



Erisay
réceptions

Une histoire
de goût engagée



**Le bonheur est
toujours à la portée
de celui qui sait
le goûter.**

François de La Rochefoucauld

Notre histoire

Créée en 1971, Erisay Réceptions s'est forgée une solide réputation auprès d'une clientèle essentiellement locale à l'origine.

C'est au fil des années que cette notoriété s'est étendue auprès de la clientèle particulière des départements voisins, notamment en Région Parisienne.

L'entreprise familiale, dont le siège est implanté dans l'Eure (27), à Saint-Aubin-sur Gaillon entre Rouen et Paris, est aujourd'hui dirigée par Frédéric Erisay, fils du fondateur Jacques Erisay, rejoint depuis 2021 par Julien ERISAY, responsable du développement et représentant ainsi la 3ème génération ERISAY.

Depuis plus de 50 ans, Erisay Réceptions met à votre disposition son savoir-faire, le professionnalisme d'une équipe soudée, tout en restant à votre écoute afin que chacune de vos réceptions soit un événement heureux, personnalisé, unique et raffiné.

Cette réputation, sans cesse grandissante, est le fruit d'une alchimie subtile qui mêle tradition artisanale, rigueur et convivialité.

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits, sur une cuisine qui allie tradition et créativité ainsi que sur le sérieux d'un service sans faille.

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



Une histoire de goût engagée

L'esprit familial qui règne dans notre entreprise depuis deux générations reste aujourd'hui le même. I

Il permet d'apporter la chaleur indispensable à vos réceptions, que ce soit pour un cocktail, un dîner de gala, un séminaire, un congrès, une croisière, une cérémonie officielle, une réception familiale,...

C'est parce que l'humain est au coeur de notre organisation, en cuisine comme lors de vos réceptions, que nous avons construit en 2010 de nouveaux locaux avec des aménagements innovants et éco-responsables.

Le développement d'Erisay Réceptions s'est naturellement accompagné d'une évolution de ses prestations, par une recherche permanente de modernité, tout en conservant les fondamentaux de la vraie gastronomie.

Chez Erisay Réceptions, pas de cuisine d'assemblage. Nous fabriquons tout de A à Z (fonds de sauce, fumets, salaisons... Pain de mie, pâtisseries, etc.), aucune industrialisation ni pré-production. Notre cuisine est réalisée uniquement à la demande. Nous servons des produits « faits maison », artisanaux et authentiquement bons.

Le cœur de la société

ERISAY RÉCEPTIONS est une société bénéficiant de plus de 50 ans d'expérience dans le domaine du traiteur et la gestion d'événements.

Mettant l'accent sur la qualité, le choix du bon goût et l'exigence, la maison a su assoir sa notoriété, son savoir-faire et « sa passion du métier ».

Les plus de la maison...

- Une équipe passionnée,
- Une équipe exigeante,
- Une équipe qualifiée,
- Le respect du travail,
- Le respect du client,
- Le savoir-être
- La volonté d'être précurseur,
- L'investissement humain,
- L'investissement matériel,
- L'écoresponsabilité, ...

Nos METS DE PRESTIGE

Tout un art culinaire...

La Maison ERISAY sait également se démarquer en prônant « le vrai goût », et cela même si l'esthétisme de nos assiettes et de nos cocktails est un vrai soutien à notre exigence gastronomique.

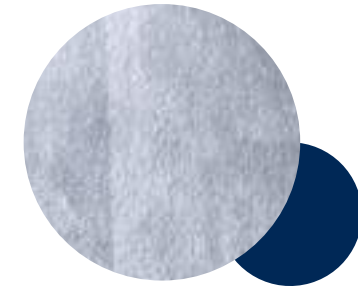
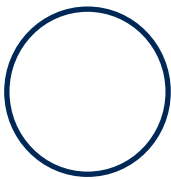
Par ailleurs, nous avons créé au fil du temps une véritable spécialisation et modernisation de nos recettes avec des produits de la mer.

Voici quelques unes de nos plus belles compositions :

- Huître aux grains de caviar,
- Ravioles aux dés de Homard à la crème de Sauternes,
- Lièvre à la Royale

Nos points forts ...

- 50 années d'expérience,
- Forte notoriété et reconnaissance locale,
- Réassort local quasi quotidien des matières premières,
- Produits maisons (fabrication de A à Z)
- Forces humaines : combinaison de plusieurs métiers de bouche diplômés
- Esprit familial qui apporte chaleur humaine, indispensable dans le métier
- Une situation géographique stratégique au bord de l'autoroute A13. Nos cuisines sont proches de votre table : 45 mn de La Défense, 30 mn de Rouen, 60 mn de Beauvais et Deauville, 85 mn de Chartres...
- Site de production et de gestion de 4 500m² sur un terrain de 2.5 ha,
- Flotte mobile de 43 véhicules.
- Une démarche RSE forte et engagée



Le service à la carte

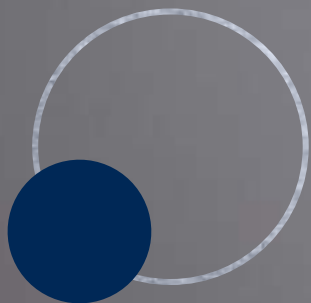
Faire appel à Erisay Réceptions, c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels dont l'unique préoccupation est de vous satisfaire. Chez nous, l'humain est au coeur de tout.

Vous serez pris en main par nos responsables évènementiels pour vous accompagner dans la mise en oeuvre de votre prochaine réception.

En cuisine, nos chefs vous proposent une carte variée de cocktails, de nombreuses animations culinaires innovantes et des menus adaptés ou réinventés en fonction de votre évènement.

En salle, votre responsable de réception orchestre le service des Maîtres d'Hôtel, toujours disponibles, souriants, distingués et avenants.

Vos convives passent un moment exceptionnel et enfin la soirée vous appartient.



Vos réceptions

Erisay Réceptions, garant du savoir-faire gastronomique vous offre des prestations variées pour tous types d'évènements :

Dîners de Gala
Repas d'affaires
Déjeuners de travail
Cocktails Déjeuners ou Dînatoires,
Buffets, Lunch ou Brunch,
Repas Croisières (Paris et Province),
Repas et Buffets à thèmes,
Repas pour évènements familiaux,
Lancement de produit,
Anniversaire d'entreprise,
Conventions et Congrès,
Séminaires à la journée ou résidentiels,
Accueil et pause-café,
Incentives,
Cours de Cuisine,
Garden Party,
Méchouis, Barbecues,
...

Que vous soyez un particulier, une association, une institution, ou une entreprise, quels que soient les destinataires, l'envergure ou la durée de votre projet évènementiel, Erisay Réceptions saura vous guider dans sa réalisation.

En tant qu'expert de l'évènementiel, Erisay s'appuie sur ses nombreux partenaires pour vous proposer des réceptions « clé en main ».

- La recherche de lieux réceptifs parmi nos salles, structures éphémères, et nos 300 sites référencés.
- Le choix du cocktail, du menu ou des animations qui vont rythmer votre soirée.
- L'harmonie des mets sublimes par le choix des vins.
- L'art de la table et la décoration florale.
- Les animations artistiques, la sonorisation, la scénographie...
- Les hôtes d'accueil, voituriers, ...

La clé du succès de votre communication évènementielle passe par l'expertise Erisay Réceptions.

Vos Plateaux Repas au bureau

Plus de 25 choix culinaires possibles, répartis dans 3 gammes différentes.

Des plateaux adaptés à tous les régimes alimentaires : viande, poisson, végétarien, végan, sans gluten, sans lactose...

Des produits frais cuisinés le matin de votre livraison.

Génération de devis en ligne & paiement différé sans CB pour les comptes professionnels sur notre boutique en ligne.





La cuisine éco-responsable

Notre monde nécessite des changements !

Les valeurs de notre entreprise familiale que sont le travail, la rigueur, l'honnêteté et le savoir vivre, sont le ciment de la maison ERISAY depuis plus de 50 ans. Ces valeurs ont évolué ces dernières décennies afin d'inscrire le développement durable au coeur de notre croissance et de notre état d'esprit.

Alors que le plus grand nombre ne fait qu'en discuter, chez ERISAY RÉCEPTIONS nous avons décidé il y a déjà plus de 13 ans d'agir concrètement en faveur de l'environnement.

Nous avons réduit très sensiblement notre empreinte carbone

Nous pouvons nous targuer d'être très en avance dans notre secteur d'activité, mais il reste encore du chemin à parcourir.



Découvrez nos démarches RSE :

- Les eaux pluviales sont récupérées pour alimenter les sanitaires, le lavage des quais et des véhicules.
 - L'éclairage des chambres froides est lié à un détecteur de mouvement pour limiter la consommation d'électricité.
 - Les calories générées par les compresseurs des chambres froides sont récupérées pour le préchauffage (45°C) de l'eau.
 - Nous utilisons des auto-laveuses qui permettent un nettoyage sans aucun produit chimique (lavage à l'eau claire ionisée) permettant de réduire de 70 % les eaux usées rejetées.
 - La location de mobilier et de vaisselle est assurée avec notre propre matériel.
- Peu de sous-traitance dans ce domaine permet de diviser par 2 les transports en camion.
- Nous favorisons les filières courtes et de proximité pour nos approvisionnements en matières premières, nous permettant ainsi de réduire nos rejets de CO₂ et améliorer aussi le développement local.
 - Optimisation des itinéraires et mutualisation des adresses de livraison.

Déchets raisonnés

- Tri sélectif et recyclage.
- Enlèvement systématique des déchets sur les lieux de réceptions.
- Récupération des eaux de pluie : 100 m³ d'eau de pluie récupérés par mois.
- Méthanisation des déchets organiques et des graisses pour produire du biométhane : 104 tonnes de déchets organiques recyclés par an, soit la consommation électrique annuelle de 11 foyers.

Énergies peu polluantes et économiques

- Trois voitures électriques, 5 voitures hybrides et une flotte de véhicules de dernière génération
- 1.000 m² de panneaux photovoltaïques
- Récupération des eaux de pluies
- Flotte de véhicules aux normes « Euro 6 »

Nos moyens humains

Erisay Réceptions c'est aujourd'hui un peu plus de 180 salariés, environ 15 pâtisseries et 60 cuisiniers qui travaillent des produits frais et locaux. Une cuisine complètement réalisée à la demande, avec une véritable traçabilité des produits, assurant une fraîcheur irréprochable à nos recettes.

A circular portrait of Frédéric ERISAY, a middle-aged man with glasses, wearing a dark jacket. He is looking slightly to the right of the camera.

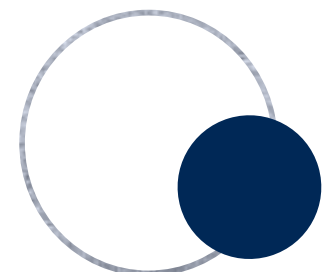
Frédéric ERISAY
Directeur Général

A circular portrait of Fabrice FONTAINE, a man with a beard wearing a dark jacket and a grey apron. He is focused on preparing food in a kitchen.

Fabrice FONTAINE
Chef exécutif



Chez Erisay Réceptions, la précision du geste et le respect du bon goût, c'est le fruit d'une longue expérience et d'une formation continue chez de grands chefs renommés permettant de se perfectionner, de découvrir de nouvelles tendances et techniques.



Nos moyens techniques et logistiques

Nos laboratoires de 2000 m² répondent à toutes les normes CE, et bénéficient de tous les agréments sanitaires requis (FR 27.517.010 CE), répondant à toutes les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ces agréments sanitaires dont nous étions les premiers à bénéficier en Normandie sont depuis lors soutenus par les process HACCP qui rythment ainsi notre production quotidienne, et nous permettent le cas échéant de travailler sur tout le territoire français. Pour en assurer le contrôle, des prélèvements réguliers sont réalisés par un laboratoire spécialisé indépendant. Le tout est encadré par une responsable QHSE : Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement.

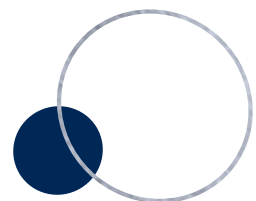
La société Erisay dispose d'un grand nombre de matériels techniques :

- 1 double fourneau d'une longueur totale de 30 m (2 x 15 m)
- 1 four à sole 18 plaques (en pâtisserie)
- 1 four 12 plaques
- 3 fours à vapeur
- 3 fours à air pulsé
- 600 m² de chambres froides

Cette liste non exhaustive, témoigne de l'ampleur des moyens de notre société à satisfaire chacune de vos réceptions.

Exigence, Authenticité, Modernité et Personnalisation, sont les forces qui nous animent et nous distinguent au jour le jour, pour faire de notre passion, le succès de vos réceptions !

« LA DISCIPLINE EST MÈRE DU SUCCÈS »
Eschyle.



7

La logistique Erisay

La société ERISAY RÉCEPTIONS dispose d'une flotte de 45 véhicules récents (et jusqu'à 15 camions de location supplémentaire en saison) se décomposant comme suit :

- 13 camions réfrigérés,
- 20 camions non réfrigérés,
- 10 véhicules commerciaux dont 3 électriques et 5 hybrides.

En complément des camions réfrigérés, la société Erisay utilise chaque fois que cela est nécessaire, des caissons isothermes pour le transport des aliments; cela permet d'éviter toute rupture de la chaîne du froid et de maintenir les normes de qualité et d'hygiène.

RÉFÉRENCES CLIENTS

ARMADA DU SIECLE A ROUEN (1994 – 1999 - 2003 - 2008 -2013 et 2019)
ACADEMIE DES SCIENCES
ACADEMIE FRANCAISE
AEFE (Régulièrement)
ALICE ÉVÈNEMENT à la citée de la Mode et du Design en cocktail Dînatoire pour 900 personnes
ASSEMBLEE NATIONALE
BAL DE L'X (Polytechniciens) à L'OPERA GARNIER de Paris – depuis 2002 et chaque année entre 1 500 à 2 500 couverts répartis sur 5 étages (Dont 800 à 900 dîners de grand gala). L'équivalent de 4 semi-remorques de matériels et culinaires livrés, dispatchés, démontés et rechargés en 24 heures.
BANQUES : CREDIT DU NORD- SOCIÉTÉ GÉNÉRALE – BNP PARIBAS – CIN - CREDIT FONCIER CREDIT AGRICOLE - CAISSE D'EPARGNE - BRED
BATEAUX à PARIS : BEL AMI- AVENIR -EVASION et DAUPHIN (Plus de 120 réceptions par an)
BOBINO / FOLIES BERGÈRES : 400 à 500 personnes
BOUYGUES
Chambre de Commerce de PARIS (Régulièrement)
A.C.F.C.I. PARIS
C.C.I. EURE (Régulièrement)
C.C.I de ROUEN
CESI (école d'ingénieurs)
CESSNA : 2015 et 2016 : lancements des nouvelles gammes d'avions privés
CHEF D'ETAT MAJOR « Armée de terre » (régulièrement à l'année)
CONSEIL D'ETAT
EDF / GDF
EFFAGE
EIFFEL CONSTRUCTION
ELF ATOCHEM
EY (ERNST AND YOUNG) : Déjeuners hebdomadaires de tous les associés

FEDERATION NATIONALE DE LUTTE CONTRE LE CANCER (client régulier à l'année)
FEDERATION FRANÇAISE DU BATIMENT dans plusieurs régions
FEDERATION FRANÇAISE DE BASKET
FERRERO dont :
FNAC / FRANCAISE DES JEUX
GALA DE L'ARMEMENT à la Maison de la LEGION D'HONNEUR
850 personnes en 2005/2006/2007 et en 2008 pour 1000 personnes au château de VERSAILLES
GOUVERNEMENT MILITAIRE DE PARIS/Invalides
GROUPAMA dont 2 jours complets pour 1 300 personnes à CENTER PARK en 2014
HERMES à PARIS et Val de Rueil
INSA - INSERM
INSTITUT CURIE (20 réceptions par an)
INSTITUT DE FRANCE
KURSAAL de DUNKERQUE
LABORATOIRE GLAXO SMITH KLINE
LA POSTE
LEON GROSSE
LEROY MERLIN : Inauguration de Magasin en cocktail Dînatoire pour 800 personnes
LOTUS
MAFF / MACIF Assurances (client régulier depuis 10 ans)
MAIRIES : Rouen - St Cloud - Issy les Moulineaux - Asnières-sur-seine - Clamart - Villeneuve La Garenne - Antony - Boulogne ...
MATMUT Assurances (client régulier depuis 35 ans)
MATTEL
MERCEDES BENZ : conventions annuelles
MIKIT (Tous les ans depuis 8 ans)
MINISTERE DE L'AGRICULTURE (réunions annuelles de la direction générale)
MINISTERE DE LA RECHERCHE
MINISTERE DE L'INTERIEUR

MINISTERE DU LOGEMENT
MINISTERE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
MINISTERE DES FINANCES
NOVACAR
NUTRISET
ORDRE DES AVOCATS DE ROUEN (client régulier à l'année depuis plus de 20 ans)
ORIENT- EXPRESS
PALAIS DE LA BÉNÉDICTINE
PARC EXPO DE ROUEN – PARIS - VILLEPINTE
PARIS-COUNTRY CLUB (client régulier à l'année)
RENAULT CLEON
RENAULT TECHNOCENTRE GUYANCOURT
SANOFI PASTEUR
SNECMA
SONY France (client régulier à l'année)
SONEPAR : Salon au Parc Florale de Vincennes pour 3000 personnes
TARSUS FRANCE
TO DO TODAY : cérémonie de remise de l'Ordre National du Mérite à sa fondatrice (Mme Stéphanie CARDOT)
TOYOTA MERCEDES BENZ
TRIBUNAL DE COMMERCE DE PONTOISE
TRIBUNAL DE COMMERCE DE VERSAILLES
VEOLIA dont 2 jours complets pour 1 500 personnes à CENTER PARK en 2013
VINCI PARK SERVICES
VINCI ÉNERGIE NORMANDIE (Régulièrement) dont : Conventions au Parc des Expositions de Rouen pour 1 700 personnes, Déjeuner au buffet le midi, et Dîner servi à table.
VOLKSWAGEN : conventions annuelles
VOYAGES KUONI
ZENITH DE ROUEN

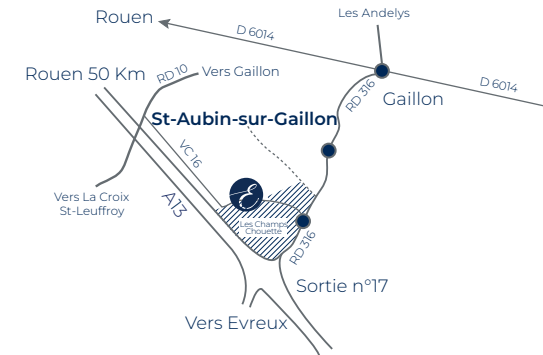
Et plusieurs week-ends par an avec plus de 25 réceptions de 20 à 200 personnes



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. 06 09 02 01 55

f. 02 32 54 42 67

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 | f. 02 32 54 42 67
contact@erisay.fr



boutique.erisay-traiteur.fr