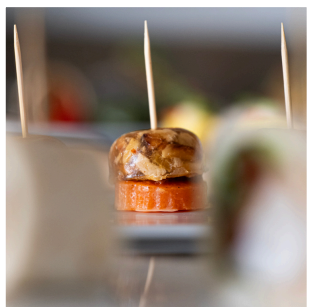


BROCHURE

Particuliers



GRANDSIRE
TRAITEUR



Eveillez vos sens !

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

www.grandsire.com

Photos non contractuelles - Tarifs 2026

Sommaire

LES PLATEAUX-REPAS	P.4 À 7
LES BOCAUX	P.8
LA BOX ISOTHERME	P.9
LA PASTA BOX	P.10
LA FORMULE WRAP	P.11
PLATEAUX SALÉS	P.12
PLATEAUX COCKTAILS	P.13 À 15
FORMULES COCKTAILS	P.16
CARTE DES BOISSONS	P.17
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES	P.18 À 19
BON DE COMMANDE	P.20 À 23

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

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

41.80 € TTC

Poisson fumé

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

41.80 € TTC

Volaille

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

37.40 € TTC

40 Petites brochettes assorties

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

49.50 € TTC

Foie gras

Foie gras pommeau et briochin (500g)

66.50 € TTC

Fromages

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

36.50 € TTC



Supplément éventuel :
Petite boule de pain : 0.60 € TTC

Plateaux *Cocktails*

Plateaux de 30 wraps

40.00 € 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 et son fish & chips, sauce tartare
Wrap de thon à la marmelade de Yuzu

Plateau de 30 savouris froids

40.00 € TTC

Dôme de volaille, sauce caramel de teriyaki et amandes fumées
Sablé de hareng fumé à la crème de moutarde
Briochin à la rilette de thon et romarin
Rouleau de printemps et crudités agrumes
Wrap de saumon et guacamole épicé, concombre et salade
Brochette melon et jambon fumé de la Manche

Plateaux de 30 savouris chauds

40.00 € TTC

Croque monsieur à la truite fumée
Brochette de Saint Jacques et Coppa
Tartelette de légumes confits et dorade royale aux herbes
Mini bouchée lorraine aux asperges, crème de ricotta et pignons de pin
Mini quiche au saumon épinard



Plateaux *Cocktails*

Boîte de légumes à croquer (1kg)

Crudités de saison

33.00 € TTC

Pain surprise (50 pièces)

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

44.00 € TTC

Plateaux de 30 pièces fraîcheurs

Macaron de magret de canard à l'orange

Cheesecake aux petits pois frais

Navette noire de jambon de volaille à la crème de moutarde

Brochette crevettes snackées et ananas

Chaud froid de volaille aux épices

Wrap et son fish & chips, sauce tartare

40.00 € 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 € TTC



Plateaux *Cocktails*

Plateau de 30 viennoiseries assorties

24.20 € TTC

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

Plateau de 30 fours frais finesse

40.00 € TTC

Chou banane
Brownie crémeux chocolat
Coque coco passion
Tartelette aux fruits de saison
Sablé cappuccino
Carré de pain d'épices

Plateaux de 30 fours frais saveur

40.00 € TTC

Sablé ananas
Macaron
Sablé exotique
Cup pécan, chocolat cannelle
Petite tartelette tatin
Cube coco chocolat



Formules *Cocktails*

A partir de 20 personnes

20 pièces : 29.00 € TTC - 22 pièces : 31.90 € TTC

Cocktail déjeunatoire 20 pièces saveur

Salé froid, salé chaud et sucré

Pièces salées froides (10 pièces)

Sablé de hareng fumé à la crème de moutarde
Cheesecake aux petits pois frais
Wrap de thon à la marmelade de Yuzu
Navette noire de jambon de volaille et crème de moutarde
Brochette de crevettes snackées et ananas
Petite rate à la crème de Normandie
Tartelette de foie gras et son confit de figue
Brochette de volaille marinée au basilic
Briochin à la rilette de thon et romarin
Wrap et son fish & chips

Pièces salées chaudes (5 pièces)

Mini hot dog
Mini bouchée lorraine aux asperges, crème de ricotta et pignons de pin
Mini quiche saumon épinard
Croque monsieur à la truite fumée
Feuilleté à la saucisse du Cotentin

Pièces sucrées froides (5 pièces)

Tartelette banoffee pie
Barquette chocolat
Duo noir cerise
Cup crousti passion
Croquant citron



Menu *Cumin*

Les entrées froides sont dressées sur assiette.
Les poissons et les viandes sont dressés sur des plats prêts à être réchauffés.
Minimum 15 personnes identiques.

26.00 € TTC

Mise en bouche, poisson ou viande, dessert



Mise en bouche à choisir

Finger de foie gras, croustillant balsamique, compotée de poires et figues

Brochette de lotte et St Jacques au beurre rouge (ou sauce aux épices douces) - Chaud

Petite tomate farcie à la crème de mozzarella Di Buffalla et chips de pain - Froid

Plat chaud à choisir (poisson ou viande)

Poisson

Dos de cabillaud au beurre de cidre, croustillant d'asperges, duo de légumes en sifflet

Marmite dieppoise : St Jacques, saumon, crevettes, champignons

Dorade rôtie et sa symphonie de petits légumes ensolleillés, fenouil, risotto parfumé aux cèpes

OU

Viande

Suprême de pintade flambé au Pommeau, tatin de tomates confites, pomme au thym, poêlée de champignons

Mignon de porc, tuile de pain d'épices et pomme granny au vinaigre de cidre, pomme de terre gratinée au fromage normand, briouate de légumes, trio de légumes brochette

Suprême de volaille mariné au gingembre et aux épices, velouté au cidre, asperge verte rôtie au lard de Colonnata, écrasé de pomme de terre aux cèpes, pomme fruit

Dessert au choix

Voir la carte des desserts page 12

Menu *Vanille*

Les entrées froides sont dressées sur assiette.
Les poissons et les viandes sont dressés sur des plats prêts à être réchauffés.
Minimum 15 personnes identiques.

Entrée froide, poisson ou viande, dessert **29.00 € TTC**

Poisson, viande, dessert **31.00 € TTC**



Entrée froide à choisir

"Découverte saveurs de Normandie" : cuillère de pomme caramélisée à l'andouille de Vire, foie gras au pommeau, toast viennois, velouté d'asperges et son croustillant d'asperge au jambon, brochette de St Jacques pickels de bacon juste snakés

Terrine de foie gras, croustillant balsamique, compotée de poires et figues

Assiette "Autour de la tomate" : Carpaccio de tomate au pesto, crumble d'amande et tomate confite, popcake de cerisette caramélisée, verine de gaspacho de tomate à la vanille

Plat chaud à choisir

Poisson

Dos de cabillaud au beurre de cidre, croustillant d'asperges, duo de légumes en sifflet

Marmite dieppoise : St Jacques, saumon, crevettes, champignons

Dorade rôtie et sa symphonie de petits légumes ensolleillés, fenouil, risotto parfumé aux cèpes

OU

Viande

Suprême de pintade flambé au Pommeau, tatin de tomates confites, pomme au thym, poêlée de champignons

Mignon de porc, tuile de pain d'épices et pomme granny au vinaigre de cidre, pomme de terre gratinée au fromage normand, briouate de légumes, trio de légumes brochette

Suprême de volaille mariné au gingembre et aux épices, velouté au cidre, asperge verte rôtie au lard de Colonnata, écrasé de pomme de terre aux cèpes, pomme fruit

Dessert au choix

Voir la carte des desserts page 12

Menu *Paprika*

Les entrées froides sont dressées sur assiette.
Les poissons et les viandes sont dressés sur des plats prêts à être réchauffés.
Minimum 15 personnes identiques.

Entrée froide, poisson ou viande, dessert **32.00 € TTC**

Poisson, viande, dessert **34.00 € TTC**



Entrée froide à choisir

Panaché de saveurs Terre et Mer : St Jacques braisée, queue de crevette papillon, gravlax de saumon, foie gras au pommeau

Fantaisie aux trois saveurs : foie gras au pommeau, saumon fumé et sa crêpe aux herbes fraîches, gambas tandoori

Plat chaud à choisir

Poisson

Rôti de lotte au lard fumé, tomate surprise, raviole farcie aux champignons

Filet de bar et son tartare de petits légumes sauce chorizo

Gambas sautées aux épices douces, risotto aux asperges vertes et tuile de parmesan

OU

Viande

Selle d'agneau persillé, réduction d'ail et sucs de tomate, tajine de légumes au miel, millefeuille de pommes de terre, pleurotes aux herbes fraîches

Médailon de veau sauce pommeau, mini courgette rôtie à l'ail des ours, tatin de tomates confites, échalotte confite et sésame torréfié

Magret de canard aux essences de poiré, écrasé de pomme de terre aux cèpes, mini courgette rôtie à l'ail des ours, brochette de cerisettes rôties

Dessert au choix

Voir la carte des desserts page 12

Menu *Réglisse*

Les entrées froides sont dressées sur assiette.
Les poissons et les viandes sont dressés sur des plats prêts à être réchauffés.
Minimum 15 personnes identiques.

Entrée froide, poisson ou viande, dessert **39.00 € TTC**

Poisson, viande, dessert **41.00 € TTC**

Entrée froide à choisir

Pic de langoustine et homard, verrine de crustacés

Eventail de homard (1/2) au tartare de crustacés et vinaigrette aux agrumes, petits légumes nouveaux, basilic

Plat chaud à choisir

Poisson

Filet de St Pierre étuvé au beurre de cidre, carotte fane, cerisettes rôties, basilic frit

Turbot rôti au thym à la réduction de Sauternes, purée de céleri, carottes glacées (+5.00 €)

OU

Viande

Filet mignon de veau, sauce pommeau, noisettes grillées, écrasé de pomme de terre coeur de Pont l'Evêque, tomate surprise aux petits légumes, mousseline de potiron

Noisettes d'agneau et leur jus, tajine de légumes, mini gratin de pommes de terre, fagot de carotte et salsifis au thon

Tournedos de filet de boeuf VF façon Rossini, sauce périgourdine, jus de truffe (+2.00 €), gratin de crozets, brisures de morilles à la crème de Comté, samoussa de champignons, duo de tomates en brochette

Dessert au choix

Voir la carte des desserts page 12



Carte des *Desserts*

Les desserts (en grand ou en individuel)

3.00 € TTC

Délice Normand aux pommes du Calvados et son coulis d'Isigny

Peanut Pécan : biscuit chocolat, craquant pécan, mousse cacahuète

Croquant exotique : biscuit vanille, croquant exotique, crémeux passion, mousse vanille de Madagascar

Harmonie poire café : biscuit vanille, poire pochée, mousse café

Royal chocolat

Cheesecake caramel

Tendresse rouge : biscuit vanille, croustillant fruit rouge, mousse fraise, gelée de fruits rouges

Framboisier

Fraisier

Les tartes

Tatin

Citron

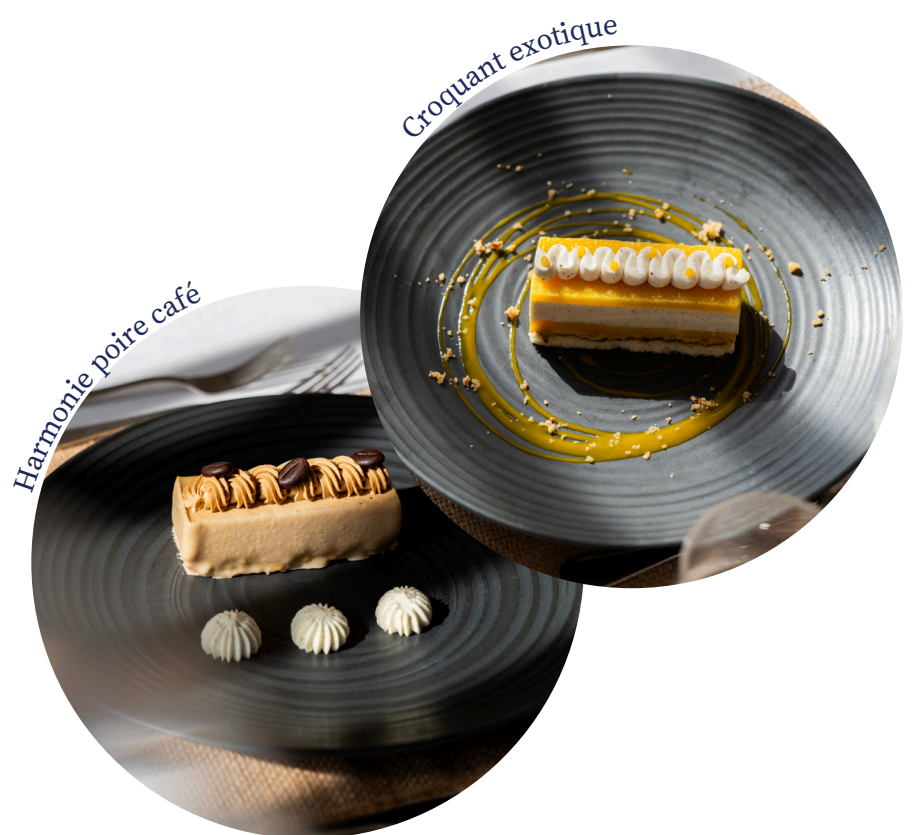
Abricots

Fraises (selon saison)

Framboises (selon saison)

Chocolat

Multifruits (selon saison)



Ou consultez nos plateaux de miniatures :
30 pièces dressées sur ardoise : 44.00 € TTC

Les plats *Cuisinés*

Minimum pour 15 personnes

Prix par personne :

15.00 € TTC

Blanquette de veau

Navarin d'agneau

Couscous

Paëlla

Cassoulet

Pot au feu

Poule au blanc

Boeuf bourguignon

Coq au vin

Tajine de poulet aux olives et citron

Colombo de porc

Parmentier de canard

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%

9.60 € TTC
9.60 € TTC
9.60 € TTC
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%

3.30 € TTC
3.84 € TTC
3.30 € TTC
1.65 € TTC
1.65 € TTC
0.99 € TTC
16.50 € TTC

Les apéritifs

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

TVA 20%

22.00 € TTC
12.00 € TTC
8.40 € TTC
13.20 € TTC

Divers

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

TVA 20%

6.00 € TTC
1.50 € TTC

Informations

Matériel / Vaisselle

Forfait vaisselle n°1 : 1.65 € TTC

2 gobelets recyclables, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

Forfait verrerie n°2 : 3.00 € TTC

1 Flûte, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets
(*vaisselle à nous rapporter non lavées*)

Forfait vaisselle porcelaine et verrerie n°3 : 4.00 € TTC

1 Flûte, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 assiette à dessert, 1 couteau, 1 fourchette,
1 cuillère, 1 tasse et 1 sous tasse à café (*vaisselle à nous rapporter non lavée*)

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

Tire-bouchon : 12.00 € TTC

Conditions et livraisons

La livraison :

La livraison est comprise pour toute commande supérieure à 88.00 € TTC et jusqu'à 10 kms de Caen. Si livraison le week-end : nous consulter.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 88.00 €, un supplément de 16.50 € TTC sera appliqué.

Si la livraison a lieu au-delà de 10 kms de Caen, un supplément de 0.88 € TTC par kilomètre sera appliqué.

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.



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 facturation (si différente)	

	CUMIN 26.00 € Quantité :	VANILLE 29.00 € Quantité :	VANILLE 31.00 € HT Quantité :	PAPRIKA 32.00 € Quantité :	PAPRIKA 34.00 € Quantité :	REGLISSE 39.00 € Quantité :	REGLISSE 41.00 € Quantité :
Mise en bouche							
Entrée froide							
Plat chaud (viande)							
Plat chaud (poisson)							
Dessert							
Total TTC							

Bon de commande

Les ardoises salées					
Quantité	Produit	Prix TTC	Quantité	Produit	Prix TTC
	Plateau "charcuterie"	30.80 €		Foie gras	66.50 €
	Plateau "charcuterie italienne"	41.80 €		Boîte de légumes à croquer	33.00 €
	Plateau "poisson fumé"	41.80 €		Fromages + pain	36.50 €
	Plateau "volaille"	37.40 €		Pain individuel	0.50 €
	40 petites brochettes assorties	49.50 €			
				Sous total :	

Les plateaux cocktails salés					
Quantité	Produit	Prix TTC	Quantité	Produit	Prix TTC
	Plateau de 30 wraps	40.00 €		Le pain surprise	44.00 €
	Plateau de 30 savouris froids	40.00€		Plateau de 30 mini-viennoiseries	24.20 €
	Plateau de 30 savouris chauds	40.00€		Plateau de 30 fours frais Finesse	40.00 €
	Plateau de 30 pièces fraîcheurs	40.00 €		Plateau de 30 fours frais Saveurs	40.00 €
	Plateau de 30 pièces boulangères et mini-clubs	40.00 €			
				Sous total :	

Les formules cocktails		
Quantité	Produit	Prix TTC
	Cocktail déjeunatoire Saveur 20 pièces	29.00 €
	Cocktail déjeunatoire Saveur 22 pièces	31.90 €
		Sous total :

Bon de commande

Les boissons					
Quantité	Boissons	Prix TTC	Quantité	Boissons	Prix TTC
	Champagne (75 cl)	22.00 €		Cidre (75 cl)	6.00 €
	Crémant de Loire (75 cl)	12.00 €		Jus d'orange (1L)	3.30 €
	Bouteille de Méthode traditionnelle (75cl)	8.40 €		Jus de pomme artisanal (1L)	3.84 €
	Bouteille de crème de cassis (100 cl)	13.20 €		Coca-Cola (1.5 L)	3.30 €
	Sauvignon de Touraine (75 cl)	9.60 €		Eau plate Cristaline (1.5 L)	1.65 €
	Rosé de Provence (75 cl)	9.60 €		Eau gazeuse Badoit (1 L)	1.65 €
	Bordeaux rouge (75 cl)	9.60 €		Bouteille d'eau plate (50 cl)	0.99 €
	St Emilion (75 cl)	16.80 €		Bière (25 cl)	1.50 €
	Themos de café (1L)	16.50 €	<i>(TVA 20% pour les alcools)</i>		

Les suppléments		Total TTC
Forfait recyclable N°1	1.65 € / personne	
Forfait verrerie N°2	3.00 € / personne	
Forfait vaisselle N°3	4.00 € / personne	
Forfait mise en place + nappage	120.00 €	
Supplément si livraison à + de 10 kms de Caen	0.88 € / km	

BON POUR ACCORD

Date de la commande :

Signature et cachet de l'entreprise :

TOTAL COMMANDE :

_____ € HT

(TVA 10 % , sauf les alcools)

Soit _____ € TTC

Votre commande sera validée suite à la réception de notre mail de confirmation et d'un versement d'un acompte correspondant à 50% du montant total TTC.

GRANDSIRE TRAITEUR - RUE DENIS PAPIN 14840 DEMOUILLE

Tel : 02.31.72.81.51 / Email : contact@grandsire.com

P.18

Eveillez vos sens !



GRANDSIRE
TRAITEUR

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

www.grandsire.com

Photos non contractuelles - Tarifs 2026