



GRANDSIRE
TRAITEUR

CARTE DES FÊTES
2025

Grandsire Traiteur - ZAC du Clos Neuf - 14840 Dérouville

Tél : 02.31.72.81.51 | Fax : 02.31.78.04.57

E-mail : contact@grandsire.com

SOMMAIRE

Carte des fêtes

LES MENUS	P. 5
A LA CARTE	P. 9
LES COCKTAILS	P. 10
LES ENFANTS	P. 11
INFORMATIONS	P. 13
BON DE COMMANDE	P. 14

Pour les fêtes, surprenez vos invités avec des menus aux mille saveurs, dressées sur nos assiettes en porcelaine et plats inox, prêts à être réchauffés et servis.

Menu étoilé

31.00 € TTC

(Entrée, plat et dessert)

Mise en bouche au choix + 4.00 € TTC

Pomme de terre comme un os à moelle, joue de bœuf confit et foie gras, jus corsé

Ou

St Jacques, purée de panais à la fève de tonka et crumble de chorizo

Entrée au choix

Sphère de foie gras au cœur coulant caramel beurre salé

Ou

Tartare de saumon et carpaccio de champignon, crème de céleri

Ou

St Jacques rôties aux légumes de saison et crème de potimarron

Ou

Finger de bœuf confit, crémeux de panais et choux rôti, vinaigrette de carottes

Plat au choix

Filet de pigeon, chou farci aux légumes de saison, pommes gaufrettes

Ou

Filet de bar et ses petits légumes, risotto à la mimolette d'Isigny

Dessert

Bûche "Mon joli traineau" : biscuit vanille, croquant au chocolat blanc, mousse vanille et insert aux fruits rouges

Ou

Bûche "Douce Amber" : biscuit chocolat, croustillant praline, insert peanuts et caramel, mousse amber

Ou

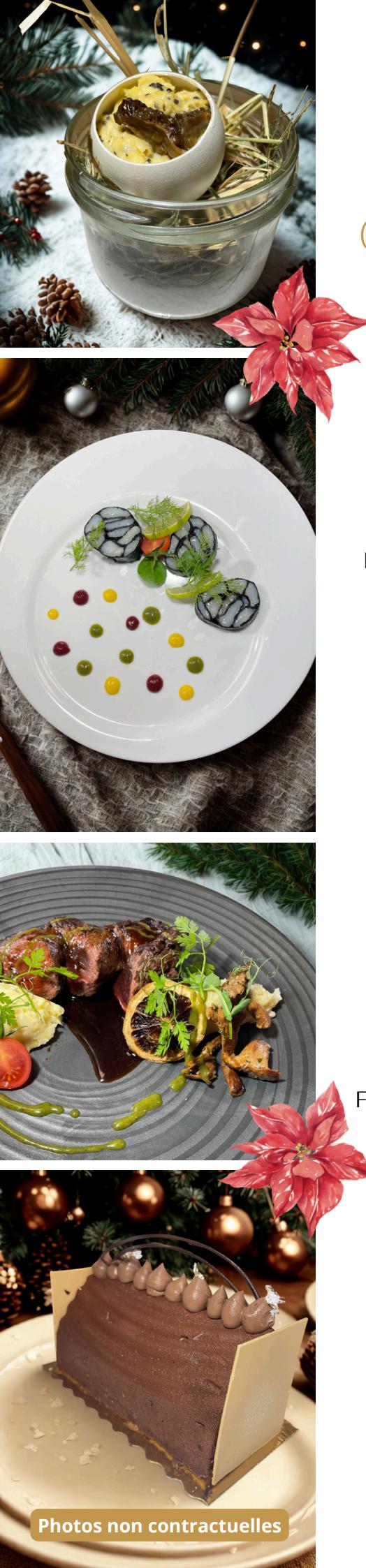
Bûche "Tout coco" : biscuit coco, croustillant au chocolat blanc, mousse coco et insert crémeux coco

Ou

4 Douceurs sucrées assorties : macaron passion, tartelette chocolat marron, coco addict et finger caramel pécan



Photos non contractuelles



Menu Scintillant

41.00 € TTC

(Mise en bouche, entrée froide ou chaude, plat et dessert)

Mise en bouche au choix

Œuf crémeux, morilles et foie gras en coquille sur lit de foin

Ou

Langoustine en kadaïf et sauce Tum

Entrée froide au choix

Carpaccio de St Jacques en feuille de nori

Ou

Foie gras au pommeau, chutney et potimarron aux quatre épices

Ou

Trilogie en découverte : foie gras, saumon gravlax et carpaccio de Saint Jacques

Entrée chaude au choix

Médaillon de langouste, risotto crémeux et petits légumes, jus de crustacés

Ou

Tourte au foie gras et caille, réduction de jus corsé au vinaigre balsamique et raisins acidulés

Ou

Cabillaud en croûte de sésame, couteau gratiné, pomme de terre rôties et poêlée d'épinards aux amandes

Plat au choix

Filet de kangourou écrasé de pomme de terre au comté, girolles et sauce miel orange

Ou

Filet de bœuf et foie gras, purée de panais et mini courgette, crémeux de morilles

Ou

Ballotine de chapon farci aux morilles et marrons, finger de pomme de terre et échalotte confite

Dessert

Bûche au choix

Ou

4 Douceurs sucrées assorties : macaron passion, tartelette chocolat marron, coco addict et finger caramel pécan



Menu Pétillant

49.00 € TTC

(Mise en bouche, entrée froide et chaude, plat et dessert)



Mise en bouche au choix

Œuf crémeux, morilles et foie gras en coquille sur lit de foin
Ou

Langoustine en kadaïf et sauce Tum

Entrée froide au choix

Carpaccio de St Jacques en feuille de nori
Ou

Foie gras au pommeau, chutney et potimarron aux quatre épices
Ou

Trilogie en découverte : foie gras, saumon gravlax
et carpaccio de Saint Jacques

Entrée chaude au choix

Médaillon de langouste, risotto crémeux et petits légumes,
jus de crustacés

Ou

Tourte au foie gras et caille, réduction de jus corsé
au vinaigre balsamique et raisins acidulés

Ou

Cabillaud en croûte de sésame, couteau gratiné,
pomme de terre rôties et poêlée d'épinard aux amandes



Plat au choix

Filet de kangourou écrasé de pomme de terre au comté, girolles et
sauce miel orange

Ou

Filet de bœuf et foie gras, purée de panais
et mini courgette, crémeux de morilles

Ou

Ballotine de chapon farci aux morilles et marrons,
finger de pomme de terre et échalotte confite



Dessert

Bûche au choix

Ou

4 Douceurs sucrées assorties : macaron passion, tartelette
chocolat marron, coco addict et finger caramel pécan



Menu Végan

31.00 € TTC

(Entrée froide ou chaude, plat et dessert)

Entrée au choix

Tartare de tomate à l'oignon cébette, tomates confites et herbes fraîches, coulis de poivrons jaune comme un oeuf

Ou

Velouté de champignons au lait de coco, toast de pain de campagne grillé et tofu fumé au foin

Plat au choix

Oignon caramélisé, pomme de terre rôtie et garnie d'un mélange de champignon, jus de légumes corsé au vin rouge

Ou

Carottes de couleur et panais rôti au thym sur lit de lentilles et crémeux de haricot blanc de Paimpol

Dessert

Tout coco

Biscuit coco, croustillant au chocolat blanc, mousse coco et insert crémeux coco



A la carte

Entrées

Terrine de foie gras – 400 g
Saumon gravlax – 500g

60.00 € TTC
40.00 € TTC

Plats

Filet de bœuf, purée de panais, mini aubergine rôtie 25.00 € TTC
et mini tomate provençale, crémeux de morilles

Filet de Turbot rôti, pomme bouchon et petits légumes 25.00 € TTC

Ballotine de chapon farci aux morilles et marrons, finger de pomme de terre et échalotte confite 20.00 € TTC



Desserts

5.00 € TTC la part

Bûche “Tout coco” : biscuit coco, croustillant au chocolat blanc, mousse coco et insert crémeux coco 

Bûche “Douce Amber” : biscuit chocolat, croustillant praline, insert peanuts et caramel, mousse amber

Bûche “Mon joli traineau” : biscuit vanille, croquant au chocolat blanc, mousse vanille et insert aux fruits rouges



Photos non contractuelles



Carte Cocktail

33.00 € TTC
(Prix par plateau)

Plateau de 20 savouris froids “Délice”



Maki de homard

Œuf de caille truffé

Sablé mimolette d'Isigny, tartare de bœuf et mousse foie gras

Ballotine de foie gras à la banane et vanille, gelée de rhum

Cupcake betterave et crevettes, perle de citron

Plateau de 20 savouris froids “Gourmandise”

Pomme foie gras

Demi sphère de Saint Jacques et petits pois, corail croustillant

Bûche de saumon féta

Cube de volaille, vallée d'auge

Demi sphère de chocolat amer, homard et ananas passion

Plateau de 20 savouris chauds



Hot dog de homard

Bao de joue de porc et foie gras

Demi sphère de saint jacques et truffes, choux verts

Croque brie à la truffe

Petit pâté parisien

Plateau de 20 savouris frais “Finesse”



Financier sapin

Tartelette chocolat et marron

Macaron passion

Cannelé chocolat blanc

Sablé à la rose

Plateau de 20 savouris frais “Saveurs”



Finger caramel, pécan

Cup chocolat / mandarine

Macaron au champagne

Perle Yuzu

Coco Addict



Menu enfant

18.00 € TTC

Pour les lutins de moins de 12 ans

3 navettes Assorties : Rosette, Mousse de canard et fromage

Burger de poulet croustillant a la tomme de Savoie,
oignons frits et tomates confites

Potatoes

Mon bonnet de Noël au chocolat

Le Festin des Lutins

20.00 € TTC par enfant

A partir de 4 lutins

Equivalent à 18 pièces

Planchette de charcuterie
Planchette de fromages enfants
Le gâteau de crêpes salées
Planchette de mini clubs assortis
Planchette de mini buns salés
Brochette de bonbons
Mon beau sapin
Mon bonnet de Noël au chocolat

INFORMATIONS

Commande

Commandes souhaitées **avant le vendredi 19 Décembre** pour les 24 et 25 Décembre.

Commandes souhaitées **avant le vendredi 26 Décembre** pour le 31 Décembre.

Confirmation

Toute commande sera confirmée dès réception d'un acompte de 50% de la totalité de la commande. Le solde se fera le jour de la réception de la commande.

Matériel

Tous nos produits sont servis sur de la vaisselle en porcelaine (cassolettes, assiettes et plats).

En cas de demande, nous pouvons également dresser sur des assiettes jetables.

Retour matériel

Les assiettes en porcelaine et les plats doivent être rapportés par vos soins dans les jours suivants la livraison.

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.



Toute l'équipe Grandsire Traiteur vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année



BON DE COMMANDE

Nom / Prénom			
Adresse			
Téléphone			E-Mail
Date et heure de retrait	<input type="checkbox"/> 24/12 <input type="checkbox"/> 31/12 Vers : (Entre 14h et 16h)		

Menu		Carte Cocktail	
Quantité		Quantité	Prix € TTC
	Menu Etoilé		Plateau de 20 Savouris froids "Délice"
	Menu Scintillant		Plateau de 20 savouris froids "Gourmandise"
	Menu Pétillant		Plateau de 20 savouris chauds
<i>Sous Total</i>		<i>Sous Total</i>	

A la carte		Enfants	
Quantité		Quantité	Prix € TTC
	Terrine de foie gras - 400g		Menu Enfants
	Saumon gravlax - 500g		Le Festin des Lutins
	Filet de bœuf		<i>Sous Total</i>
	Filet de turbot rôti		
	Ballotine de chapon farci		
	Bûche "Tout Coco"		
	Bûche "Douce Amber"		
	Bûche "Mon joli traineau"		
<i>Sous Total</i>		TOTAL COMMANDE € TTC	

Bon pour accord

Date de la commande et signature

La commande sera validée après la réception d'un acompte de 50% et mail de confirmation



GRANDSIRE

TRAITEUR

Grandsire Traiteur - ZAC du Clos Neuf - 14840 Dérouville

Tél : 02.31.72.81.51 | Fax : 02.31.78.04.57

E-mail : contact@grandsire.com