

Eveillez vos sens !



GRANDSIRE
TRAITEUR

Brochure Automne 2025



ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville
02 31 72 81 51
www.grandsire.com
Photos non contractuelles - Tarifs 2025

Les plateaux-repas	P.3 à 6
Les Bocaux	P.7
La box isotherme	P.8
La Pasta box	P.9
La formule Wrap	P.10
Plateaux salés	P.11
Plateaux cocktails	P.12 à 14
Formules cocktails	P.15 à 16
Carte des boissons	P.17
Informations supplémentaires	P.18 à 19
Bon de commande	P.20 à 23

Pour commander :
contact@grandsire.com ou au 02.31.72.81.51
ou sur notre boutique en ligne : <https://boutique-traiteur.grandsire.com>



Plateau repas "Figue"

16.00 € HT

17.60 € TTC

Entrée à choisir

Terrine de poisson, vinaigrette de Xérès à l'huile de noisette et salade de choux vert

Terrine de campagne aux châtaignes, confit d'échalotes

Quiche aux lardons et butternut

Quiche au saumon, poireau et mimolette d'Isigny

Entrée du jour

Plat à choisir

Filet de poulet en cuisson douce, fusilli et tomates confites

Filet de colin, salade de riz aux légumes d'automne

Emincé de bœuf laqué et légumes d'automne, pâtes chinoises

Saumon au citron vert et semoule de légumes

Plat du jour

Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Évêque

Emmental

Chèvre

Dessert à choisir

Tarte fine pomme et sa crème fraîche

Salade de fruits de saison et son financier

Moelleux au chocolat

Crumble pomme et poires et sa crème vanillée

Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Plateau repas "Marron"

18.80 € HT

20.68 € TTC

Entrée à choisir

Quiche au potiron et roquefort

Terrine de lentilles et légumes

Œuf mollet et crémeux de butternut et chèvre

Saumon fumé et crème de raifort au citron vert

Entrée du jour

Plat à choisir

Filet de poulet rôti au miel, salade de penne au potiron et poire

Cabillaud aux légumes d'automne

Carpaccio de veau, salade d'épeautre et légumes

Dorade royale aux graines de fenouil, tagliatelles et vinaigrette aux agrumes

Plat du jour

Fromage à choisir

Neufchâtel

Livarot

Brie

Comté

Dessert à choisir

Eclair au chocolat

Cheesecake caramel au beurre salé

Riz au lait vanille tonka

Tartelette à la mousse de châtaigne et mûre

Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Plateau repas "Pomme"

24.80 € HT

27.28 € TTC

Entrée à choisir

Foie gras de canard et chutney de poire au miel et châtaigne
Trio de Saint-Jacques et crémeux de patate douce à l'orange
Demi sphère de saumon fumé, ricotta et œuf mollet
Entrée du jour

Plat à choisir

Filet de bœuf et tagliatelles fraîches aux girolles, crémeux à la truffe
Filet de bar, purée de panais et sauce vierge
Brochette de Saint Jacques et gambas, risotto aux brocolis, noix et copeaux de mimolette
Magret de canard et boulgour à la figue et potiron, sauce miel et moutarde
Plat du jour

Fromage à choisir

Salade de saison, Livarot et Camembert
Jeunes pousses, Neufchâtel et Comté
Mesclun aux pommes et toasts de Camembert
Salade croquante, croustillants de bleu d'Auvergne aux poires

Dessert à choisir

Tartelette aux noix et chocolat
Carpaccio anas, rhum coco
Tartelette poires au miel et sa crème fève tonka
Ile flottante, crème anglaise à la patate douce
Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Plateau repas "Végétarien"

18.80 € HT

20.68 € TTC

Entrée à choisir

Salade César végétarienne aux graines de courges et légumes

Terrine de légumes de saison

Assortiment de crudités, ½ œuf dur et salade de saison

Antipastis marinés à l'huile d'olive et origan, tomates confites et pignons de pin

Entrée du jour

Plat à choisir

Tagliatelles fraîches au parmesan et falafels, crémeux de patates douce

Steak végétal, taboulé et tagliatelles de légumes

Couscous végétarien (semoule, aiguillette de steak végétal)

Plat du jour

Fromage à choisir

Fromage normand au choix sur salade croquante

Salade de saison au noix et fines herbes, chèvre

Bouquet du jardinier et fines herbes aux copeaux de parmesan

Dessert à choisir

Eclair au chocolat

Cheesecake caramel au beurre salé

Riz au lait vanille tonka

Tartelette à la mousse de châtaigne et mûre

Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Les boccux

Nos bocaux sont en verre remis dans une boîte en carton avec des couverts en bois, une serviette en papier, une boule de pain et un verre

22.00 € HT

24.20 € TTC

Entrée au choix

Salade de rattes, ciboulette et jambon
du Cotentin, crème de Neufchâtel

Salade de pâtes chinoises aux gambas
et fruits acidulés

Potage de légumes de saison

Entrée du jour

Plat au choix

Cabillaud rôti à la fleur de sel et beurre
normand, lentilles corail, crémeux de
carottes jaunes au cumin

Emincé de poulet aux épices indiennes,
courgette de maïs, sauce yaourt à la
menthe

Saumon croustillant, fenouil rôti et riz noir

Emincé de bœuf à la coriandre, penne et
chou au piment d'Espelette

Tartare de veau mi-cuit aux senteurs
d'Asie, pad thaï de légumes

Dessert au choix

Banane flambée au Rhum & son
streuzel, crème coco

Abricot poêlé et son biscuit chocolat,
crème spéculoos

Biscuit moelleux et ses poires au miel,
crème tonka

Forêt Noire revisitée



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



La box isotherme

Burger ou Bagel

15.00 € HT

16.50 € TTC

Nos box sont remises en valisette isotherme avec une serviette, en papier et une bouteille d'eau (50cl)

Un burger froid au choix

Le chicken burger

Burger graine de courge, steak de poulet croustillant, oignons rouges, tomme de Savoie et sauce crémeuse aux herbes

Burger façon asiatique

Effiloché de bœuf asiatique, coriandre et petits légumes (haricots mungo, carottes, courgettes), oignons, houmous de patates douces

Burger végétarien

Un bagel froid au choix

Bagel Norvégien

Courgettes grillées, fromage de chèvre, noix, pommes

Bagel Nordique

Saumon fumé, ricotta, paprika, pousses d'épinard, tomates, crevettes et citron vert

Bagel Volaille

Poulet, lanières de bacon, oignons frits, tomates, salade et sauce barbecue

Une bouteille d'eau 50 cl

Accompagnement au choix

Paquet de chips
Salade italienne

Dessert au choix

Grande brochette de fruits frais
Tartelette citron
Muffin chocolat noisette
Brownie

Ou

+



Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



La pasta Box

13.00 € HT

14.30 € TTC

Nos box sont remises en valisette isotherme avec des couverts en bois, une serviette, en papier, 1 boule de pain et une bouteille d'eau (50cl)

Pasta Box froide au choix

Penne au salami et légumes, billes de mozzarella, cerisette, poivrons, olives noires, basilic et herbes de Provence

Salade de tagliatelles fraîches, jambon fumé, tomate, oignons rouges, poivrons, cubes d'emmental et copeaux de parmesan, sauce pesto

Salade fusilli au thon, poivrons, tomates et œuf, sauce mayonnaise au curry et citron vert

Pasta Box à réchauffer au choix

Tagliatelles fraîches à la bolognaise (bœuf VBF)

Ou

Tagliatelles fraîches sauce crémeuse à l'ail et parmesan, jambon italien et pignons de pin

+

Une bouteille d'eau 50 cl

Dessert au choix

Grande brochette de fruits frais
Tartelette citron
Muffin chocolat noisette
Brownie



Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Formule Wrap

13.00 € HT

14.30 € TTC

Nos wraps sont remis en valisette isotherme avec dans une boîte en carton avec une serviette, en papier et une bouteille d'eau (50cl)

Wrap au choix au choix

Wrap jambon fumé de la Manche,
mimolette d'Isigny, fromage frais
et salade

Wrap de poulet et crudités,
oignons frits, tomates confites,
salade et fromage frais, ciboulette

Wrap saumon, guacamole épicé,
concombre et salade

Wrap au brie,
crème de chorizo et salade

Wrap au poulet croustillant (nuggets),
salade et fromage frais à la sauce césar

Wrap à la rillettes de thon au piment
d'Espelette, salade

Wrap aux légumes tex mex
(oignons rouges, tomates, poivrons, maïs
et épices tex mex)

Wrap sarasin (crêpe au blé noir)
à l'andouille de Guemené,
fromage frais, pommes salade
et croutons d'ail

+

Une bouteille d'eau 50 cl

Dessert au choix

Grande brochette de fruits frais

Tartelette citron

Muffin chocolat noisette

Brownie



Composition identique pour un minimum de 4
plateaux repas, bocaux et autres formules déjeuner



Plateaux Salés

Conseillé pour 10 personnes
Environ 850 grammes

Charcuterie

Saucisson à l'ail, jambon fumé de la Manche, Andouille de Vire, saucisson sec, cornichons
Beurre et pain

28.00 € HT - 30.80 € TTC

Charcuterie italienne - espagnole

Jambon de Parme, coppa, chorizo, tranches de tomme de Savoie, chèvre au piment d'Espelette et herbes
Beurre et pain

38.00 € HT - 41.80 € TTC

Poisson fumé

Saumon fumé, saumon gravlax en cube, truite ou espadon fumé, rillettes de cabillaud
Pain

38.00 € HT - 41.80 € TTC

Volaille

Poulet rôti à la fleur de sel, Teriyaki, tex-mex, sauce ketchup, moutarde, mayonnaise

34.00 € HT - 37.40 € TTC

Petites brochettes assorties

Poulet paprika, kefta de bœuf, poulet curry, wings (40 brochettes)

45.00 € HT - 49.50 € TTC

Foie gras

Foie gras pommeau et briochin (500g)

60.00 € HT - 66.50 € TTC

Fromages

Camembert, Comté, Pont l'Evêque, raisins secs et pain

33.00 € HT - 36.50 € TTC

Supplément éventuel : pain individuel : 0.50 € HT - 0.55 € TTC





Plateaux Cocktails

Plateaux de 30 wraps

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Wrap jambon fumé de la manche, mimolette d'Isigny, fromage frais et salade
Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade et fromage frais, ciboulette
Wrap saumon, guacamole épicé, concombre et salade
Wrap au poulet croustillant (nuggets), salade et fromage frais à la sauce césar
Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette, salade

Plateaux de 30 savouris froids

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Pince de radis noir
Gambas crème de curry et mangue
Croustade au Neufchâtel
Chou saumon, citron et curcuma
Croque comté
Sablé cacahuète, fromage frais et carotte

Plateaux de 30 savouris chauds

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Mini hamburger
Brochette de St Jacques et Coppa
Samoussa de gambas, légumes Massala et lard grillé
Brochette de poulet grillé
Finger de croque-monsieur au comté
Bouchées de chèvre et miel, éclats de noix et romarin





Plateaux Cocktails

Boîte de légumes à croquer (1kg)

Crudités de saison

30.00 € HT - 33.00 € TTC

Pain surprise (50 pièces)

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Plateau de 30 pièces fraîcheurs

Concombre au Piquillos

Croustille œuf de caille

Tartelette magret fumé et foie gras

Cupcake au cabillaud et citron

Tartelette betterave confite, roquefort et noix

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Plateaux de 30 boulangères et mini-clubs

Navette émincé de volaille et ciboulette, miel et épices

Briochin crème de Neufchâtel et pomme confite

Mini club pain nordique saumon fumé à la crème de mozzarella et aneth

Mini club au bœuf sauce tartare

Mini club crudités

Bruschetta de légumes et anchois marinés

40.00 € HT - 44.00 € TTC





Plateaux Cocktails

Plateau de 30 viennoiseries assorties

22.00 € HT - 24.20 € TTC

Assortiment mini croissant, mini pain au chocolat et mini pain aux raisins

Plateau de 30 fours frais Finesse

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Choux vanille
Brownie crémeux chocolat
Tartelette Framboise
Tartelette citron
Sablé cappuccino
Petite brochette de fruits frais



Plateau de 30 fours frais Saveurs

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Royal chocolat
Macarons
Tartelette fraise
Sablé exotique
Mini tropézienne
Petite tartelette tatin





Formules Cocktails

A partir de 20 personnes

Cocktail Découverte

Pièces salées froides (possibilité d'intégrer du sucré) :

8 pièces : 11.00 € HT - 12.10 € TTC

10 pièces : 13.00 € HT - 14.30 € TTC

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites,
salade et fromage frais, ciboulette
Pince de radis noir
Croustade au Neufchâtel
Croque Comté
Mini club crudités

Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Verrine tartare de saumon frais et aneth
Navette jambon fumé du Cotentin à la crème de moutarde à
l'ancienne
Mini club pain nordique saumon fumé à la crème de
mozzarella

Cocktail Déjeunatoire 18 pièces Finesse (salé froid, salé chaud et sucré)

24.00 € HT - 26.40 € TTC

Pièces salées froides

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates
confites, salade et fromage frais, ciboulette
Pince de radis noir
Croustade au Neufchâtel
Croque Comté
Mini club crudités

Pièces salées chaudes

Mini hamburger
Brochette de poulet grillée
Tartelette de légumes confits et dorade
aux herbes
Samoussa de gambas, légumes Massala
et lard grillé

Pièces sucrées

Sablé Cappuccino
Tartelette fruits rouges
Royal chocolat
Chou caramel

Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Verrine tartare de saumon frais et aneth
Navette jambon fumé du Cotentin à la crème de
moutarde à l'ancienne
Mini club pain nordique saumon fumé à la crème de
mozzarella





Formules Cocktails

A partir de 20 personnes

Cocktail Déjeunatoire 20 pièces Saveurs (salé froid, salé chaud et sucré)

20 pièces : 26.00 € HT - 28.60 € TTC

22 pièces : 28.60 € HT - 31.46 € TTC

Pièces salées froides 10 pièces

Wrap de poulet et crudités, oignons frits,
tomates confites, salade et fromage frais,
ciboulette

Pince de radis noir

Carré Neufchâtel

Croque Comté

Mini club crudités

Wrap à la rillette de thon au piment
d'Espelette

Verrine tartare de saumon frais et aneth

Navette jambon fumé du Cotentin à la crème
de moutarde à l'ancienne

Mini club pain nordique saumon fumé à la
crème de mozzarella
Croustille oeuf de caille

Pièces salées chaudes 5 pièces

Mini hamburger

Brochette de poulet grillée

Tartelette de légumes confits et dorade
aux herbes

Samoussa de gambas, légumes Massala
et lard grillé

Finger de croque-monsieur au comté

Pièces sucrées froides 5 pièces

Sablé exotique

Tartelette chocolat

Chou caramel

Macaron

Brochette de fruits frais





Carte des Boissons

Les vins

Bouteille de Sauvignon de Touraine (75 cl)
Bouteille de Rosé de Provence (75 cl)
Bouteille de Bordeaux rouge (75 cl)
Bouteille de St Emilion (75 cl)

TVA 20%

8.00 € HT - 9.60 € TTC

8.00 € HT - 9.60 € TTC

8.00 € HT - 9.60 € TTC

14.00 € HT - 16.80 € TTC

Les soft

Jus d'orange (1 L)
Jus de pomme artisanal (1 L)
Coca-Cola (1.25 L)
Eau plate Cristaline (1.5 L)
Eau gazeuse Badoit (1 L)
Eau plate Cristaline (50 cl)
Thermos de café (1 L)

TVA 10%

2.50 € HT - 2.75 € TTC

3.00 € HT - 3.30 € TTC

2.50 € HT - 2.75 € TTC

1.50 € HT - 1.65 € TTC

1.50 € HT - 1.65 € TTC

0.90 € HT - 0.99 € TTC

15.00 € HT - 16.50 € TTC

Les apéritifs

Bouteille de champagne (75 cl)
Bouteille de Vouvray (75 cl)
Bouteille de Méthode traditionnelle (75 cl)
Bouteille de crème de cassis (100 cl)

TVA 20%

18.00 € HT - 21.60 € TTC

10.00 € HT - 12.00 € TTC

7.00 € HT - 8.40 € TTC

11.00 € HT - 13.20 € TTC

Divers

Bouteille de Cidre (75 cl)
Bouteille de bière (25 cl)

TVA 20%

5.00 € HT - 6.00 € TTC

1.25 € HT - 1.50 € TTC



Informations

Matériels / Vaisselle

Forfait vaisselle n°1 : 1.50 € HT soit 1.65 € TTC

Flute recyclable, 1 gobelet recyclable, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

Forfait verrerie n°2: 2.50 € HT soit 3.00 € TTC

Flute, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

(Vaisselle à nous rapporter non lavée)

Forfait mise en place du buffet avec nappage intissé : 100.00 € HT soit 120.00 € TTC

Tire-bouchon : 10.00 € HT soit 12.00 € TTC

Conditions et livraisons

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 80.00 € HT (88.00 € TTC) et jusqu'à 10 kms de Caen. Si toutefois le montant est inférieur à 80.00 € HT, des frais supplémentaires seront appliqués à hauteur de 15.00 € HT.

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard 48 heures avant la livraison afin de vous garantir la disponibilité des produits choisis. Pour toute commande passée dans les 24 heures précédant votre livraison, notre chef vous propose une entrée, un plat, un fromage et un dessert du jour selon nos productions en cours, sur la base d'un plateau de la gamme intermédiaire (18.80 € HT).

Suppléments éventuels :

Si livraison le week-end : nous consulter

Couvert en inox : + 1.00 €

Résiliation :

La résiliation de toute commande livrée est possible jusqu'à 48 heures ouvrable. Au-delà, cela entraînera tout de même le règlement de la facture.

Développement durable

Grandsire Traiteur, certifié ISO 20121, s'investit dans une démarche de développement durable. Achats responsables avec utilisation de produits normands, filière courte, limitation de déchets, tri sélectif et contenants écologiques et réutilisables.





Informations

Plateaux repas

Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas

Composition : 

- couverts en bois
- Gobelet recyclable
- Assiettes recyclées en bagasse 100% compostable de fabrication française et micro-ondable
- Serviette en papier
- 2 boules de pain

Suppléments éventuels :

Si livraison le week-end : nous consulter

Couvert en inox : + 1.00 €

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 80.00 € HT (88.00 € TTC) et jusqu'à 10 kms de Caen. Si toutefois le montant est inférieur à 80.00 € HT, des frais supplémentaires seront appliqués à hauteur de 15.00 € HT.

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard 48 heures avant la livraison afin de vous garantir la disponibilité des produits choisis. Pour toute commande passée dans les 24 heures précédant votre livraison, notre chef vous propose une entrée, un plat, un fromage et un dessert du jour selon nos productions en cours, sur la base d'un plateau de la gamme intermédiaire (18.80 € HT).

Résiliation :

La résiliation de toute commande livrée est possible jusqu'à 48 heures ouvrable. Au-delà, cela entraînera tout de même le règlement de la facture.

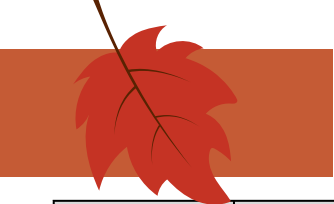


Bon de commande

Nom de la société (si nécessaire)	
Nom du commanditaire	
Téléphone	
Fax	

Date et heure de la livraison	Le : Entre et
Adresse de livraison	
Adresse de facture (si différente)	

Plateau repas					
	Figue à 16.00 € HT Quantité :	Marron à 18.80 € HT HT Quantité :	Pomme à 24.80 € HT Quantité :	Végétarien à 18.80 € HT Quantité :	Total HT
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					
					Sous total :



Bon de commande

	Bocaux à 22.00 € HT Quantité :	Box isotherme à 15.00 € HT Quantité :	Pasta Box à 13.00 € HT Quantité :	Formule Wrap à 13.00 € HT Quantité :	Total HT
Entrée					
Plat					
Dessert					
					Sous total :

Les ardoises salées					
Quantité	Produit	Prix HT	Quantité	Produit	Prix HT
	Plateau "charcuterie"	28.00 €		Foie gras	60.00 €
	Plateau "charcuterie italienne"	38.00 €		Boîte de légumes à croquer	30.00 €
	Plateau "poisson fumé"	38.00 €		Fromages + pain	33.00 €
	Plateau "volaille"	34.00 €		Pain individuel	0.50 €
					Sous total :



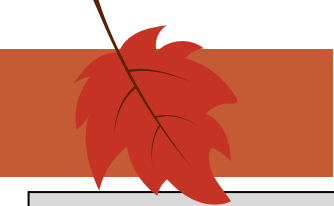
Bon de commande

Les plateaux cocktails salés

Quantité	Produit	Prix HT	Quantité	Produit	Prix HT	Quantité	Produit	Prix HT
	Plateau de 30 wraps	40.00 €		Plateau de 30 pièces boulangères et mini-clubs	40.00 €		Plateau de 30 mini- viennoiseries	22.00 €
	Plateau de 30 savouris froids	40.00 €		Panier de crudités (1kg)	60.00 €		Plateau de 30 fours frais Finesse	40.00 €
	Plateau de 30 savouris chauds	40.00 €		Le pain surprise	40.00 €		Plateau de 30 fours frais Saveurs	40.00€
	Plateau de 30 pièces fraicheurs	40.00 €						
								Sous total :

Les formules cocktails

Quantité	Produit	Prix HT	Quantité	Produit	Prix HT
	Cocktail découverte 8 pièces	11.00 €		Cocktail déjeunatoire Saveur 20 pièces	26.00 €
	Cocktail découverte 10 pièces	13.00 €		Cocktail déjeunatoire 22 pièces	28.60 €
	Cocktail déjeunatoire Finesse 18 pièces	24.00 €			
					Sous total :



Bon de commande

Les boissons (facturées à la bouteille ouverte)					
Quantité	Boissons	Prix HT	Quantité	Boissons	Prix HT
	Champagne (75 cl)	18.00 €		Cidre (75 cl)	5.00 €
	Vouvray (75 cl)	10.00 €		Jus d'orange (1L)	2.50 €
	Sauvignon de Touraine (75 cl)	8.00 €		Eau plate Cristaline (1.5 L)	1.50 €
	Rose de Provence (75 cl)	8.00 €		Eau gazeuse Badoit (1 L)	1.50 €
	Bordeaux rouge (75 cl)	8.00 €		Petite bouteille d'eau plate	0.90 €
	St Emilion (75 cl)	14.00 €		Bière (25 cl)	1.25 €

Les suppléments		Total HT
Supplément si plat chaud	1.50 € / plateau	
Supplément si couvert inox	1.00 € / plateau	
Supplément si livraison à + de 10 kms de Caen	0.80 € / km	

TOTAL COMMANDE :

_____ **€ HT**

(TVA 10 % , sauf les alcools)

Soit _____ € TTC

(TVA 20% pour les alcools)

BON POUR ACCORD

Date de la commande :

Signature et cachet de l'entreprise :

Eveillez vos sens !



GRANDSIRE
TRAITEUR

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

www.grandsire.com

Photos non contractuelles - Tarifs 2025