



# CARTE DES FÊTES *2025*

**Grandsire Traiteur - ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville**

Tél : 02.31.72.81.51 | Fax : 02.31.78.04.57

E-mail : [contact@grandsire.com](mailto: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 confite  
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 pomeau, chutney et potimarron aux quatre épices

Ou

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

## Entrée chaude au choix

Médailillon 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

Médaille 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

Photos non contractuelles





# 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

60.00 € TTC

Saumon gravlax – 500g

40.00 € TTC

## Plats

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

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 crèmeux 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*





# B O N D E C O M M A N D E

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

Menu		
Quantité		Prix € TTC
	Menu Etoilé	
	Menu Scintillant	
	Menu Pétillant	
<i>Sous Total</i>		

Carte Cocktail		
Quantité		Prix € TTC
	Plateau de 20 Savouris froids "Délice"	
	Plateau de 20 savouris froids "Gourmandise"	
	Plateau de 20 savouris chauds	
	Plateau de 20 savouris frais "Finesse"	
	Plateau de 20 savouris frais "Saveurs"	
<i>Sous Total</i>		

A la carte		
Quantité		Prix € TTC
	Terrine de foie gras - 400g	
	Saumon gravlax - 500g	
	Filet de bœuf	
	Filet de turbot rôti	
	Ballotine de chapon farci	
	Bûche "Tout Coco"	
	Bûche "Douce Amber"	
	Bûche "Mon joli traîneau"	
<i>Sous Total</i>		

Enfants		
Quantité		Prix € TTC
	Menu Enfants	
	Le Festin des Lutins	
<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 - ZAC du Clos Neuf - Rue Denis Papin 14840 Démouville**

Tél : 02.31.72.81.51 | E-mail : [contact@grandsire.com](mailto:contact@grandsire.com)



19



85

# GRANDSIRE

TRAITEUR

**Grandsire Traiteur - ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville**

Tél : 02.31.72.81.51 | Fax : 02.31.78.04.57

E-mail : [contact@grandsire.com](mailto:contact@grandsire.com)