



CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

NAVETTE

Légumes ou saumon
1,40 € pièce

PAIN SURPRISE NORDIQUE ou LÉGUMES

32 € (24 tranches)

MINI GOUGERE

0,30 € pièce

FOURS SALÉS

0,80 € pièce

CAKE SALÉ

8,20 € pièce

- Lardons
- Fêta/tomates séchées
- Olives vertes/olives noires

CANAPÉS

Plateau de 24 • 26,40 €

Plateau de 35 • 38,50 €

Plateau de 60 • 66 €

PAIN SURPRISE

Charcuterie/fromage • 35 € (48 tranches)

Charcuterie • 38 € (48 tranches)

Fromage • 32 € (48 tranches)

le traiteur

PAVLOVA*

Selon les envies de l'équipe
et des fruits de saison

FRAMBOISIER

Crème légère vanille,
framboises,
biscuit moelleux

HORTENSE

Mousse au cassis,
compotée de griottes,
biscuit à la lavande,
croustillant

FRAISIER

Crème légère vanille,
fraises,
biscuit moelleux

LÉOPOLDINE

Compotée de fraises,
mousse infusée
au carcadet fruits rouges,
biscuit madeleine,
croustillant

les fruités



EDGAR

Mousse chocolat 53%,
crèmeux chocolat 53%,
biscuit madeleine chocolat,
croustillant chocolat



SAVARIN

Biscuit imbibé au rhum,
crème légère,
fruits frais de saison



MILLE-FEUILLE VANILLE

Feuilletage caramélisé,
crème légère vanille



ANATOLE

Mousse praliné,
crèmeux praliné, biscuit noisette,
croustillant noisette



PARIS BREST

Pâte à choux,
crème légère au praliné,
cœur coulant de praliné,
noisettes caramélisées



SAINT-HONORÉ VANILLE

Feuilletage caramélisé,
choux vanille,
crème légère vanille,
chantilly vanille

les chocolâtés et classiques

PISTACHE-GRIOTTE

Crèmeux pistache, compotée de griottes,
praliné pistache, crème d'amande,
pâte sucrée,
pistaches torréfiées

PÊCHE-EARL GREY

Crèmeux pêche, compotée de pêches,
crèmeux infusé au thé Earl Grey,
biscuit*

CACAHUÈTE

Crèmeux cacahuète,
crème à la cacahuète,
praliné cacahuète, pâte sucrée

VANILLE

Crème vanille de Madagascar,
ganache vanille, biscuit cuillère,
pâte sucrée

FRAMBOISE

Crème d'amandes,
compotée de framboises,
framboises fraîches,
pâte sucrée

CITRON MERINGUÉE

Crèmeux citron, meringue italienne,
cubes de citrons confits,
biscuit joconde, pâte sucrée

les entre-tartes

DUCHESSE*
Parfait rose, sorbet litchi,
sorbet framboise, croustillant

ANAÏS*
Croustillant coco, parfait citron vert,
sorbet mangue-passion,
crème glacée coco

MAGNUM
Glace vanille,
chocolat au lait
3,90 € / pièce

les glacés

* Uniquement pour 8 personnes

TUILES AUX AMANDES

CAKE
9,50 € pièce
chocolat • citron • fruits confits

PAIN D'ÉPICES
7,90 € pièce

FINANCIER

TIGRÉ

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MACARON
1,10 € pièce
Coffret de 8 • 9,90 €
Coffret de 12 • 14,70 €
Coffret de 18 • 21,30 €

BABA AU RHUM

FOURS FRAIS
Plateau de 24 • 22,80 €
Plateau de 35 • 33,25 €
Plateau de 60 • 57 €

les douceurs



les chocolats

Vos événements



Pour célébrer vos plus beaux moments, notre maison réalise des créations pâtisseries et gourmandes sur mesure.

- **Pièces montées** pour mariages, baptêmes et anniversaires
- **Brunch gourmands** à partager en famille ou entre amis
- **Gâteaux personnalisés** pour toutes vos occasions
- **Buffets sucrés** et assortiments de douceurs
- **Cocktails sucrés & salés**

Des créations artisanales réalisées avec passion pour rendre vos moments uniques et inoubliables.

Collaboration entreprise

RÉCEPTIONS & ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

Pour vos événements professionnels, notre maison vous propose une sélection de prestations traiteur alliant raffinement, générosité et savoir-faire artisanal.

- **Petits-déjeuners d'entreprise** élégants et gourmands
- **Assortiments de mini-viennoiseries artisanales**
- **Plateaux repas raffinés** pour réunions et séminaires
- **Cocktails sucrés et salés**
- **Cocktails dinatoires** composés de pièces fines et créatives

Chaque création est élaborée avec des produits soigneusement sélectionnés afin d'offrir une expérience gourmande, élégante et conviviale à vos invités.

Informations

TARIFS ET TAILLES

	4 Pers	6 Pers	8 Pers	10 Pers	12 Pers
Framboisier	26 €	38,40 €	50,40 €	62 €	73,20 €
Fraisier	26 €	38,40 €	50,40 €	62 €	73,20 €
Tutti-Frutti	26 €	38,40 €	50,40 €	62 €	73,20 €
Hortense	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Léopoldine	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Pavlova	26 €	38,40 €	50,40 €	62 €	73,20 €
Edgar	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Anatole	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Savarin	-	31,80 €	-	-	-
Mille-Feuille	21,60 €	31,80 €	-	-	-
Paris Brest	21,60 €	31,80 €	41,60 €	51 €	60 €
Saint-Honoré	21,60 €	31,80 €	41,60 €	51 €	60 €
Tarte Pistache-Griotte	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Vanille	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Pêche-Earl Grey	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Framboise	22 €	33 €	44 €	-	-
Tarte Cacahuète	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Citron meringuée	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-

Sans oublier nos tartes aux fruits, flans, tropéziennes... N'hésitez pas à nous contacter.



BOUTIQUE
PAUL BERT

91, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

En semaine : 6h - 19h

Le dimanche : 6h - 13h30

Ouvert 7j/7

BOUTIQUE
CHARLES LEPÈRE

21, place Charles Lepère | 89000 Auxerre

03 86 52 14 08

En semaine : 6h30 - 19h

Le dimanche : 6h30 - 13h

Fermeture le jeudi

SALON DE THÉ

89, rue du Pont | 89000 Auxerre

03 86 52 35 93

En semaine : 9h - 18h30

Fermeture le dimanche

Suivez l'actualité de notre Maison



www.eric-roy.eu



Nos boutiques sont à votre disposition pour tous conseils ou prendre vos commandes sur place ou par téléphone le plus tôt possible et au minimum 48 heures à l'avance. Prix : les prix sont ceux du tarif applicable du 04 avril 2026 au 18 octobre 2026. Les prix s'entendent TTC.

