



Erisay
réceptions

MENUS & PLATS DE FÊTES

2025 / 2026



Le plateau voyage

“

La gastronomie est un univers en soi, chaque ingrédient brille comme une étoile dans l'assiette.



Chers clients,

À l'occasion des fêtes de fin d'année, nous sommes ravis de vous dévoiler notre nouvelle carte, imaginée pour sublimer vos repas de fêtes.

Retrouvez notre carte de menus et plats à emporter, créée grâce au savoir-faire de nos chefs cuisiniers et pâtissiers, ainsi que de leurs équipes.

Laissez-vous séduire par des créations festives où tradition et créativité s'unissent pour offrir l'expérience culinaire unique signée Maison ERISAY.

Vos commandes de fêtes peuvent être retirées à :

- Saint-Aubin-sur-Gaillon, notre siège social ;
- Et dans nos points de retrait de Rouen, Paris, Évreux, Bougival, Orgeval, Cergy-Pontoise et Beauvais.

Vous pouvez également opter pour une livraison à domicile.

Sur demande, profitez de notre service maître d'hôtel pour vos cocktails et repas à table, afin de savourer pleinement chaque instant auprès de vos invités.

La Maison ERISAY vous propose aussi des cours de cuisine et d'œnologie, une sélection de plats en bocaux et tartinables maison, ainsi que de nombreuses idées cadeaux gourmandes pour célébrer toutes les occasions : Noël, anniversaire, Saint-Valentin, fête des mères, fête des pères, Pâques...

Toute l'équipe d'ERISAY RÉCEPTIONS est heureuse de célébrer ces fêtes de fin d'année 2025 à vos côtés !



Retrouvez tous nos menus en ligne sur
boutique.erisay-traiteur.fr

Frédéric ERISAY



Une histoire de goût engagée

Votre repas, préparé par le traiteur ERISAY Réceptions, s'inscrit dans une démarche environnementale engagée et renouvelée au fil des années.

Produits en cycle court préparés dans les règles de l'art :

- Travail avec les producteurs locaux en filières courtes.
- Respect des normes de sécurité HACCP et de l'agrément sanitaire européen.

Déchets raisonnés :

- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Recyclage des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 130 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 13 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques :

- Récupération des eaux de pluie : 100 m³ d'eau de pluie récupérés par mois.
- Six voitures électriques et une flotte de véhicules de dernière génération.
- 1.000 m² de panneaux photovoltaïques.

Certification ISO 20121 en cours.



SOMMAIRE

Vos apéritifs à composer	3
Les pièces salées froides	4
Les pièces salées chaudes	5
Vos cocktails dînatoires pré-composés	6
Le cocktail « Boréales »	6
Le cocktail « Brocéliande »	7
Vos menus	8
La sélection	9
Les menus deux ou trois plats	10
Les menus végétariens et sans allergènes	11
Votre carte	12
Les entrées et plats de poissons	13
Les plats de viandes, accompagnements et fromages	14
Les desserts	15
Les pièces sucrées	16
Nos bons cadeaux dégustations	17
Vos commandes en ligne 	17
Modalités de livraisons et de retraits	17

Filet de Saint-Pierre,
crème de champagne rosé

Vos apéritifs à composer

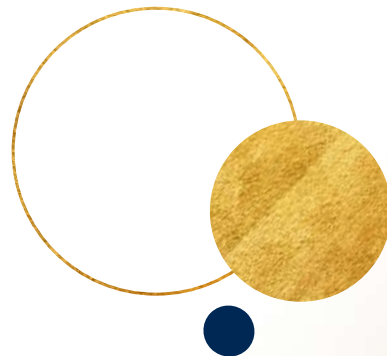
Les plateaux apéritifs

Les pièces salées froides

Les pièces salées chaudes



Goûter, c'est voyager
sans gravité.



Sphère culinaire
(40 pièces apéritives en 10 variétés)

PIÈCES FROIDES CLASSIQUES

Méli-mélo de finger

Mélange de 4 variétés : 24 pièces : 17,80 € / 56 pièces : 35,50 €
Saumon fumé maison ; jambon de pays ; briochette au crabe ; brunoise de légumes

Les Prélégantes

Assortiment sur plateau : 24 pièces : 23,00 € / 48 pièces : 44,90 €
Opéra de foie gras aux cerises ; Cèleri, houmous d'oignon et magret fumé ;
Blini de verdure et menthe ; Fenouil, poivron confit et feta ; Épinards
et truite fumée maison ; Fraîcheur d'asperge ; Bœuf séché de Gambret.

À partager (ou pas)

Plateau de jambon blanc truffé maison (250g)	23,00 €
Planche mixte de fromage et charcuterie maison (340g) :	17,80 €
Assortiment de saucisson, Cantal, jambon blanc truffé.	
Planche mixte de fromage et charcuterie maison (600g) :	30,30 €
Assortiment de saucisson, chorizo, Cantal, jambon blanc truffé.	
Tartinables de houmous (360g) :	16,70 €
3 sortes de houmous de 120g de chaque : pois chiches noirs ; poireaux & Comté ; betteraves ; 3 sortes de pains : mini-pitas ; blinis ; moelleux.	
Saucisson sec de porlin (250g - non tranché)	10,00 €
Chorizo pur bœuf mi-fort (250g - non tranché)	12,00 €

Duo de mini-pâtés en croûte

Foie gras ; Trompettes : 12 tranches : 24,00 € / 24 tranches : 46,00 €

Fusettes (Mini-sandwichs au pain blanc)

La pièce (mini. 5 pièces par variété)	
Parme et roquette	1,50 €
Saumon fumé maison	1,50 €
Mini-pan bagnat	1,50 €
Cachemire (poulet curry et légumes confits)	1,50 €
Jambon blanc truffé maison et beurre de truffes	2,20 €



Mimosa de Saint-Jacques

PIÈCES FROIDES PRESTIGES

Le Solstice

Plateau de 16 pièces : 26,00 €
Pintxo houmous et olive ; Mimosa de Saint-Jacques ; Cèleri à l'orientale ;
Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre.

Le Célestia

Plateau de 16 pièces : 26,00 €
Saint-Jacques, glacié de mâche ; Patate douce et truite à la flamme ;
Pince suisse au bleu et noix ; Crevette et bœuf tandoori.

Le Solaria

Plateau de 16 pièces : 26,00 €
Pince suisse au bleu et noix ; Onion soup ; Œuf de caille à la japonaise ;
Beluga et poireaux à la moutarde douce.

La Forêt suspendue

Plateau de 20 pièces : 50,10 €
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé ; Onion soup ;
Patate douce et truite à la flamme ; Pince mie légumes de saison et magret fumé ;
Foie gras et éclats de pistache.

L'Equinoxe

Plateau de 24 pièces : 35,00 €
Pintxo houmous et olive ; Saint-Jacques, glacié de mâche ; Cèleri à l'orientale ;
Magret de canard et crémeux de cacahuètes ; Œuf de caille à la japonaise ;
Patate douce et truite à la flamme.

L'Auralis

Plateau de 24 pièces : 45,00 €
Mimosa de Saint-Jacques ; Spirale de grison et bresaola ; Onion soup ;
Gravlax de saumon infusé à la betterave et aneth ; Pince suisse au bleu et noix ;
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre.

Le Lunaria

Plateau de 24 pièces : 35,00 €
Cèleri à l'orientale ; Pince suisse au bleu et noix ; Œuf de caille à la japonaise ;
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé ; Banderille d'artichaut aux truffes ;
Onion soup.

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes : 52,20 €
Foie gras, chocolat et piment d'Espelette ; Patate douce à l'orientale ;
Saint-Jacques et fondue de poire truffée.

La sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche 79,30 €
Mimosa de Saint-Jacques ; Patate douce et truite à la flamme ; Onion soup ;
Œuf de caille à la japonaise ; Magret de canard et crémeux de cacahuètes ;
Spirale de grison et bresaola ; Beluga et poireaux à la moutarde douce ;
Banderille d'artichaut aux truffes ; Foie gras sur disque d'artichaut et glacié
pourpre ; Pintxo houmous et olive.

Le grazing platter « Allégorie d'Automne »



Grazing Platter

Grazing Platter « Allégorie d'Automne » Plateau de 1,1kg : 104,50 €
Comté ; Scamorza ; Abondance ; jambon cru ; saucisson sec ; chorizo ; guacamole ;
pâté en croûte ; houmous ; radis ; brocolis crus ; champignons de Paris ; kiwis ;
pickles d'oignons rouges ; pickles grains de tomates ; graines de moutarde.

Grazing Platter « Allégorie Océane » Plateau de 1,3kg : 148,50 €
Saumon et truite fumés maison ; saumon gravlax infusé à la betterave ; endives ;
haddock fumé ; rillettes de cabillaud ; œufs de truite ; bûche de chèvre frais ;
cèleri branche ; champignons de Paris ; œufs de caille durs ; sablés salés.

Coffret collection « Les Précieuses »

Assortiment de 18 coupelles présentées dans un élégant coffret : 156,40 €
Homard, langoustine et sauce Cardinal ; Foie gras et gelée de champagne ;
Saint-Jacques sur courgette, pomme Granny et beurre de Granny Smith ;
Blini truffé et caviar ; Polenta et œufs brouillés truffés ;
Noisette de salers, crème de Saint-Marcelin truffée et topinambour.

Pièces froides (mini. 25 pièces par variété sauf *)

Pince mie légumes de saison et magret fumé	1,40 €
Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé	1,20 €
Gravlax de saumon infusé à la betterave	1,60 €
Spirale de grison et bresaola	1,60 €
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons	1,30 €
Crevette et bœuf tandoori	1,60 €
Magret de canard et crémeux de cacahuètes	1,60 €
Banderille d'artichaut aux truffes	1,60 €
Beluga et poireaux à la moutarde douce	1,50 €
Cuillère de homard à la crème de Sauternes * (par 9 ou 18 pièces)	3,00 €
Huître cocktail aux grains de caviar * (à la pièce)	4,30 €
Pintxo houmous et olive	1,20 €
Mimosa de Saint-Jacques	1,90 €
Cèleri à l'orientale	1,10 €
Onion soup	1,20 €
Pince suisse au bleu et noix	1,30 €
Œuf de caille à la japonaise	1,50 €
Saint-Jacques, glacié de mâche	1,90 €
Foie gras et éclat de pistache	1,60 €
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre	1,60 €

Véritable American « Jerky »

Magret de canard mariné et fumé au bois de pommier

Boîte de 100 g :

13,00 €

Attention, ne pas stocker au réfrigérateur. À stocker dans un endroit sec et tempéré.

Tentations gourmandes

Caviar Baeri

50g : 70,00 € ou 100g : 130,00 €

Blini maison à la farine de blé noir

1,30 €

Mini-soupe aux truffes (à réchauffer)

12,60 €

Planche d'effeuillé de truite d'eau douce d'Acquigny fumée maison et zestes de citron (100g soit 36 mini-tranches)

11,50 €

Planche d'effeuillé de truite d'eau douce d'Acquigny fumée maison et zestes de citron (140g soit 48 mini-tranches)

16,20 €

Mini-burgers

La pièce (mini. 5 pièces par variété)

Pur bœuf (à réchauffer)

1,50 €

Confit de canard (à réchauffer)

1,50 €

Saumon aneth (froid)

1,50 €

Végétarien (froid)

1,50 €



La forêt suspendue

LES PIÈCES CHAUDES

Fantaisies assorties classiques chaudes

La pièce (mini. 12 pièces panachables)

Croque légumes

Chou escargot

Chou fromage

Croque Serrano aux deux basilics

Croissant jambon

Acras de morue

Cubic de Cantal, caramel et sésame

Bouchon de Comté fleuri

Moelleux de bruccio et menthe

Bonbons craquants (Étui de 150g)

15 bonbons assortis de : saumon, fromage, pulled pork

12,60 €

15 bonbons saumon

12,60 €

15 bonbons fromage

12,60 €

15 bonbons pulled pork

12,60 €

Street Food Box (à réchauffer)

Assortiment :

22 pièces : 34,50 € / 44 pièces : 65,70 €

Mini-burgers pur bœuf

Mini-paninis stick black pulled pork

Mini-paninis stick canard confit

Mini-paninis cheese

Mini-hot-dogs

Fantaisies prestiges chaudes

La pièce (mini. 5 pièces par variété)

Jambonneau de caille farci

1,55 €

Beignet de calamar

1,55 €

Pic de saumon et poitrine fumée

1,55 €

Mini-lasagne aux truffes

1,20 €

Calamar à l'américaine (mini. 12 pièces)

1,55 €

Pastilla de caille

1,50 €

Grenaille nordique

1,40 €

Nem de canard confit, mangue et coriandre

1,50 €

Saint-Jacques et poitrine fumée

1,80 €

Gambas au charbon végétal

2,00 €

Mini-croque au jambon truffé maison

2,00 €

Les mini-cassolettes (à réchauffer)

Terroir et marée

Plateau de 8 pièces : 23,50 €

· 4 Moules, calamar et bisque de crabe bleu

· 4 Foies gras poêlés au verjus

Perles et châtaignes

Plateau de 8 pièces : 22,00 €

· 4 Saint-Jacques et fondue de poireaux

· 4 Véloutés de châtaignes et pépites de foie gras

Promenade forestière

Plateau de 8 pièces : 22,00 €

· 4 Crèmes de châtaignes et éclats de noisettes

· 4 Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

Terre et océan

Plateau de 12 pièces : 35,00 €

· 4 Moules, calamar et bisque de crabe bleu

· 4 Foies gras poêlés au verjus

· 4 Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

Velours d'automne

Plateau de 12 pièces : 32,00 €

· 4 Veloutés de châtaignes et pépites de foie gras

· 4 Saint-Jacques et fondue poireaux

· 4 Cèlerisottos truffés

Terre de truffe

Plateau de 12 pièces : 31,50 €

· 4 Crèmes de châtaignes et éclats de noisettes

· 4 Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

· 4 Cèlerisottos truffés

Possible à la carte, par multiple de 8 ou 12 d'une même variété.

Moules, calamar et bisque de crabe bleu

3,00 €

Foie gras poêlé au verjus

3,20 €

Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

3,00 €

Saint-Jacques et fondue de poireaux

3,00 €

Velouté de châtaignes et pépites de foie gras

3,30 €

Cèlerisotto truffé

2,50 €

Crème de châtaignes et éclats de noisettes

2,70 €

Envie de pièces sucrées ?
Rendez-vous en page I6



VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Boréales »

Pour 8 à 12 convives / 316 pièces froides 495,00 € TTC

Il n'est pas possible de changer le nombre de pièces, ni leur variété.
La qualité principale de cette sélection de plateaux pré-composés est de vous offrir une grande variété de choix.

Boîte de Véritable American « Jerky »

1 boîte de 100g

Magret de canard mariné et fumé au bois de pommier

Attention, le véritable american jerky ne doit pas être stocké au réfrigérateur.
À 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

Mimosa de Saint-Jacques

Patate douce et truite à la flamme

Œuf de caille à la japonaise

Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Spirale de grison et bresaola

Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre

Beluga et poireaux à la moutarde douce

Banderille d'artichaut aux truffes

Onion soup

Pintxo houmous et olive

Tartinables de houmous (360g)

Valeur 24 pièces

3 variétés : houmous de pois chiches noirs, de poireaux & Comté, et de betteraves.

Accompagnés de 3 sortes de pains (mini-pitas, blinis et moelleux).

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes - 25 pièces

Foie gras, chocolat et piment d'Espelette

Saint-Jacques et fondue de poire truffée

Patate douce à l'orientale

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

Grazing Platter « Allégorie d'Automne »

Plateau de 1,1kg

Comté ; Scamorza ; Abondance ; jambon cru ; saucisson sec ; chorizo ; guacamole ;

pâté en croûte ; houmous ; radis ; brocolis crus ; champignons de Paris ; kiwis ;

pickles d'oignons rouges ; pickles grains de tomates ; graines de moutarde ; pains pitas.



À chaque plat,
une étoile
qui naît.

8 à 12
personnes

Froid

Carrousel de douceurs

1 plateau de 50 pièces

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiants ; pâtes de fruits ; chocolats ; caramels ; nougats ; pralinés croustillants.

Brochettes de fruits frais de saison (12 pièces)

Les fours frais

Plateau de 24 pièces

Exemple de variétés : chou craquelin pistache ; amaréti amarena ; Paris-Brest ; caroline chocolat ; tartelette citron et orange confite ; délice aux fruits ; crumble aux pommes ; triangle abricot ; croquant vanille tonka ; délice noisette ; tartelette aux fruits de saison ; poire praline.



Le plateau solstice

 Végétarien

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaires et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers. (Dessert au choix Page 15).



Découvrez ce cocktail
dans sa version froide & chaude :
« Enchanté »

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ

Le cocktail dînatoire « Brocéliande »

Pour 12 à 16 convives / 410 pièces froides et chaudes (en valeur) 715,00 € TTC

Il n'est pas possible de changer le nombre de pièces, ni leur variété.
La qualité principale de cette sélection de plateaux pré-composés est de vous offrir une grande variété de choix.

Boîtes de Véritable American « Jerky »

2 boîtes de 100g

Magret de canard mariné et fumé au bois de pommier

Attention, le véritable american jerky ne doit pas être stocké au réfrigérateur.
À 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

Mimosa de Saint-Jacques

Patate douce et truite à la flamme

Œuf de caille à la japonaise

Magret de canard et crémeux de cacahuètes

Spirale de grison et bresaola

Foie gras sur disque d'artichaut et glacis pourpre

Beluga et poireaux à la moutarde douce

Banderille d'artichaut aux truffes

Onion soup

Pintxo houmous et olive

Le plateau voyage

Plateau de 25 brochettes - 25 pièces

Foie gras, chocolat et piment d'Espelette

Saint-Jacques et fondue de poire truffée

Patate douce et truite à la flamme

 Végétarien

Aucune vaisselle n'est fournie. Pain à prévoir par vos soins.
Si remplacement de toutes les pièces sucrées par une présentation anniversaire avec un gâteau, incluant bougies anniversaires et bouquets magiques : supplément de 2,00 €/pers. (Dessert au choix Page 15)

Fantaisies chaudes prestigieuses

32 pièces

Gambas au charbon végétal (x16)

Mini-burgers pur bœuf (x16)

Bonbons craquants

2 étuis de 15 pièces : 30 pièces

Assortiment de 3 saveurs : saumon, fromage, pulled pork.

Cocottes chaudes

16 cocottes équivalentes à 64 pièces

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes.

Grazing Platter « Allégorie Océane »

Plateau de 1,3kg

Saumon et truite fumés maison ; saumon gravlax infusé à la betterave ; endives ; haddock fumé ; rillettes de cabillaud ; œufs de truite ; bûche de chèvre frais ; cèleri branche ; champignons de Paris ; œufs de caille durs ; sablés salés.

Cassolettes chaudes

24 pièces

Moules, calamar et bisque de crabe bleu

Foie gras poêlé au verjus

Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

12 à 16
personnes

Froid &
chaud

Carrousel de douceurs

1 plateau de 50 pièces

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiants ; pâtes de fruits ; chocolats ; caramels ; nougats ; pralinés croustillants.

Brochettes de fruits frais de saison (16 pièces)

Exquises mignardises

1 plateau de 48 pièces

Exemple de variétés : opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur d'oranger ; tartelette mendiante caramel ; tiramisu ; tropicale ; dôme poire caramel ; biscuit, miel de châtaignier et crème vanille ; douceur mandarine marron.



Découvrez ce cocktail
dans sa version froide :
« Étoilé »

Retrouvez nos autres
cocktails pré-composés sur
boutique.erisay-traiteur.fr

Présentation de l'ensemble
du cocktail « Brocéliande »





Filet de canette à l'orange

Vos menus

La sélection

Deux plats

Trois plats

Poissons

Végétariens

Sans allergènes

“

La dégustation est un
voyage cosmique.

Nova 49,00 €

Cocktail (12 pièces/pers.)

Pièces froides

Onion soup 
Mimosa de Saint-Jacques
Foie gras sur disque d'artichaut et glacié pourpre
Pince suisse au bleu et noix 
Spirale de grison et bresaola
Œuf de caille à la japonaise
Pintxo houmous et olive
Crevette et bœuf tandoori

Pièces chaudes

Bouchon de Comté fleuri 
Grenaille nordique
Saint-Jacques et poitrine fumée
Gambas au charbon végétal

Repas 1 plat

Poularde fermière, farce aux langoustines et sauce au safran
Rolls de Charlotte
Risotto de céleri truffé
Dessert au choix inclus (page 15)

Filet de bœuf en brioche, façon Wellington,
sauce aux truffes

Chef Exécutif Fontaine 58,00 €

Cocktail (7 pièces/pers.)

Crevette et bœuf tandoori
Foie gras, chocolat et piment d'Espelette
Onion soup 
Pintxo houmous et olive
Gambas au charbon végétal (à réchauffer)
Saumon et poitrine fumée (à réchauffer)
Cubis de Cantal, caramel et sésame (à réchauffer) 

Repas

Cassolette de Saint-Jacques, crème de crabe bleu de Corse
Filet de bœuf en brioche, façon Wellington, sauce aux truffes
Poêlée de champignons, sel et poivre
Dessert au choix inclus (page 15)

“
Chaque plat brille
comme un astre.”

Un doute, besoin de conseils ?
Contactez-nous au 02 32 54 06 33

 Végétarien

Toutes nos sauces sont sans gluten et liées à la féculé de pommes de terre (sauf la sauce Grand Veneur). Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 31/01. Ils seront mis à jour sur notre site internet au fil des saisons. Une nouvelle brochure sera disponible sur demande à partir de cette date. Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre aller+retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr. Vaisselle complète rendue non lavée 8 € TTC par personne (minimum 15 personnes)

Horizon 30,00 €

4 fantaisies chaudes*

Cannelloni de truite d'Acquigny fumée maison et végétale verte
 Suprême de pintade en cuisson douce et sauce forestière
 Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (page 15)

Pulsar 36,00 €

4 fantaisies chaudes*

Duo de mini-pâtés en croûte et pickles
 Filet de canette à l'orange
 Violon de patates douces

Dessert au choix inclus (page 15)

Zénith 39,00 €

4 fantaisies chaudes*

Soufflé de Saint-Jacques, cresson et crème de pomelo
 Poularde fermière, farce aux langoustines et sauce au safran
 Gratin de patates douces au Cantal

Dessert au choix inclus (page 15)

Sidéral 44,00 €

4 fantaisies chaudes*

Saumon fumé maison et crème yuzu
 Tourte tout canard : confit, magret et foie gras, sauce Grand Veneur
 Crêpe aux épinards

Dessert au choix inclus (page 15)

Le Normand 45,00 €

4 fantaisies chaudes*

Cassolette de la criée, sauce au cidre
 Dinde Normande fermière farcie aux marrons
 Gratin aux deux pommes et brisures de truffe

Dessert au choix inclus (page 15)

 Végétarien
L'Incontournable 45,00 €

4 fantaisies chaudes*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
 Magrets de caille à la crème de foie gras

ou

Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas
 Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (page 15)

Apogée 60,00 €

4 fantaisies chaudes*

Coquilles Saint-Jacques de nos côtes aux truffes, cèleri et brisures de noix
 Filet de Saint-Pierre, crème de champagne rosé
 Mousseline de cèleri

Dessert au choix inclus (page 15)

Menu Jacques Erisay 90,00 €**Cocktail**

Saint-Jacques et poitrine fumée (chaud)
 Chou escargot (chaud)
 Jambonneau de caille (chaud)
 Huître cocktail aux grains de caviar

Repas

Mini-soupe aux truffes (sup. 11,50 € pour soupe grand modèle)
 Cassolette de homard à la façon du Chef Jacques Erisay
 Ris de veau au gingembre doux

ou

Noisette de veau aux truffes
 Mousseline aux truffes

Dessert au choix inclus (page 15)

Menu P'tit Loup 9,50 €

Saucisson maison
 Émincé de poulet à la crème
 Gnocchi
 Brownie

Menu Chaperon Rouge 9,50 €

Lapin malin
 2 mini-burgers pur bœuf
 Pommes sautées
 Mousse chocolat

66

**Un voyage
parmi les arômes**

Coquilles Saint-Jacques de nos côtes
 aux truffes, cèleri et brisures de noix

Retrouvez l'ensemble de
 nos créations sur
boutique.erisay-traiteur.fr



* Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon, etc.
 Toutes nos sauces sont sans gluten et tiées à la féculé de pommes de terre (sauf la sauce Grand Veneur). Ces tarifs s'entendent TTC, pour 2 personnes minimum et sont valables jusqu'au 31/01; Ils seront mis à jour sur notre site internet au fil des saisons. Une nouvelle brochure sera disponible sur demande à partir de cette date.
 Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 0,80 € TTC du kilomètre aller+retour. Simulation de frais de livraison sur boutique.erisay-traiteur.fr. Vaisselle complète : rendue non lavée 8 € TTC par personne (minimum 15 personnes)

Hyperion 29,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes :

- Cubic au Cantal, caramel et sésame
- Chou fromage
- Beignet de chou-fleur
- Cannelé aux brocolis

Tiramisu lentilles, feta et coriandre fraîche

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée

Dessert au choix inclus (page 15)

Orbital 40,00 € « végétarien »

4 fantaisies chaudes :

- Bonbon craquant fromage
- Mini-lasagne aux truffes
- Cubic de Pont l'Évêque
- Beignet d'oignon

Chou-fleur rôti à la Marocaine et houmous de poireaux

Polenta crémeuse, lentilles et halloumi grillé avec bourguignon de carottes et champignons

Dessert au choix inclus (page 15)

Aurore 38,00 € Sans allergènes & sans gluten

4 fantaisies :

- Palet de patates douces et champignons des bois
- Fondue de poireaux
- Champignon farci (carotte, navet, fenouil)
- Pince mie légumes de saison et magret fumé (sans crème)

Palet végétal sur brioche (sans gluten)

Cuisse de canard aux lentilles du Puy

Salade de fruits exotiques

Le Jardin Multicolore 42,00 €

Plateau cocktail dînatoire végétarien froid et chaud
(16 éléments / valeur 18 pièces)

Pièces froides

- Sablé de parmesan à l'italienne
- Pince suisse au bleu et noix
- Blini de verdure et menthe
- Cèleri à l'orientale
- Tartelette maraîchère
- Tartelette houmous et petit-pois
- Banderille d'artichaut aux truffes
- Beluga et poireaux à la moutarde douce
- Onion soup
- Palet de fenouil, poivron confit et feta
- Mini-pita au fromage aux herbes

Pièces chaudes

(à réchauffer)

- Bonbon craquant au fromage
- Mini-lasagne aux truffes
- Cubic de Cantal, caramel et sésame
- Beignet de chou-fleur
- Chou fromage

Mini-cocotte épicée (à réchauffer / valeur 3 pièces)

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée



Découvrez ce cocktail
dans sa version froide :
le « jardin secret »



Polenta crémeuse, lentilles et halloumi grillé avec
bourguignon de carottes et champignons



“
Chaque recette
est un univers
unique.”

VÉGÉTARIENS

II

Vos menus



Votre carte

Foies gras

Entrées froides et chaudes

Plats poissons et crustacés

Plats viandes

Accompagnements

Fromages

Desserts

Pièces sucrées



Une bouchée
et un ciel étoilé.

Le carrousel de douceurs
(50 pièces sucrées en 10 variétés)

VOTRE CARTE

Huîtres normandes en bourriche

(environ 96 unités)	En n°2 103,30 €	En n°3 89,50 €	En n°4 67,80 €	En n°5 62,00 €
(environ 48 unités)	En n°2 60,80 €	En n°3 48,20 €	En n°4 44,80 €	En n°5 39,00 €

Entrées froides

Cannelloni de truite d'Acquigny fumée maison et végétale verte	13,60 €
Saumon fumé maison et crème yuzu	13,00 €
Fuseau de tourteau et mangue	10,00 €
Saumon frais à la Parisienne (mini. 6 pers.)	
Entrée de 80g	9,40 €
Plat de 150g	16,70 €
Saumon d'Écosse fumé maison (100g)	12,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques et topinambour aux essences de truffe	13,60 €
Saumon Écossais fumé maison (sous vide - non tranché - mini. 1kg)	105,00 €/kg
Truite d'Acquigny fumée maison (sous vide - non tranchée - mini. 1kg)	95,00 €/kg
Chou-fleur rôti à la Marocaine et houmous de poireaux	10,00 €
Tiramisu lentilles, feta et coriandre fraîche	10,00 €
Assortiment de charcuteries artisanales (120g - mini. 3 pers.)	7,30 €
Parfait de poire et Gorgonzola	7,90 €
Duo de mini-pâtés en croûte et pickles	11,00 €
Pâté en croûte au foie gras	11,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

Les foies gras frais « maison »*

Foie gras de canard	13,60 €
Foie gras et cèleri confit	14,60 €
Foie gras pomme tatin	15,00 €
Foie gras de canard en bloc sous vide	190,00 €/kg

Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (6/pers.)	15,70 €
Soupe aux truffes	24,50 €
Velouté de châtaignes et dés de foie gras	11,50 €
Tourte tout canard : confit, magret et foie gras, sauce Grand Veneur	15,00 €
Boudin blanc au foie gras (du 8/12 au 15/01)	5,70 €
Boudin blanc au foie gras, sauce aux truffes (du 8/12 au 15/01)	9,40 €
Soufflé de Saint-Jacques, cresson et crème pomelo	11,00 €
Coquilles Saint-Jacques de nos côtes aux truffes, cèleri et brisures de noix	20,00 €
Cassiolette de Saint-Jacques, crème de crabe bleu de Corse	13,00 €
Cassiolette de la criée, sauce au cidre	11,50 €

Plats végétariens

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée	15,70 €
Polenta crémeuse, lentilles et halloumi grillé avec bourguignon de carottes et champignons	21,00 €

Plats de poissons et crustacés

Cassiolette de homard à la façon du Chef Jacques Erisay	35,50 €
Dos de saumon braisé au champagne	15,70 €
Émincé de turbot et homard à la crème de Sauternes	33,50 €
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce champagne	17,00 €
Homard aux giroles à la crème de Sauternes	35,50 €
Filet de Saint-Pierre, crème de champagne rosé	17,50 €



Tiramisu lentilles,
feta et coriandre fraîche

Plats de viandes

Suprême de volaille aux cèpes	11,70 €
Ballotine de pintade au Pommeau	12,60 €
Dinde Normande fermière farcie aux marrons (du 8/12 au 15/01)	13,10 €
Poularde fermière, farce aux langoustines et sauce au safran	17,00 €
Magrets de caille à la crème de foie gras (4 pcs./pers.)	17,00 €
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas (4 pcs./pers.)	17,00 €
Jambon en croûte, sauce Madère (mini. 8 pers.)	10,70 €
Jarret de veau braisé à l'ancienne (mini. 5 pers.)	16,70 €
Noisette de veau aux truffes	25,00 €
Ris de veau au gingembre doux	29,00 €
Suprême de pintade en cuisson douce et sauce forestière	11,20 €
Filet de bœuf brioche, façon Wellington, sauce aux truffes (mini. 2 pers.)	17,00 €
Magret de canard, poire et miel	19,00 €
Filet de canette à l'orange	13,00 €
Tourte tout canard : confit, magret et foie gras, sauce Grand Veneur	15,00 €

Plats uniques (minimum 8 personnes)

Indisponibles du 21/12 au 05/01

Choucroute (poitrine fraîche ; saucisse de Strasbourg ; saucisson frais)	16,00 €
Couscous (poulet ; collier ; merguez ; légumes ; sauce harissa ; semoule)	16,20 €
Paella (lapin ; poulet ; chorizo ; calamar ; langoustines ; moules ; gambas)	21,40 €
Choucroute de la mer (chou ; haddock ; lotte ; saumon ; moules ; sauce moutarde à l'ancienne)	21,00 €
Pot au feu	19,00 €
Blanquette de veau (accompagnée de riz blanc)	15,00 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

 Végétarien

**Vous souhaitez
ajouter un apéritif ?**

RENDEZ-VOUS PAGES 4 & 5



Les accompagnements (minimum 2 personnes)

Crêpe aux épinards	3,50 €
Fricassée de champignons sauvages	6,30 €
Gaufre de pommes de terre aux 3 légumes	3,70 €
Gratin dauphinois	3,00 €
Gratin aux deux pommes et brisures de truffes	4,50 €
Gratin de patates douces au Cantal	3,70 €
Mousseline de cèleri	3,20 €
Mousseline aux herbes fraîches	3,20 €
Mousseline aux olives noires	3,50 €
Mousseline aux truffes	7,90 €
Tatin de champignons	3,20 €
Risotto grains de pâtes aux petits légumes	3,50 €
Rolls de Charlotte	3,00 €
Poêlée de champignons, sel et poivre	5,00 €
Risotto de cèleri truffé	4,50 €
Violon de patates douces	4,50 €

Plateaux de fromages

4 à 5 personnes (3 sortes / 300g)	31,00 €
6 à 8 personnes (4 sortes / 480g)	50,00 €
8 à 10 personnes (5 sortes / 600g)	60,50 €
10 à 12 personnes (6 sortes / 720g)	73,00 €
12 à 15 personnes (6 sortes / 900g)	89,00 €



Suprême de pintade en
cuisson douce et sauce forestière

Un doute, besoin de conseils ?
Contactez-nous au 02 32 54 06 33

DESSERTS* (prix à la carte ou compris dans les menus)

Entremets

Café Latté (mini. 3 pers.) (moelleux noisettes, mascarpone, crème légère au café)	6,30 €/pers.
Délice pomme confite, caramel beurre salé (caramel, crêpes, mousse aux pommes et pommes confites)	
Fraîcheur citron, agrumes et fleur de thym (biscuit crème citron, mousse agrumes)	
Mille-feuille (à consommer le jour même)	
Nicolas** (meringue aux amandes, crème pralinée)	
Opéra aux noix de pécan (ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan)	
Paris-Brest	
Pirouette (pain de Gênes, caramel, cacahuètes et crème noisette)	
Royal croustillant (biscuit macaron, mousse chocolat Cluizel et praliné feuilleté)	
Nuage noisette caramel (pâte sablée, crème d'amande et spéculoos, noisettes, caramel et chantilly)	
Saint-Honoré	
Pavlova aux fruits de saison	
Éclair géant (environ 42 cm) (1 éclair indivisible pour 4 pers., à choisir parmi 5 parfums différents)	
Chocolat Cluizel Grand Cru	12,80 €
Streusel caramel	16,00 €
Brownie vanille	16,00 €
Café « Brûlerie Les Torréfacteurs Normands »	12,80 €
Citron yuzu et fruits de saison	16,00 €

Entremets glacés et glaces

Nougat glacé, coulis framboise	6,10 €/pers.
Omelette norvégienne (mini. 3 pers.) Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille	6,10 €/pers.
Soupière en nougatine et sorbets multicolores** (3/pers.) Mini. 2 pers.	7,30 €/pers.
Vacherin (mini. 3 pers.) Parfum à préciser : fraise - framboise - cassis - vanille	6,10 €/pers.

Divers

Mousse au chocolat**	4,20 €/pers.
Salade de fruits frais de saison	4,70 €/pers.
Bûches tradition (du 15/12/2025 au 12/01/2026)	6,10 €/pers.
Café et biscuit aux noix	
Double chocolats	
Grand Marnier et nougatine émietlée	
Marrons et éclats de marrons glacés	
Praliné croquant	
Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise	

Bûches glacées (minimum 3 pers.)

(du 15/12/2025 au 12/01/2026)	6,30 €/pers.
Pomme de pin sous la neige (crème glacée au sirop de sapin, croquant de pignons, sorbet et gel coco)	
La tropicale (glace yaourt, sorbet exotique, dacquois amande)	

Tartes

Tarte bourdaloue	4,50 €/pers.
Tarte citron meringuée	4,50 €/pers.
Tarte normande	4,10 €/pers.
Tarte Tatin grand-mère	4,10 €/pers.
Tarte tropézienne	5,10 €/pers.

Spéciales fêtes (minimum 3 pers.)

(du 15/12/2025 au 12/01/2026)	7,00 €/pers.
Le pop-corn (croustillant maïs, biscuit caramel, riz au lait, caramel fleur de sel et mousse pop-corn)	
Choco orange (chocolat croquant, crémeux orange, mousse chocolat Cluizel, biscuit pain d'épices, crémeux gianduja)	
Passion des îles (sablé coco citron vert, crème coco, banane flambée au rhum, fruits exotiques)	

Corbeilles de fruits frais** (selon saison)

Pour 6 personnes : 48,00 € / Pour 10 pers. : 65,00 € / Pour 15 pers. : 97,00 €

HORS MENUS

Pièces montées nougatine & Cie

Soupière gourmande en nougatine (choux, macarons, guimauves...)	
35 pièces et 450g de nougatine (env. 6 pers.)	42,00 €
55 pièces et 750g de nougatine (env. 10 pers.)	63,00 €
Coupe en nougatine et choux (5 choux /pers., mini. 10 pers.)	6,30 €/pers.
Number cake ou Love cake (pour un chiffre : mini 12 pers. / maxi 30 pers.)	8,40 €/pers.
Corne d'abondance (5 choux /pers., mini. 15 pers.)	8,80 €/pers.
Pièce montée en choux « croque en bouche » (5 choux /pers., mini. 20 pers.)	8,80 €/pers.
Pièce montée en carolines (mini-éclairs et choux vanille) (5 pièces /pers., mini. 20 pers.)	8,80 €/pers.
Pièce montée en macarons (5 macarons /pers., mini. 20 pers.)	8,80 €/pers.
Wedding cake (chocolat pistache ou fruits rouges ou pomme caramel, mini. 20 pers.)	10,50 €/pers.
Wedding cake avec étage transparent (chocolat pistache ou fruits rouges, mini. 20 pers.)	14,60 €/pers.

Carrousel de douceurs (50 pièces mini.) 67,80 €

Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougatines ; guimauves ; nougats ; financiers ; macarons ; mendiants ; pâtes de fruits ; chocolats ; caramels ; nougats ; pralinés croustillants.



La bûche choco orange

Possibilité de présentation anniversaire avec plaque, bouquet magique et bougie chiffre : supplément de 2,00 €/pers.
* Tarif pour une personne (prix à multiplier par le nombre de convives). La forme et présentation des desserts sont adaptées selon le nombre de personnes.
** Desserts sans gluten

LES SUCRÉS

Les plateaux sont confectionnés suivant la pâtisserie du jour et les parfums sont choisis par nos pâtissiers sans option de choix.

Les Petits Moelleux

Assortiment : 30 pièces : 24,00 € / 56 pièces : 47,00 €
Exemple de variétés : brownie ; financier (pistache, caramel) ; moelleux coco ; fondant chocolat fruits secs ; cannelé...

Les Fours frais

Assortiment : 24 pièces : 30,00 € / 48 pièces : 55,00 €
Exemple de variétés : chou craquelin pistache ; amaréti amarena ; Paris-Brest ; caroline chocolat ; tartelette citron et orange confite ; délice aux fruits ; crumble aux pommes ; triangle abricot ; croquant vanille tonka ; délice noisette ; tartelette aux fruits de saison ; poire praline.

Les Exquises mignardises

Assortiment : 24 pièces : 40,00 € / 48 pièces : 77,00 €
Exemple de variétés : opéra noix de pécan ; croustillant pistache et fleur d'oranger ; tartelette mendiant caramel ; tiramisu ; tropicale ; dôme poire caramel ; biscuit, miel de châtaignier et crème vanille ; douceur mandarine marron.

Constellation de choux

Assortiment de 24 pièces en 6 variétés : 31,30 €
Assortiment de 48 pièces en 8 variétés : 58,40 €
Parfums sélectionnés selon l'inspiration de notre équipe de pâtissiers : Vanille, fleur d'oranger, thé matcha, noisette, mûre, chocolat croustillant, abricot, agrumes, café...

Les mini-tropéziennes

Assortiment : 20 pièces : 17,00 € / 40 pièces : 32,00 €
Vanille, chocolat, pistache, fruits rouges...

Macarons maison

Assortiment : 10 pièces : 13,00 € / 20 pièces : 25,00 €
Exemple de variétés : caramel beurre salé ; framboise ; chocolat ; citron ; vanille ; pistache ; praliné ; café...

Carrousel de douceurs

50 pièces minimum : 67,80 €
Exemple d'assortiment : choux ; carolines ; nougates ; guimauves ; financiers ; macarons ; mendiants ; caramels ; nougats ; pâtes de fruits ; pralinés croustillants ; chocolats.

Soupière gourmande en nougatine

Exemple de variétés : choux ; macarons ; guimauves...
35 pièces et 450g de nougatine 42,00 €
55 pièces et 750g de nougatine 63,00 €

Plaisirs sucrés

Exemple d'assortiment sur plateau :
Guimauve maison (parfums variés) ; mendiant aux 3 chocolats ; nougat ; caramel mou ; pâte de fruits...
30 pièces 28,00 €
60 pièces 50,00 €

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison 1,10 €

Mini-clubs sucrés

Assortiment de 20 pièces 16,00 €
Orange ; cacao crémeux ; pistache ; mangue ; fruits rouges ; yuzu

Envie d'une
bûche de Noël ?
rendez-vous en page 15



La bûche « Passion des îles »



Bons cadeaux restaurants, cours & dégustations

Faites plaisir à vos proches en leur offrant les bons cadeaux de la Maison Erisay !

Disponibles en menus traiteur, chèque cadeau ou menus restaurant, ainsi qu'en cours de cuisine et cours d'œnologie, ils invitent à découvrir et partager toute la richesse de nos saveurs.

Tous nos bons cadeaux sont disponibles sur notre site <https://boutique.erisay-traiteur.fr>



Pour faciliter votre commande et visualiser tous nos produits, rendez-vous vite sur :



boutique.erisay-traiteur.fr

- ① Je me rends sur : boutique.erisay-traiteur.fr
- ② Je fais mon choix (menu, plat à la carte, cocktail, buffet, etc.).
- ③ Je choisis ma **date de livraison** ou de **retrait** ainsi que l'heure auquel je souhaite réceptionner ma commande*.
- ④ Je m'identifie ou je crée mon **compte**.
- ⑤ Je paie sur la passerelle sécurisée de la Société Générale, partenaire de la maison ERISAY.

Forfait livraison de 15€ sur Rouen et Paris le matin**



Modalités de livraisons & de retraits

Pour les fêtes de fin d'année les 23, 24, 30 et 31 /12

Livraison possible mais payante :

0,80€ / km aller-retour au départ de nos cuisines à Saint-Aubin-sur-Gaillon.

Points d'enlèvement :

Paris 16 (75), Cergy-Pontoise (95), Bougival (78), Orgeval (78) Beauvais (60), Saint-Aubin-sur-Gaillon (27), Evreux (27), Rouen (76)

Livraison le matin le reste de l'année

****Forfait de livraison de 15€**

Sur Paris, Rouen et le long de l'A13, le matin entre 8h et 12h, pour toute commande supérieure à 80 € TTC, sauf dimanches, jours fériés, les 23, 24, 30 et 31 décembre.

Livraison 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 20km : Comptez 0,80€ TTC du km Aller + Retour au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

Livraison l'après-midi le reste de l'année

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

*La disponibilité des produits dépend du délai de fabrication de nos produits frais. Pour vous assurer la disponibilité de l'intégralité de notre carte, passez commande en J-4. Pour une fraîcheur optimale, il est conseillé de consommer nos préparations sous 24 heures. Conditions générales de vente disponibles sur le site : boutique.erisay-traiteur.fr

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions



NOS CUISINES SONT À QUELQUES PAS DE VOTRE TABLE

30 min de Rouen
45 min de la Défense
60 min de Beauvais
60 min de Deauville
60 min de Paris
65 min du Havre
75 min de Dieppe
85 min de Caen
85 min de Chartres
100 min d'Amiens
100 min de Compiègne

PARIS

p. 07 75 66 29 29 (Paris Nord)
p. 06 09 02 01 55 (Paris Sud)
paris@erisay.fr

ORGEVAL

t. 02 32 54 06 33
orgeval@erisay.fr

MANTES LA JOLIE

t. 02 32 54 06 33
manteslajolie@erisay.fr

ROUEN

39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53
rouen@erisay.fr

LE HAVRE

t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53
lehavre@erisay.fr

CHARTRES

p. 06 29 13 37 99
chartres@erisay.fr

PLATEAUX REPAS

p. 07 78 38 15 35 - contact@erisay.fr

DEAUVILLE

t. 02 35 98 64 68
p. 07 50 71 53 53 - 06 21 56 42 50
deauville@erisay.fr

BEAUVAIS

p. 06 71 81 86 02
beauvais@erisay.fr

EVREUX

t. 02 35 98 64 68
p. 06 21 56 42 50 - 07 50 71 53 53
evreux@erisay.fr

www.erisay-traiteur.fr



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



boutique.erisay-traiteur.fr

Tarifs fêtes 2025-2026 exprimés en TTC, valables jusqu'au 31 janvier 2026.
Au delà, notre boutique en ligne sera mise à jour au fil des saisons.