

— Du 19/12 au 03/01 —
notre offre se limite à cette sélection,
qui restera à la carte en 2027.

★

DATES LIMITES DE COMMANDES

Noël
Commandes jusqu'au
16/12 inclus

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23/12 inclus

Erisay
réceptions

Menus & plats de fêtes

COLLECTION 2026/2027



Le carrousel de douceurs

Les plus belles fêtes commencent autour d'une table, là où chaque saveur devient un souvenir partagé.



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 vous offrir une expérience culinaire unique signée Maison ERISAY.

Vos commandes de fêtes peuvent être retirées à :
· **En plats consignés et jetables** à Saint-Aubin-sur-Gaillon, notre siège social, Evreux (27), Rouen (76);
· **En plats jetables uniquement** dans nos points de retrait de Paris 16e (75), Bougival (78), Orgeval (78), Cergy-Pontoise (95) et Beauvais (60).
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, 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 2026 à vos côtés !

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 :
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Tri sélectif sur réceptions et recyclage.
- 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 m^3 d'eau de pluie récupérés par mois.
- 11 voitures électriques et une flotte de 45 véhicules de dernière génération.
- 1.000 m^2 de panneaux photovoltaïques.

Certification ISO 20121 : 2024.

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



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

Votre carte 10
- Les entrées et plats de poissons 11
- Les plats de viandes, accompagnements et fromages 11
- Les desserts 12
- Les pièces sucrées 12

Nos bons cadeaux dégustations 13

Vos commandes en ligne Erisay 13

Modalités de livraisons et de retraits 13



Le plateau Voyage

Vos apéritifs à composer

Les plateaux apéritifs

Les pièces salées froides

Les pièces salées chaudes

PIÈCES FROIDES CLASSIQUES

Méli-mélo de finger

Mélange de 3 variétés : 30 pièces : 27,00 € / 60 pièces : 50,00 €

Truite d'Acquigny fumée et chlorophylle ; Kashmiri (légumes curry, piment doux) ; **Pulled pork bbq.**

Décliné en 3 sortes de pains différents (moelleux, croustillant et fondant)

Les Prélégantes

Assortiment sur plateau : 24 pièces : 25,00 € / 48 pièces : 48,00 €

Sablé au parmesan à l'italienne ; Strat végétal ; Mille-feuille au froment laqué ; Gaufre feta, houmous ; Krok chou fleur et brocolis ; Krok légumes tajine ; Gaufre cébette ; Tortilla au piment d'Espelette.

À partager (ou pas)

Planche de jambon blanc truffé maison (250g) 23,00 €

Planche mixte de fromage et charcuterie maison (340g) :
Assortiment de saucisson, Cantal, jambon blanc truffé 17,80 €

Planche mixte de fromage et charcuterie maison (600g) :
Assortiment de saucisson, chorizo, Cantal, jambon blanc truffé 30,30 €

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

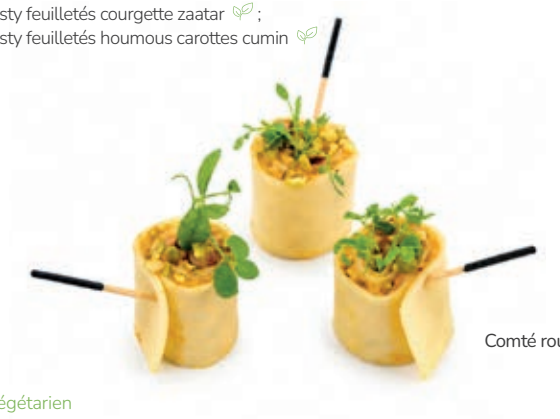
Foie gras ; Trompettes : 12 tranches : 24,00 € / 24 tranches : 46,00 €

Crousty feuilletés

Plateau de « Crousty feuilletés poisson » 14 pièces : 21,00 €
7 Crousty feuilletés charbon végétal, truite fumée et citron vert ;
7 Crousty feuilletés courgette zaatar

Plateau de « Crousty feuilletés viande » 14 pièces : 21,00 €
7 Crousty feuilletés veau vitello ;
7 Crousty feuilletés Comté, moutarde et cébette

Plateau de « Crousty feuilletés végé » 14 pièces : 21,00 €
7 Crousty feuilletés courgette zaatar ;
7 Crousty feuilletés houmous carottes cumin



Comté roulé, champignons et tandoori

PIÈCES FROIDES PRESTIGES

Le plateau Valinor

Plateau de 16 pièces : 26,00 €

Sphère de foie gras et raisin herbacé ; Saint-Jacques, citron vert et sésame noir ; Comté roulé, champignons et tandoori ; Pot au feu veggie .

Le plateau Paravel

Plateau de 24 pièces : 35,00 €

Sphère de foie gras et raisin herbacé ; Saint-Jacques, citron vert et sésame noir ; Krok poire et bleu d'Auvergne ; Œuf de caille, truite fumée et perle iodée ; Comté roulé, champignons et tandoori ; Pot au feu veggie .

Le plateau voyage

Plateau de 30 pièces : 62,00 €

Comté roulé, champignons et tandoori ; Saint-Jacques, citron vert et sésame noir ; Artichaut, carotte au paprika, truffe et noisettes ; Œuf de caille, truite fumée et perle iodée ; Céleri braisé, brisures de noix, foie gras et raisin frais.

La sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche 84,00 €

Comté roulé, champignons et tandoori ; Œuf de caille, truite fumée et perle iodée ; Gravlax de saumon infusé à la betterave ; Spirale de grison et bresaola ; Beluga et poireaux à la moutarde douce ; Sphère de foie gras et raisin herbacé ; Fondant de Black Angus et légumes croquants ; Pot au feu veggie ; Halloumi, soja et abricot moelleux .

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 ; 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 ; céleri branche ; champignons ; 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 *)

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 €
Crevette et bœuf tandoori	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 €
Sphère de foie gras et raisin herbacé	1,80 €
Krok poire et bleu d'Auvergne	1,40 €
Comté roulé, champignons et tandoori	1,60 €
Pot au feu veggie	1,40 €
Saint-Jacques, citron vert et sésame noir	2,00 €
Œuf de caille, truite fumée et perle iodée	1,20 €
Fondant de Black Angus et légumes croquants	1,50 €
Halloumi, soja et abricot moelleux	1,20 €

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 français	**50g** : 98,00 € ou **100g** : 190,00 €
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. 8 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 €

Végétarien

Dates limites de commandes
POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus [2]

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus [2]

[2] Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.

LES PIÈCES CHAUDES

Fantaisies assorties classiques chaudes (à réchauffer)

La pièce (mini. 8 pièces par variété) 1,10 €

Croque légumes
Chou escargot
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Croissant jambon
Acras de morue
Cubic de Cantal, caramel et sésame

Les Croustades (à réchauffer)

Assortiment : 12 pièces : 13,20 € / 18 pièces : 19,00 €

4 ou 6 Croustades pulled pork, Cheddar et oignons
4 ou 6 Croustades truite d'Acquigny, fenouil et agrumes
4 ou 6 Croustades poireaux, bleu d'Auvergne et noix

Street Food Box (à réchauffer)

Assortiment : 22 pièces : 36,00 € / 44 pièces : 68,00 €

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

Fantaisies prestiges chaudes (à réchauffer)

La pièce (mini. 6 pièces par variété)

Jambonneau de caille farci	1,55 €
Grenaille nordique	1,40 €
Gambas au charbon végétal	2,00 €
Mini-croque au jambon truffé maison	2,00 €
Corolle de Saint-Jacques au safran	2,00 €
Corolle de foie gras, jus corsé et champignons	2,50 €
Corolle de gambas et coulis crustacés	2,00 €

Les mini-cassolettes (à réchauffer)

Terroir et marée — 8 pièces : 23,50 €

4 Moules, calamar et crème de coquillages
4 Veloutés de châtaignes et pépite de foie gras

Terre de truffes — 12 pièces : 31,50 €

4 Moules, calamar et crème de coquillages
4 Veloutés de châtaignes et pépite de foie gras
4 Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée

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

Moules, calamar et crème de coquillages	3,00 €
Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée	3,00 €
Velouté de châtaignes et pépite de foie gras	3,30 €



La sphère culinaire

Envie de pièces sucrées ?
Rendez-vous en page 12

Végétarien

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ
Le cocktail dînatoire « Boréales »

8 à 12 personnes

Froid

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 boite 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

Comté roulé, champignons et tandoori
Pot au feu veggie
Œuf de caille, truite fumée et perle iodée
Gravlax de saumon infusé à la betterave
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sphère de foie gras et raisin herbacé
Krok poire et bleu d'Auvergne
Fondant de Black Angus et légumes croquants
Halloumi, soja et abricot moelleux
Spirale de grison et bresaola

Méli-mélo de finger
Plateau de 30 pièces - Mélange de 3 variétés :

Truite d'Acquigny fumée et chlorophylle ; Kashmiri (légumes curry, piment doux) ;
Pulled pork bbq.
Décliné en 3 sortes de pains différents (moelleux, croustillant et fondant)

Le plateau voyage
Plateau de 30 pièces

Céleri braisé, brisures de noix, foie gras et raisin frais
Saint-Jacques, citron vert, sésame noir
Artichaut, carotte au paprika, truffe et noisettes
Œuf de caille, truite fumée et perle iodée
Comté roulé, champignons et tandoori

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

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.

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

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.

Mini-brochettes de fruits frais de saison
(12 pièces)

Les fours frais
Plateau de 24 pièces

Exemple de variétés : cheesecake citron vert ; crumble fruits de saison ; triangle cerise ; biscuit châtaigne au crémeux pumpkin spice et pâte de coing ; sablé choco-menthe ; caroline café ou chocolat au lait ; croquant vanille tonka ; pain d'épices à la marmelade d'orange amère et crémeux au thé noir.



Œuf de caille, truite fumée et perle iodée

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

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 12).

Dates limites de commandes
POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus [2]

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus [2]

[2] Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.

VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉ-COMPOSÉ
Le cocktail dînatoire « Brocéliande »

12 à 16 personnes

Froid & chaud

Pour 12 à 16 convives / 420 pièces froides et chaudes (en valeur) 735,00 € 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 boites 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

Comté roulé, champignons et tandoori
Pot au feu veggie
Œuf de caille, truite fumée et perle iodée
Gravlax de saumon infusé à la betterave
Beluga et poireaux à la moutarde douce
Sphère de foie gras et raisin herbacé
Krok poire et bleu d'Auvergne
Fondant de Black Angus et légumes croquants
Halloumi, soja et abricot moelleux
Spirale de grison et bresaola

Le plateau voyage
Plateau de 30 pièces

Céleri braisé, brisures de noix, foie gras et raisin frais
Saint-Jacques, citron vert et sésame noir
Artichaut, carotte au paprika, truffe et noisettes
Œuf de caille, truite fumée et perle iodée
Comté roulé, champignons et tandoori

Fantaisies chaudes prestiges
32 pièces

Gambas au charbon végétal (x16)
Mini-burger de bœuf (x16)

Les croustades
32 pièces

Croustades pulled pork, Cheddar et oignons (x16)
Croustades poireaux, bleu d'Auvergne et noix (x16)

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.

Pièces chaudes
32 pièces

Corolles de Saint-Jacques au safran (x16)
Mini-ravioles du Dauphiné et crème truffée (x16)

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.

Mini-brochettes de fruits frais de saison
(16 pièces)

Exquises mignardises
1 plateau de 48 pièces

Exemple de variétés : tatin sur croquant aux amandes ; forêt noire chocolat, cerise ; tartelette mendiant aux fruits secs ; pyramide mandarine châtaigne ; tiramisu ; religieuse coco, citron vert ; dôme poire caramel ; croquant pistache, fleur d'oranger.

Découvrez ce cocktail dans sa version froide : « Étoilé »



Présentation de l'ensemble du cocktail « Brocéliande »

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 12)

Vos menus

Deux & trois plats

Poissons

Viandes

Végétariens



Volaille fermière farcie au foie gras et aux morilles
& Rolls de charlottes au thym et noisettes

Dates limites de commandes
POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus [2]

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus [2]

[2] Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.

VOS MENUS

Du 19 décembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus : pour toute commande inférieure ou égale à 6 menus, un seul choix de dessert est possible.
(ex. : de 2 à 6 menus : 1 choix de dessert ; de 7 à 12 menus : 2 choix de desserts ; de 13 à 18 menus : 3 choix de desserts...).

Endor 35,00 €

4 fantaisies chaudes*
Cœur de truite et voile fumée à la vapeur d'agrumes
Suprême de poularde aux champignons et jus de farigoule
Gratin dauphinois

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

Erebor 40,00 €

4 fantaisies chaudes*
Soufflé de lieu et crème de corail de Saint-Jacques
Volaille fermière farcie au foie gras et aux morilles
Rolls de charlotte au thym et noisettes

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

Avalon 48,00 € (du 07/12 au 13/01)

4 fantaisies chaudes*
Cassolette de la criée et crème de coquillages
Dinde normande fermière farcie aux marrons
Mousseline de céleri

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

L'Incontournable 49,00 €

4 fantaisies chaudes*
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Magrets de caille à la crème de foie gras (4 pcs./pers.)
ou
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas (4 pcs./pers.)
Mousseline aux olives noires

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

Lumos 51,00 €

4 fantaisies chaudes*
Saint-Jacques, topinambours, carpaccio de poire et noix torréfiées
Tourte de canard au foie gras et aiguillettes, sauce Grand Veneur
Crêpes aux épinards

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

Menu Jacques Erisay 90,00 €

Cocktail

Corolle de Saint-Jacques au safran (chaud)
Gambas au charbon végétal (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 12)
1 choix unique de dessert de 2 à 6 menus commandés.

Menu Pandora « végétarien » 35,00 €

4 fantaisies chaudes*
Granola croquant, duo de fromages frais et potiron rôti au miel
Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée

Dessert au choix inclus (page 12)
1 choix unique de dessert de 1 à 6 menus commandés.

Menus enfant

Olaf 9,50 €

Saucisson maison
2 mini-burgers pur bœuf
Pommes sautées
Donut de Noël

Simba 9,50 €

Œuf surprise
Coquillettes et jambon à la crème
Cookie de Noël



Suprême de poularde aux champignons et jus de farigoule

Végétarien

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

* Assortiment de 4 pièces chaudes de type : gougère au fromage, chou escargot, pruneau bacon, etc.
Toutes nos sauces sont sans gluten et liée à la fécule 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 en ligne sera disponible sur demande à partir de cette date.
Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 1,00 € 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).

Votre carte

Foie gras

Entrées froides et chaudes

Plats poissons et crustacés

Plats viandes

Accompagnements

Fromages

Desserts et pièces sucrées

La bûche Esprit Tatin

Dates limites de commandes
POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus [2]

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus [2]

[2] Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.

VOTRE CARTE

Huîtres normandes en bourriche

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

Les foies gras frais « maison »

Foie gras de canard	13,60 €
Foie gras de canard en bloc sous vide	190,00 €/kg

Entrées froides

Saumon fumé maison et crème de yuzu	13,00 €
Saumon d'Écosse fumé maison (100g)	12,00 €
Saumon d'Écosse fumé maison (sous vide - non tranché - mini. 1kg)	105,00 €/kg
Truite d'Acquigny fumée maison (sous vide - non tranché - mini. 1kg)	95,00 €/kg
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	13,00 €
Cœur de truite et voile fumée à la vapeur d'agrumes	14,50 €
Saint-Jacques, topinambours, carpaccio de poire et noix torréfiées	16,50 €
Granola croquant, duo de fromages frais et potiron rôti au miel	11,00 €

Entrées chaudes

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (5 pcs/pers.)	17,50 €
Soupe aux truffes	24,50 €
Velouté de châtaignes et dés de foie gras	13,00 €
Cassolette de la criée et crème de coquillages	14,00 €
Soufflé de lieu et crème de corail de Saint-Jacques	13,50 €
Boudin blanc au foie gras, sauce aux truffes (du 19/12 au 03/01)	9,40 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

Plats végétariens

Cappelletti à la ricotta, légumes grillés et crème truffée	15,70 €
Multicolore de légumes sur pomme darphin, sauce potiron au lait d'avoine	12,00 €

Plats de poissons et crustacés

Cassolette 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 €
Homard aux girolles à la crème de Sauternes	35,50 €
Duo d'escalopes de bar de ligne et Saint-Jacques au Chablis	29,00 €

Plats de viandes

Dinde normande fermière farcie aux marrons (du 7/12 au 13/01)	14,80 €
Magrets de caille la crème de foie gras (4 pcs./pers.)	19,00 €
Magrets de caille à la vanille et chutney d'ananas (4 pcs./pers.)	19,00 €
Jambon en croûte, sauce Madère (mini. 8 pers.)	15,70 €
Noisette de veau aux truffes	25,00 €
Ris de veau au gingembre doux	29,00 €
Suprême de poularde aux champignons et jus de farigoule	14,00 €
Volaille fermière farcie au foie gras et aux morilles	19,00 €
Tourte de canard au foie gras et aiguillettes, sauce Grand Veneur	19,50 €

Tous nos plats sont sans légumes d'accompagnement.

Les accompagnements

	/ pers.
Crêpes aux épinards (2 pcs./pers.)	6,00 €
Gratin dauphinois	5,00 €
Gratin aux deux pommes	5,00 €
Mousseline de céleri	4,50 €
Mousseline aux herbes fraîches	5,00 €
Mousseline aux olives noires	6,00 €
Mousseline aux truffes	9,00 €
Rolls de charlottes au thym et noisettes	5,00 €
Fricassée de champignons sauvages	7,00 €

Plateaux de fromages

4 à 5 personnes (3 sortes / 300g)	34,00 €
6 à 8 personnes (4 sortes / 480g)	55,00 €
8 à 10 personnes (5 sortes / 600g)	65,00 €
10 à 12 personnes (6 sortes / 720g)	79,00 €
12 à 15 personnes (6 sortes / 900g)	95,00 €



Saint-Jacques, topinambours, carpaccio de poire et noix torréfiées

Végétarien

Toutes nos sauces sont sans gluten et liée à la fécule de pommes de terre (sauf la sauce Grand Veneur). Cette carte est valable jusqu'au 31/01 et sera mise à jour sur notre site internet au fil des saisons. Une nouvelle brochure en ligne sera disponible sur demande à partir de cette date.
Prévoir un délai moyen de commande d'une semaine. Livraison à domicile : prévoir 1,00 € 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).

Dates limites de commandes
POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus [2]

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus [2]

[2] Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.

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

Du 19 décembre 2026 au 3 janvier 2027 inclus : pour toute commande inférieure ou égale à 6 menus, un seul choix de dessert est possible. (ex. : de 2 à 6 menus : 1 choix de dessert ; de 7 à 12 menus : 2 choix de desserts ; de 13 à 18 menus : 3 choix de desserts...).

Entremets — 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)

Nicolas**
(meringue aux amandes, crème pralinée)

Opéra aux noix de pécan
(ganache chocolat, crème café, caramel et noix de pécan)

Paris-Brest

Royal croustillant
(biscuit macaron, mousse chocolat Cluizel et praliné feuilleté)

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

Omelette norvégienne vanille (mini. 3 pers.)	6,10 €/pers.
Soupière en nougatine et sorbets multicolores** (3/pers. - mini. 2 pers.)	7,30 €/pers.
Vacherin framboise** (mini. 3 pers.)	6,10 €/pers.

Bûches tradition — 6,10 €/pers.

(du 15/12/2026 au 12/01/2027)

Praliné croquant

Double chocolats

Vanille, biscuit dacquoise et cœur framboise

Bûches glacées — 6,80 €/pers.

(du 15/12/2026 au 12/01/2027)

Bûche Citron meringué (biscuit moelleux aux amandes, vanille, sorbet citron, compotée de yuzu - minimum 3 pers.)

Bûche Tonka (biscuit caramel, praliné aux amandes, vanille et crème glacé tonka - 1 bûche indivisible pour 6 pers.)

Spéciales fêtes (minimum 3 pers.) — 8,00 €/pers.

(du 15/12/2026 au 12/01/2027)

Bûche Esprit tatin (croustillant cannelle et sarrasin, pommes golden caramélisées et crumble aux amandes)

Bûche Tiramisu (biscuits à la cuillère, mousse mascarpone et praliné café)

Bûche Mille-feuille noisette (croustillant feuilletage gianduja et fleur de sel, mille-feuille blond et crème diplomate noisettes)

Corbeilles de fruits frais** (selon saison)

Pour 6 pers. / Pour 10 pers. / Pour 15 pers.
Tarifs en fonction des cours, voir site internet.



La bûche Mille-feuille noisette — La bûche Tiramisu — La bûche Esprit tatin

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 PIECES SUCRÉES (HORS MENUS)

Les Fours frais

Assortiment : 24 pièces : 30,00 € / 48 pièces : 55,00 €

Exemple de variétés : **cheesecake citron vert ; crumble fruits de saison ; triangle cerise ; biscuit châtaigne au crémeux pumpkin spice et pâte de coing ; sablé choco-menthe ; caroline café ou chocolat au lait ; croquant vanille tonka ; pain d'épices à la marmelade d'orange amère et crémeux au thé noir.**

Les Exquises mignardises

Assortiment : 24 pièces : 40,00 € : 48 pièces : 77,00 €

Exemple de variétés : **tatin sur croquant aux amandes ; forêt noire chocolat, cerise ; tartelette mendiant aux fruits secs ; pyramide mandarine châtaigne ; tiramisu ; religieuse coco, citron vert ; dôme poire caramel ; croquant pistache, fleur d'oranger.**

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 ; praliné ; fruits rouges ; citron ; agrumes ; café ; chocolat croustillant...

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 ; nougatines ; 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 : 30 pièces : 28,00 € / 60 pièces : 50,00 €

Guimauve maison (parfums variés) ; mendiant aux 3 chocolats ; nougat ; caramel mou ; pâte de fruits...

Mini-brochette de fruits frais

Brochette de 3 fruits de saison (mini. 10 pcs.) 1,10 €

SCANNEZ, CHOISISSEZ, RECEVEZ

Toute la carte des fêtes, en quelques minutes

boutique.erisay-traiteur.fr

Offrir un bon cadeau

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.



Disponibilité

Ces tarifs s'entendent en TTC et sont valables jusqu'au 31/01/2027. Les préparations de cette carte restent disponibles en 2027 sur notre boutique en ligne. Prix et offres évolueront au fil des saisons et des cours du marché.

(1) 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

Commander en cinq étapes

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'horaire auquel je souhaite réceptionner ma commande.(1)
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.

LIVRAISON & RETRAIT

Spécial fêtes

24, 25 & 31 DÉCEMBRE

Dates limites de commandes

POUR VOS REPAS DE FÊTES

Noël
Commandes jusqu'au
16 / 12 inclus (2)

Jour de l'An
Commandes jusqu'au
23 / 12 inclus (2)

(2) *Sauf menu « L'Incontournable » commandable par téléphone au 02 32 54 06 33, jusqu'au 22/12 à 12h pour Noël et jusqu'au 29/12 à 12h pour le Jour de l'An.*

Livraison

PENDANT LES FÊTES

Livraison possible à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

1,00€ TTC par km, A/R

Points de retrait

LES 24 & 31 DÉCEMBRE

En plats jetables uniquement :
- Paris 16 (75)
- Cergy-Pontoise (95)
- Bougival (78)
- Orgeval (78)
- Beauvais (60)

En plats consignés et jetables :
- Evreux (27)
- Rouen (76)
- Saint-Aubin-sur-Gaillon (27)

(retrait possible le 25/12 matin)

Du 19/12 au 03/01, notre offre se limite à cette sélection, qui restera à la carte en 2027.

Plats consignés disponibles uniquement pour **Rouen, Evreux et Saint-Aubin-sur-Gaillon**

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

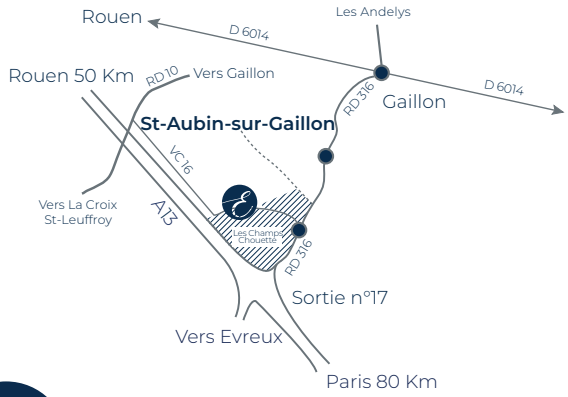
ERISAY RÉCEPTIONS

ZA des Champs Chouette N°1
2 Rue du Bois de Saint-Paul
CS80029 · 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon
t. **02 32 54 06 33** I contact@erisay.fr

Tarifs fêtes 2026-2027 exprimés en TTC, valables jusqu'au 31 janvier 2027. Au delà, notre boutique en ligne sera mise à jour au fil des saisons.

Photos non contractuelles - 10/2026 - Imprimé sur un papier recyclé à 60% et certifié FSC à 40% - Imprimeur agréé imprim' vert





Une histoire de goût engagée

Erisay réceptions

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

ROUEN
39, rue aux Ours · 76000 Rouen
t. 02 35 98 64 68
p. 07 75 67 10 51 - 07 50 71 53 53
rouen@erisay.fr

DEAUVILLE
t. 02 35 98 64 68
p. 07 50 71 53 53 - 07 75 67 10 51
deauville@erisay.fr

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

LE HAVRE
t. 02 35 98 64 68
p. 07 75 67 10 51 - 07 50 71 53 53
lehavre@erisay.fr

BEAUVAIS
p. 07 50 15 72 15
beauvais@erisay.fr

MANTES LA JOLIE
t . 02 32 54 06 33
manteslajolie@erisay.fr

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

EVREUX
t. 02 35 98 64 68
p. 07 75 67 10 54
evreux@erisay.fr

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

www.erisay-traiteur.fr

boutique.erisay-traiteur.fr