



CARTE AUTOMNE-HIVER 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

9,90 € 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

EMILE

Mousse chocolat au lait,
crème brûlée à la noisette,
biscuit brownies



REINE

Mousse au miel,
morceaux de pomme,
biscuit madeleine,
caramel mou,
croustillant



COLETTE

Cheese cake,
crème légère vanille,
compotée citron-kalamansi,
pâte sucrée



SAUL

Mousse au chocolat noir,
crémeux Guanaja,
biscuit madeleine au chocolat,
croustillant praliné



FRAMBOISIER

Mousse légère vanille,
framboises,
biscuit moelleux



les chocolatés et fruités

POIRE-AMANDE

Crèmeux vanille,
compotée de poire,
morceaux de poire,
crème d'amande,
pâte sucrée

CITRON

Crème au citron,
mousse légère au citron,
compotée de citron,
biscuit cuillère,
pâte sucrée

MANGUE

Compotée de mangue et passion,
crème légère à la mangue,
biscuit pain de Gênes,
croustillant

CHOCOLAT-CARAMEL

Ganache au chocolat, biscuit au chocolat,
caramel mou, crèmeux Guanaja,
pâte sucrée au chocolat

FRAMBOISE

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

PISTACHE

Crèmeux à la pistache et au praliné pistache,
crème légère à la pistache,
biscuit à la pistache,
croustillant à la pistache

les entre-tartes



SAINT-HONORÉ VANILLE

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



SAVARIN

Biscuit imbibé au Rhum,
crème légère à la vanille,
compotée de fruits rouges
fruits frais de saison



MILLE-FEUILLE NOISETTE

Mousse légère à la noisette,
croustillant praliné noisette,
feuilletage caramélisé



MILLE-FEUILLE VANILLE

Mousse légère à la vanille,
feuilletage caramélisé



PARIS BREST

Mousse légère au praliné,
cœur coulant de praliné,
noisettes caramélisées,
pâte à choux

les classiques

CAKE

9,50 € pièce

chocolat • citron • fruits confits

PAIN
D'ÉPICES

8,90 € pièce

FINANCIER

MACARON

1,10 € pièce

Coffret de 8 • 9,90 €

Coffret de 12 • 14,70 €

Coffret de 18 • 21,30 €

MOELLEUX
AU CHOCOLAT

TIGRÉ

TUILES AUX
AMANDES

BABA
AU RHUM



FOURS FRAIS

Plateau de 24 • 22,80 €

Plateau de 35 • 33,25 €

Plateau de 60 • 57 €

les douceurs

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 €
Emile	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Saul	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Reine	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Colette	26 €	38,40 €	50,40 €	62 €	73,20 €
Savarin	-	31,80 €	-	-	-
Mille-feuille vanille	21,60 €	31,80 €	-	-	-
Mille-feuille noisette	26 €	38,40 €	-	-	-
Paris Brest	21,60 €	31,80 €	41,60 €	51 €	60 €
Saint-Honoré	21,60 €	31,80 €	41,60 €	51 €	60 €
Tarte Poire-Amande	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Chocolat-Caramel	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Citron	26 €	38,40 €	50,40 €	-	-
Tarte Framboise	22 €	33 €	44 €	-	-

Sans oublier nos trompes l'œil, nos tartes aux fruits, nos flans, ... 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 - 13h

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 17 octobre 2026 au 10 avril 2027. Les prix s'entendent TTC.

