

Petra

- Pommes de terre aux épices libanaises
- Filet d'aiglefin, aïoli au sésame
- Garniture du jour
- Petit pain
- Le 3 chocolats

Mr.Goodfish OK

Le plateau : 17,50 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Essentiels

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

Chichen Itzá

- Terrine de la mer
- Merlu et fondue de poireaux à l'orange
- Garniture du jour
- Petit pain
- Tiramisu classique

Le plateau : 17,50 € HT

Mont-Saint-Michel

- Crème de pois chiches citronnée et pita
- Salade de fregola aux champignons
- Petit pain
- Cheesecake citron

Le plateau : 17,50 € HT

Golden Gate

- Salade de patates douces et burratina
- Écrasé de pommes de terre
- Poêlée de légumes d'automne
- Petit pain *(avec gluten)*
- Duo kiwi kaki

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Le plateau : 17,50 € HT

⚠ Nos plateaux repas ne contiennent pas de bouteille d'eau.

Petite bouteille d'eau

50cl.

Portion de fromage

Les plateaux « Les Essentiels » ne comprennent pas de fromage.

La part : 1,30 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Bistrots Chics

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

Monument Valley

- Crémeux de feta et champignons
- Pintade aux raisins
- Légumes grillés et copeaux de châtaignes
- Fromage
- Petit pain
- Trio de tropéziennes

Le plateau : **24,00 € HT**

Grand Sphinx

- Crème de pois cassés et blinis
- Pavé de veau, sauce estragon
- Poêlée de légumes d'automne
- Fromage
- Petit pain
- Cookie shot praliné

Le plateau : **24,00 € HT**

Big Ben

- Petits légumes racines à la vinaigrette aux câpres
- Filet de poulet, mayonnaise à la provençale
- Riz pilaf et brocolis grillés
- Fromage
- Petit pain
- Fondant au chocolat et crème de marrons

Le plateau : **24,00 € HT**

Tour de Pise

- Mille-feuille de chèvre et patates douces
- Pavé de bœuf façon Thaï
- Wok de légumes
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Pavlova aux agrumes

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : **24,00 € HT**

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Bistrots Chics

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

Machu Picchu

- Julienne de panais et carottes au miel
- Dos de lieu au beurre blanc
- Riz citronné et fondue de poireaux
- Fromage
- Petit pain
- Tarte dulcey aux pommes caramel

Le plateau : **24,00 € HT**

Arc de Triomphe

- Butternut rôti et vinaigrette épicée
- Dos de cabillaud à l'italienne
- Panaché de légumes
- Fromage (lactose)
- Petit pain *(avec gluten)*
- Tartare de pommes, kiwis et menthe

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans lactose · Sans gluten

Le plateau : **24,00 € HT**

Mont Rushmore

- Crème de pois cassés et pita
- Filet de limande, sauce yaourt et zaatar
- Crémeux de patates douces et poêlée de champignons
- Fromage
- Petit pain
- Le 3 chocolats

Le plateau : **24,00 € HT**

Sacré cœur

- Panaché de légumes d'automne, chèvre et noix
- Cabillaud, sauce échalotes
- Poêlée de légumes
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Moelleux à la fève de Tonka

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Sans gluten

Le plateau : **24,00 € HT**

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Végétariens

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

Sagrada Familia

- Poireaux vinaigrette et noix
- Pommes grenailles et duo de champignons
- Petit pain
- Duo kiwi kaki

Le plateau : **24,00 € HT**

Statue de la Liberté

- Salade de betteraves à la grenade et feta
- Quinoa aux agrumes et fenouil rôti
- Fromage
- Petit pain *(avec gluten)*
- Flognarde d'automne

⚠ *Pain sans gluten uniquement sur demande*

Le plateau : **24,00 € HT**

Grande Muraille

- Tagliatelles de légumes et condiment fenouil citronné
- Riz aux légumes et dhal de lentilles
- Fromage
- Petit pain
- Paris-Brest pistache

Le plateau : **24,00 € HT**

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Prestiges

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

À réchauffer

Taj Mahal

- Ceviche de daurade, condiment mangue
- Selle d'agneau en croûte de noisette
- Roulé d'aubergines au fromage frais et sauce tomate
- Fromage
- Petit pain
- Tartelette pop-corn

Le plateau : 35,00 € HT

Colisée

- Roulé au saumon, crème de yuzu et piment d'Espelette
- Magret de canard, sauce cerises
- Légumes de saison
- Fromage
- Petit pain
- L'entremets citron

Le plateau : 35,00 € HT

Tour Eiffel

- Mille-feuille de pain d'épices et foie gras, chutney d'agrumes
- Filet de Saint-Pierre, sauce safranée
- Riz noir aux légumes de saison
- Fromage
- Petit pain
- Macaron framboise pistache

Le plateau : 35,00 € HT

Plateau Signature

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

Le plateau : 35,00 € HT

Liste des allergènes disponible sur : boutique.erisay-traiteur.fr

Les Poke bowls

Nos poke bowls sont livrés sans pain et sans eau.

Poke Bowl – Bœuf sauce Chimichurri

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

Le Buddha bowl : **12,36 € HT**

Poke Bowl – Poulet BBQ

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

Le Buddha bowl : **12,36 € HT**

Poke Bowl – Terrine de la mer

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

Le Buddha bowl : **12,36 € HT**

Les Buddha bowls végétariens et végans

Nos buddha bowls sont livrés sans pain et sans eau.

Buddha Bowl – Pommes de terre

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

Le Buddha bowl : **12,36 € HT**

Buddha Bowl – Lentilles

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

Le Buddha bowl : **12,36 € HT**

Buddha Bowl – Chou-fleur (végan)

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

Le Buddha bowl : **12,36 € 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

88 pièces

8 à 10 personnes

Froid

60 pièces salées taille lunch

- 10 navettes jambon beurre
- 10 bun's crabe
- 10 fusettes poulet tomates feta
- 10 bun's confit de canard
- 10 fresh-dogs noix et bleu
- 10 pitas au houmous et salade grecque

28 pièces sucrées taille lunch

- Carolines exotique
- Cookies caramel cacahuète
- Carolines fruits rouges
- Cup-cakes
- Amandines

Consultez notre carte des boissons en page 27

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

122 pièces | 8 à 10 personnes | Froid

30 pièces salées
taille lunch

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

18 pièces sucrées
taille lunch

- Brownies aux noix
- Cup-cakes
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines mont-blanc
- Brookies

12 mini-buddha bowls

- 6 mini-poke bowls : volaille du moment.
- 6 mini-buddha bowls végétariens de saison.

12 mini-cocottes de salades de fruits frais

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…

2 plateaux

- 1 plateau de charcuteries de 30 tranches
- 1 plateau de fromages de 10 tranches de Cantal et 10 parts de fromage pressé aux herbes

Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

119 pièces | 8 à 10 personnes | Froid

30 pièces salées
taille lunch

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

27 pièces sucrées
taille lunch

- Cookies caramel cacahuète
- Cup-cakes
- Amandines
- Carolines exotique
- Brownies

12 cocottes

- 6 cocottes pintades lentilles et freekeh
- 6 cocottes clafoutis endives et noix

2 plateaux charcuteries et fromages

- 1 plateau de charcuterie de 30 tranches
- 1 plateau de fromages de 10 tranches de Cantal et 10 parts de fromage pressé aux herbes

L'ensemble du buffet sera dressé sur plateaux jetables.

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 : 250,00 € HT

133 pièces | 10 à 12 personnes | Froid

60 pièces salées
taille lunch

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

12 Food Garden

- Le maraîcher
- Le danica : gravlax, légumes, citron et cebettes
- L'ourcq : bœuf, brie, crème et moutarde

12 mini poke bowls

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

12 mini-cocottes de salades de fruits frais

1 plateau de fromages

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

17 pièces sucrées
taille lunch

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

Apéritif tartine et planche

8 à 12 personnes — Froid

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

2 Packs tartinables : trilogie de houmous (720gr.)

- 3 sortes de pains (mini-pitas, blinis et moelleux)
- 3 saveurs de houmous (120gr de chaque) : houmous de pois chiches, de poireaux et de betterave

Au total : plus de 700gr de 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

Grazing Platter

8 à 12 personnes — Froid

L'assortiment peut être modifié en fonction des arrivages.

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

Grazing Platter : Allégorie d'Automne (1,1kg)

Plateau : 95,00 € HT

Plateau apéritif pour 8 à 12 personnes.
Équivalent Déjeuner ou Afterwork pour 4 à 6 personnes et 8 à 10 personnes pour une entrée à partager.

- Comté 60gr
- Scarmoza 60gr
- Abondance 60gr
- Jambon cru 60gr
- Saucisson sec 40gr
- Chorizo 40gr
- Pâté en croute 200gr
- Guacamole 130gr
- Houmous 130gr
- Radis 60gr
- Brocolis cru 60gr
- Champignon de Paris 60gr
- Pickles d'oignon rouge 60gr
- Kiwi 100gr
- Pickles grains de tomates 20gr
- Cerfeuil

Les plateaux apéritifs

Pièces végétariennes

Tous nos plateaux apéritifs salés

Méli-Mélo de finger

- Saumon fumé
- Jambon de pays
- Briochette au crabe
- Brunoise de légume

Plateau de 24 pièces : 16,18 € HT

Plateau de 56 pièces : 32,27 € HT

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 de Gambert
- Fenouil, poivron confit et feta
- Épinards et truite fumée maison

Plateau de 24 pièces : 20,91 € HT

Plateau de 48 pièces : 40,82 € HT

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

Plateau de 17 pièces : 36,09 € HT

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 16 pièces : 24,73 € 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

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 : 72,09 € HT

À réchauffer

Street food box

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

Plateau de 22 pièces : 31,36 € HT

Plateau de 44 pièces : 59,73 € 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 : 47,45 € 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 : 45,55 € HT

Le cocktail dînatoire pré-composé « Boréales »

308 pièces | 8 à 12 personnes | Froid

Le buffet : 469,27 € HT

1 boîte de Véritable American « Jerky »

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

Attention, le Véritable American Jerky ne doit pas-être 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

Effeuillé 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 »

408 pièces | 12 à 16 personnes | Froid

Le buffet : 616,18 € HT

2 boîtes de Véritable American « Jerky »

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

Attention, le Véritable American Jerky ne doit pas-être 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

Effeuillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron (1 plateau de 36 mini-tranches - valeur 24 pièces)

2 Trilogies de houmous

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 « 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'assortiment : délice noisette, tartelette aux fruits de saison, chou coco, dôme poire caramel, le fraise basilic et sésame, Amaréti amarena, sablé breton citron, chou vanille, etc.

Plateau de 24 pièces : 24,73 € HT
Plateau de 48 pièces : 49,36 € HT

Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : 11,91 € HT
Plateau de 20 pièces : 22,82 € 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, Expresso Martini, etc.

Plateau de 35 pièces : 52,18 € HT

Mini-clubs sucrés

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

Plateau de 20 pièces : 14,27 € 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 : 26,55 € HT
Plateau de 60 pièces : 47,45 € HT
Plateau de 90 pièces : 64,55 € 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 : 61,64 € HT (minimum)

Constellation de choux

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

Plateau de 24 pièces : 28,45 € HT
Plateau de 48 pièces : 53,09 € HT

Les boissons

Les boissons sans alcool

	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 1L (bouteille plastique)	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 1,2L (bouteille plastique)	4,30 € HT
Pack 3 Jus Milliat - pomme, poire & abricot (Bouteille verre 1L)	18,86 € HT

Consultez notre carte des boissons

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

Les vins & champagnes

VINS EN DEMI-BOUTEILLE (37,5 CL.)	La b^lle (37,5 Cl)
Sauvignon blanc - Esprit Bourgeois 2019	7,00 € HT
Sancerre Terroir Silex - Domaine Gérard Fiou 2022 (Blanc)	11,67 € HT
Château Layauga - Dubosc Médoc 2017 (Rouge)	7,92 € HT
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » - Vallée du Rhône 2022 (Rouge)	15,00 € HT
Sancerre Gérard Fiou Val de Loire 2020 (Rouge)	12,08 € HT
VINS EN BOUTEILLE (75 CL.)	La b^lle (75 Cl)
Horgelus Colombard-Sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	8,33 € HT
« Petit Bourgeois », Chavignol 2023 (Blanc)	11,67 € HT
Lubéron Seasons, Domaine Marrenon (Blanc)	11,67 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
Cabernet Sauvignon Pays D'Oc 2020, Domaine Cadet d'Ac (Rouge)	8,50 € HT
Bordeaux Supérieur 2022, Château Jalousie (Rouge)	10,42 € HT
Médoc 2018 « Château Layauga-Duboscq » (Rouge)	15,83 € HT
Saint Estèphe 2021 « Château Mac Carthy » (Rouge)	32,50 € HT
Ventoux « Rosace » Domaine Marrenon (Rosé)	10,83 € HT
CHAMPAGNES (75 CL.)	La b^lle (75 Cl)
Louis de Sacy Brut Originel	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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Conformément à l'article L. 3342-1 du Code de la Santé Publique, vous confirmez être majeur si vous achetez des boissons alcoolisées.

Commander

boutique.erisay-traiteur.fr

02 32 54 06 33

service.commandes@erisay.fr

Une histoire de goût engagée

Erisay réceptions

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/

Photos non contractuelles - 09/25 - Imprimé sur un papier recyclé à 60% et certifié FSC à 40% - Imprimeur agréé imprim' vert

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

Tarifs 2025 exprimés en HT, valables jusqu'au 5 janvier 2026