



Erisay
réceptions

Été 2024

Disponible du 10 juin au 27 septembre



PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

Comment commander

Quand commander ?

Plateaux repas
la veille avant 12h

Les cocktails
la veille avant 12h

Buffets & finger food
la veille avant 12h

Dernière minute ?

Pour une commande la veille de votre livraison **avant 18h00**, appeler le **02 32 54 06 33** ou votre commercial

Où commander ?



En **toute autonomie** sur notre boutique en ligne : boutique.erisay-traiteur.fr la veille de votre livraison avant 12h00. (Commande validée par un accusé de réception).



Profitez de nos fonctionnalités pour faciliter votre commande :

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



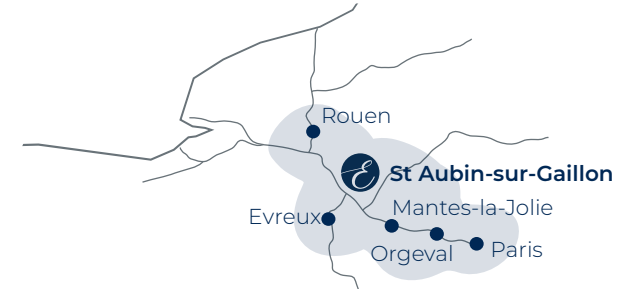
Par téléphone au **02 32 54 06 33**



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



Comment se déroule la livraison ?



La livraison gratuite est désormais supprimée.

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

- **Forfait de livraison de 15€ :**
Vous êtes sur Paris ou Rouen ou le long de l'axe A13 et votre commande est au minimum de 80€ TTC : **Les livraisons sont au prix forfaitaire de 15€.**
- **Livraison à 0,80€ TTC du km :**
Votre commande est inférieure à 80€ TTC, vous n'êtes pas sur l'axe A13 ou vous êtes à moins de 20 km : **Comptez 0,80€ TTC du km Aller + Retour** au départ de Saint-Aubin-sur-Gaillon (27).

Livraison l'après-midi

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

Nos gammes de plateaux

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

Les essentiels

Boîte de transport avec le détail du menu et couleurs distinctives
viande, poisson, végétarien



Les Bistrots chics & Les Prestiges



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



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

le +



Une étiquette sur chaque plateau pour identifier le menu !

Dans chaque plateau repas



Nos engagements



Traiteur événementiel depuis plus de 50 ans, Érisay Réceptions est le fruit d'un amalgame subtil entre tradition culinaire artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux, et sur une cuisine alliant finesse et créativité **100 % faite maison**.

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle. Ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande et « juste à temps », grâce à une brigade spécialement dédiée. Ils sont cuisinés au petit matin et livrés dans la « foulée ».

Étant soucieuse de notre environnement, la maison ERISAY évite autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas. Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

Frédéric Erisay
à la Chèvre Rit aux Monts-du-Roumois (27)

Une histoire
de goût engagée



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 (fromage...)



Gestion des déchets

- ✓ **Priorité au réutilisable**
Nous privilégions l'utilisation de verrines en verre ou en porcelaine lavables et réutilisables.
- ✓ **Emballages 100% éco conçus**
Lorsque la vaisselle jetable ne peut être évitée, nous favorisons des contenants recyclés, compostables et/ou recyclables afin de tendre vers le « 0 plastique ».
- ✓ **Plateau repas réutilisable zéro déchet**
Nous sommes en étroite partenariat avec « Le Cercle » afin de produire des plateaux repas éco responsables et réutilisables.
- ✓ **Récupération des eaux de pluie**
Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules 1 200 000 litres d'eau économisés par an.



Approvisionnement local

Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO₂ et contribuer au développement des producteurs locaux.

Découvrez une petite sélection de nos fournisseurs !



EARL Le village
Producteur de légumes locaux
27 340 Martot



VAUQUELIN
Producteur de pommes de terre
27 110 Venon



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

Produits de la mer durables

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

Retrouvez ici nos plateaux estampillés :



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.



Ferme Bidault
Producteur de volailles
27 110 Tilleul-Lambert



La Chèvre Rit
Producteur de fromages de chèvre
27 520 Marcouville



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 16,50 € HT	8
Essentiels avec viande	8
Essentiels avec poisson	8
Essentiels végétariens	9
Les bistrots chics 24,00 € HT	10
Bistrots chics avec viande	10
Bistrots chics avec poisson	11
Les végétariens 24,00 € HT	12
Les bistrots chics, à réchauffer 25,50 € HT	13
Bistrots chics avec viande	13
Bistrots chics végétariens	13
Les prestiges 35,00 € HT	14
Prestiges avec viande	14
Prestiges avec poisson	14

NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs	16
Buffet finger lunch 90 pièces - 8 à 10 pers.	17
Finger food et mini-buddha bowl 119 pièces - 8 à 10 pers.	18
Buffet finger cocotte 122 pièces - 8 à 10 pers.	19
Finger food & mini-poke bowl 149 pièces - 10 à 12 pers.	20
Finger food « Plaisir d'Asie »	21
Apéritif tartinade et planche	22
Cocktail d'înatoire Boréales, 296 pièces - 8 à 12 pers.	23
Les assortiments sucrés	24

LES BOISSONS

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

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



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

Les essentiels



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



Olympie -776

- Pita de caviar d'aubergine
- Poulet sauce chimichurri
- Garniture du jour
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges



Le plateau : 16,50 € HT



Saint-Louis 1904

- Terrine de canard
- Bœuf sauce au poivre vert
- Garniture du jour
- Compote de pommes et praliné maison



Le plateau : 16,50 € HT

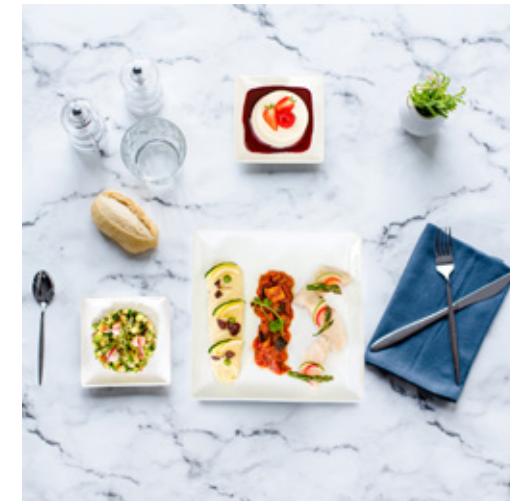


Londres 1908

- Piperade et œuf mollet
- Poulet et peperonata
- Ratatouille
- Flan au café (sans gluten)



Le plateau : 16,50 € HT



Stockholm 1912

- Tartare de courgette, concombre et coulis de piquillos
- Merlu à la provençale
- Garniture du jour
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges



Le plateau : 16,50 € HT

Les essentiels



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



Anvers 1920

- Terrine de la mer
- Truite d'Acquigny grillée, sauce miso
- Garniture du jour
- Pastèque rafraîchie



Le plateau : **16,50 € HT**



Chamonix 1924

- Salade de légumes verts et agrumes, crumble de sarrasin
- Campanelle au pistou, tomates et légumes grillés
- Salade de fruits frais de saison



Le plateau : **16,50 € HT**



Amsterdam 1928

- Tartare de courgette, concombre et coulis de piquillos
- Salade d'aubergines grillées, lentilles corail et herbes fraîches
- Compote de pommes et poires



Le plateau : **16,50 € HT**



Portion de fromage

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

La part : **1,30 € HT**



Les bistrots chics



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



Helsinki 1952

- Tarte feta courgettes
- Brochette de kefta d'agneau et tzatziki
- Taboulé Arménien
- Fromage
- Entremets fraise-coco



Le plateau : **24,00 € HT**



Melbourne 1956

- Marbré à la tomate, ricotta et épinards
- Poulet au curry et citronnelle
- Riz à la tomate et légumes d'été
- Fromage
- Mousse au chocolat stracciatella



Le plateau : **24,00 € HT**



Rome 1960

- Melon rôti, jambon de Parme et bleu
- Pavé de bœuf, sauce paprika fumé
- Poêlée de légumes grillés
- Fromage
- Fraîcheur citron



Le plateau : **24,00 € HT**



Tokyo 1964

- Tomates d'antan et buffalo
- Émincé de volaille, thym citron
- Tian de légumes
- Fromage
- Flan au café (sans gluten)



Le plateau : **24,00 € HT**

Les bistrots chics



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



Mexico 1968

- Minis club-sandwichs d'été
- Filet de limande au romarin
- Julienne de légumes et citron confit
- Fromage
- Chou chocolat et caramel



Le plateau : 24,00 € HT



Munich 1972

- Ceviche de limande, cébettes et citron vert
- Dos de cabillaud, sauce coco pimentée
- Riz pilaf
- Fromage (lactose)
- Billes de melon et fraises, sirop de menthe



Le plateau : 24,00 € HT



Montréal 1976

- Tarte feta courgettes
- Truite d'Acquigny, crumble de noisettes
- Poêlée de légumes grillés
- Fromage
- Tartelette fruits rouges coco



Le plateau : 24,00 € HT



Moscou 1980

- Tartare de tomates, shiitaké balsamique, copeaux de pecorino au poivre
- Gravlax de truite à la betterave, sauce yuzu
- Poêlée de légumes grillés
- Fromage
- Salade de fraises, crumble et sa sauce



Le plateau : 24,00 € HT

Les végétariens



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



Séoul 1988

- Tartare végétal aux agrumes
- Aubergines en 3 façons
- Salade de lentilles corail et légumes croquants
- Brownie chocolat



Le plateau : **24,00 € HT**

Barcelone 1992

- Tomates d'antan et buffalo
- Tortilla espagnole
- Salade de haricots coco
- Fromage
- Salade de fraises, crumble et sa sauce



Le plateau : **24,00 € HT**

Atlanta 1996

- Invisible de chou-fleur
- Salade de quinoa façon Poke Bowl à la vinaigrette de grenades ; chou, pastèque et fèves
- Fromage
- Cake marbré et coulis de fruits rouges



Le plateau : **24,00 € HT**

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes



Les bistrots chics, à réchauffer

Découvrez nos nouveaux plats présentés dans une cocotte épicée ou dans un bocal en verre, à réchauffer au micro-ondes (800W/2 à 3 mn). **Le plat principal se consomme EXCLUSIVEMENT chaud.**



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



Sydney 2000



- Tombée d'épinards et chèvre croustillant
- Filet de poulet au chorizo
- Penne et légumes du soleil
- Fromage
- Tartelette aux oranges sanguines



Le plateau : 25,50 € HT



Athènes 2004



- Effeillé de truite d'Acquigny fumée maison et zestes de citron
- Blanquette de la mer
- Riz aux légumes
- Fromage
- Entremets fraise-coco



Le plateau : 25,50 € HT



Pékin 2008



- Salade de lentilles noires, mizuna, courgettes et feta
- Lasagnes de légumes à la sauce tomate
- Fromage
- Délicieux entremets praliné



Le plateau : 25,50 € HT

Une petite soif ?
Découvrez nos
baristas !

(verre de vin à consommer avec modération)



Les prestiges



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



À réchauffer



Rio de Janeiro 2016

- Foie gras, chutney de fraises
- Tournedos de bœuf, thym et romarin
- Crèmeux de patates douces et pickles de légumes
- Fromage
- Tiramisu aux fruits de saison



Le plateau : 35,00 € HT

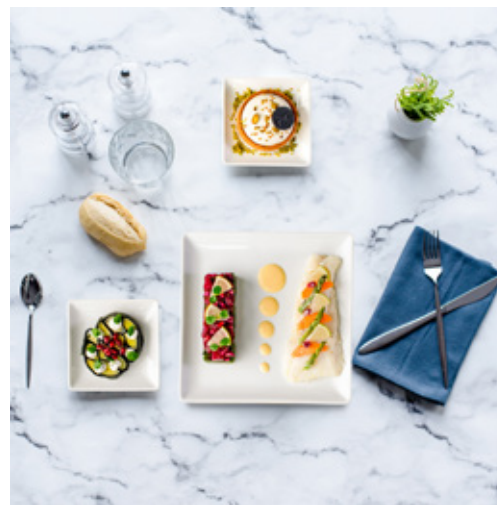


Paris 2024

- Médallions de homard sur macédoine de légumes coupés au couteau
- Magret de canard, dattes et citron vert
- Poêlée de légumes rôtis
- Fromage
- Macaron citron, cœur de praliné



Le plateau : 35,00 € HT



Los Angeles 2028

- Maki de poireaux au yuzu
- Filet de Saint-Pierre, sauce Champagne
- Tombée d'épinards et betteraves confites
- Fromage
- Tartelette tout pistache



Le plateau : 35,00 € HT



Brisbane 2032

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



Le plateau : 35,00 € HT

Pour un moment
convivial au
bureau ou lors
de moments
plus informels.



NOS OFFRES À PARTAGER

Les plateaux apéritifs



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



Sphère culinaire

- Végétal de courgette et pomme granny
- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Sucette de foie gras, confit et poire
- L'œuf et la poule
- Macaroni et crème de tourteau
- Moelleux de poivrons 🌿
- Magret et crémeux de cacahuètes



Plateau de 40 pièces : **72,04 € HT**

Panier Esprit d'Asie

- Tartare de thon
- Bœuf tempura
- Saumon tao
- Canard laqué



Plateau de 10 pièces : **17,06 € HT**
Plateau de 20 pièces : **31,28 € HT**

Le plateau voyage

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache 🌿
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Cubic de foie gras, grison et baie de goji



Plateau de 25 pièces : **44,55 € HT**

La forêt suspendue

- Œuf de caille farci aux herbes et saumon fumé
- Sucette de foie gras, confit et poire
- Banderille d'artichaut aux truffes 🌿
- Moelleux de poivrons 🌿
- Crevette et bœuf tandoori



Plateau de 20 pièces : **42,65 € HT**

Buffet finger lunch

Le buffet : 150,00 € HT

90
pièces

8 à 10
personnes

Froid



60 pièces salées taille lunch

- 10 navettes jambon beurre
- 10 buns crabe
- 10 fusettes cachemire
- 10 pains pavot canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises 🌿

30 pièces sucrées taille lunch

- Carolines Chocolat
- Mini clubs épices orange
- Carolines mangue
- Cup cakes
- Moelleux chocolat framboise

Consultez
notre carte
des boissons
en page 25

Découvrez
toutes nos offres
finger food et
laissez-vous guider !



Commander



boutique.erisay-traiteur.fr



02 32 54 06 33



service.commandes@erisay.fr

Finger food et mini-buddha bowl

Le buffet : 170,00 € HT

119
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies

12 mini buddha bowls

- 6 mini-buddha bowls canard laqué : Magret de canard, soba (pâtes de sarrasin), riz vénéré (riz noir), chou kale, orange, pamplemousse, vinaigrette orange sanguine.
- 6 mini-buddha bowls végétariens : Potiron rôti en purée, haricots verts et Cantal, riz au curry et noix.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



2 plateaux

- 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

Nous vous
proposons des sacs
isothermes, de la glace, des
boissons sans alcools,
des vins, des tartinales...

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Buffet finger cocotte

Le buffet : 170,00 € HT

122
pièces

8 à 10
personnes

Froid



30 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry

30 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies



12 cocottes

- 6 poulets fumés et légumes au paprika
- 6 salades de pâtes et légumes grillés



2 plateaux

- 1 plateau de charcuterie 30 tranches
- 1 plateau de fromages 10 tranches Cantal et 10 tranches de Brie



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

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



Finger food & mini poke bowl

Le buffet : 220,00 € HT

149
pièces

10 à 12
personnes

Froid



90 pièces salées taille lunch

- 10 fusettes saumon fumé
- 10 pans bagnat
- 10 moricettes de poulet au curry
- 10 navettes jambon beurre
- 10 buns crabe
- 10 fusettes cachemire
- 10 pains pavot canard laqué
- 10 wraps à l'indienne
- 10 pitas libanaises



15 pièces sucrées taille lunch

- Madeleines aux agrumes
- Clubs pistache framboise
- Tartes aux pommes normandes
- Carolines café
- Brownies

12 mini poke bowls

- 6 mini poke bowls Pink : saumon fumé, pomme Pink, courgettes grillées, mélanges de graines, laitue, menthe, curcuma.
- 6 mini poke bowls Equateur : crevettes, quinoa, fenouil, pamplemousse, carottes, parmesan, jus d'agrumes.



12 mini-cocottes de salades de fruits frais



1 plateau de fromages

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

Finger lunch « Plaisir d'Asie »

Le buffet : 279,62 € HT - Cette formule ne peut être réalisée un lundi.

180
pièces

8 à 12
personnes

Froid



Plateau de sushi « Made in Erisay » (72 pièces)

- 18 Nigiri à la truite fumée maison
- 18 California Foie Gras
- 18 California Pulled Pork
- 18 Maki carotte cumin

36 pièces sucrées taille lunch

- 12 Choux au thé matcha
- 12 Briochette à la mangue
- 12 Caroline au sésame noir

Plateau « Esprit d'Asie » (72 pièces)

- 18 Tartare de thon
- 18 Canard Laqué
- 18 Saumon Tao
- 18 Bœuf Tempura



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables.

Nous vous
proposons des sacs
isothermes, de la glace, des
boissons sans alcools,
des vins, des tartinables...

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.



Apéritif tartine et planche

Le buffet : 85,31 € HT - 2 tartinables et 2 planches mixtes

8 à 12
personnes

Froid



2 Packs Tartinables : Trilogie d'Houmous total de 720gr.

- 3 sortes de pains (mini pita, blinis et moelleux)
- 3 saveurs d'Houmous (120gr de chaque) : Houmous de pois chiches, de poireaux et de betterave

Au total : plus de 700gr d'Houmous à tartiner !

2 Planches Mixtes (600gr) soit 1,20kg

Planche Mixte de charcuteries maison :

- Assortiment de saucisson
- Chorizo mi-fort
- Jambon blanc truffé maison
- Cantal



L'ensemble
du buffet
sera dressé
sur plateaux
jetables

L'assortiment
peut être
modifié en fonction
des arrivages.

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



Le cocktail dînatoire pré-composé « Boréales »

296
pièces

8 à 12
personnes

Froid

Le buffet : 464,45 € HT

I boîte de Véritable American « Jerky »

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

Attention, le véritable american jerky ne doit pas-être stocké au réfrigérateur.
A stocker dans un endroit sec et tempéré.

Panier Esprit d'Asie

1 Panier de 20 pièces.

Soit au total 5 exemplaires de 4 variétés de pièces :

- Tartare de thon (x5)
- Boeuf tempura (x5)
- Saumon tao (x5)
- Canard laqué (x5)

Cuillères de homard à la crème de Sauternes (9 pièces)

Sphère culinaire

40 pièces présentées sur un plateau en bois et sous cloche

- Végétal de courgette et pomme grany
- Gravlax de saumon infusé à la betterave
- Fondant de Black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Crevette et bœuf tandoori
- Sucette de foie gras et poire
- L'œuf et la poule
- Macaroni et crème de tourteau
- Moelleux de poivrons
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes

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

Crevettes et asperges anisées (12 pièces)

Œufs de caille farcis aux herbes et saumon fumé (12 pièces)

Plateau «voyage» (25 pièces)

- Bonbon de chèvre, raisin croquant et pistache
- Soufflé de sandre et miroir de légumes
- Cubic de foie gras, grison et baie de Goji

Cocottes froides (12 cocottes équivalentes à 48 pièces)

- Émincé de homard et macédoine fraîche coupée au couteau

Effeillé de truite d'eau douce fumée maison et zestes de citron (1 plateau de 24 mini tranches)

Carrousel de douceurs 1 plateau de 40 pièces

Exemple d'assortiment :

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

Et coque chocolat (minimum 280 gr.)

Brochettes de fruits frais (12 pièces)

Plateau de fours frais (30 pièces)

Exemple de 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.



Les assortiments sucrés



Plateau « Les fours frais »

Exemple d'assortiments : sablé breton citron, chou vanille, tartelette fruits de saison, diamant sésame noir et fruits rouges, éclair café, Paris-Brest, tartelette chocolat, etc.

Plateau de 30 pièces : **28,44 € HT**

Plateau de 56 pièces : **52,13 € HT**



Mini-clubs sucrés

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

Plateau de 20 pièces : **14,22 € HT**

Plateau de macarons

Exemple d'assortiments : framboise, caramel, chocolat.

Plateau de 10 pièces : **11,85 € HT**

Plateau de 20 pièces : **22,75 € HT**



Plateau de plaisirs sucrés

Assortiment de guimauves maison (parfums variés), calissons, mendiants aux 3 chocolats, caramels mous et nougats.

Plateau de 30 pièces : **26,54 € HT**

Plateau de 60 pièces : **47,39 € HT**

Plateau de 90 pièces : **64,45 € HT**



Les Exquises Mignardises

Exemple d'assortiment : Opéra noix de pécan, caroline cassis, finger cacahuète, chocolat croustillant, macaron fruits rouges, moelleux au thé matcha, dôme exotique, cabosse tonka etc.

Plateau de 16 pièces : **23,70 € HT**

Plateau de 40 pièces : **54,98 € HT**

Plateau de 60 pièces : **80,57 € HT**



Carrousel de douceurs

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

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

Les boissons

Les boissons sans alcool

	La bouteille
Évian 33 cl (bouteille en verre)	2,09 € HT
Évian 50 cl	1,04 € HT
Badoit 50 cl	1,33 € HT
Eau de source 50 cl (type Cristaline)	0,70 € HT
Évian 150 cl	1,90 € HT
Badoit 100 cl	1,71 € HT
Jus d'orange, jus de pomme 100 cl	3,00 € HT
Coca-cola, Coca-cola zéro 125 cl	4,30 € HT
Pack 3 Jus Milliat (pomme, poire & abricot)	18,86 € HT

Consultez
notre carte
des boissons
en page 25

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



Commander



boutique.erisay-traiteur.fr



02 32 54 06 33



service.commandes@erisay.fr

Les vins & champagnes

VINS AU VERRE « LES BARISTAS »

le verre (10 cl)

Mercurey domaine Champ Roin 2021 (Rouge)	12,12 € HT
Saint-Emilion 2018 Château de Bechaud (Rouge)	9,08 € HT
Chablis Sainte Claire Bio 2022 domaine Jean-Marc Brocard	8,92 € HT
Sancerre 2022 domaine Eric Louis (Blanc)	8,25 € HT

VINS EN BOUTEILLE

La b^{lle} (75 Cl)

Horgelus colombard-sauvignon, Côtes de Gascogne (Blanc)	8,00 € HT
« Esprit de Bourgeois », Chavignol (Blanc)	11,67 € HT
« Naturalys » BIO PAYS D'OC (Blanc)	14,00 € HT
« Grande réserve » Henri Bourgeois, Sancerre (Blanc)	25,00 € HT
« Cafaggiolo », Côtes de Gascogne (Rouge)	8,00 € HT
« Naturalys » BIO PAYS D'OC (Rouge)	14,00 € HT
« Layauga-Duboscq », Médoc 2018 (Rouge)	15,83 € HT
« Mac Carthy » Saint Estèphe 2020 (Rouge)	32,50 € HT
« Première pressée », Côtes de Gascogne (Rosé)	8,00 € HT

CHAMPAGNES

La b^{lle} (75 Cl)

LOUIS DE SACY Brut Originel	25,83 € HT
Piper Heidsieck Cuvée Brut	38,33 € HT
Ruinart - R de Ruinart brut	54,17 € HT

Une histoire
de goût engagée



Erisay
réceptions

Commandez sur notre boutique en ligne en toute autonomie !

Commandes possibles jusqu'à la veille 12h

Générez votre devis en toute autonomie

Différez le paiement



boutique.erisay-traiteur.fr



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

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