

Éveillez vos sens !



19



85



GRANDSIRE

TRAITEUR

Brochure traiteur Particuliers

ZAC du Clos Neuf - 14 840 Démouville

02 31 72 81 51

www.grandsire.com

Photos non contractuelles - Tarifs 2025-2026



Sommaire

Les Plateaux salés	page 01
Les Plateaux cocktail	page 02 à 04
Les Formules cocktail	page 05 à 06
Les Menus	page 07 à 10
La Carte des desserts	page 11
Les Plats cuisinés	page 12
Informations supplémentaires	page 13
Bon de commande	page 14 à 16

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, tranche de tomme de Savoie, chèvre au piment d'Espelette et herbe
Beurre et pain

41.80€ TTC

Poisson fumé

Saumon fumé, saumon gravlax en cube avec pic, 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 boeuf, poulet curry, wings

49.50€ TTC

Foie gras

Foie gras pommeau et briochin (500g)

66.00€ TTC

Fromages

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

36.00€ TTC

Supplément éventuel

Pain individuel : 0.55 TTC - la petite boule : 0.60€ TTC



Plateaux Cocktail

Plateau de 30 Wraps

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, salade et fromage frais à la sauce césar
Wrap à la rilette de thon au piment d'Epellette, salade

44.00€
TTC



Plateau de 30 Savoirs froids

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

44.00€
TTC



Plateau de 30 Savoirs chauds

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
Bouchée de chèvre et miel, éclats de noisette et romarin
Tartelette de légumes confits et dorade royale aux herbes

44.00€
TTC



Plateaux Cocktail

Boîte de légumes (1 kg)

Crudités de saison

33.00€
TTC



Pain surprise (50 pièces)

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

44.00€
TTC



Plateau 30 pièces Fraicheurs

Concombre au Piquillos

Brochette tomate/mozzarella/fraisette

Croustille oeuf de caille

Tartelette magret de fumé et foie gras

Cupcake au cabillaud et citron

Tartelette betterave confite, roquefort et noix

44.00€
TTC



Plateau de 30 pièces boulangères et minis-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 boeuf sauce tartare

Mini club crudités

Bruschetta de légumes et anchois marinés

44.00€
TTC



Plateaux Cocktail

Plateau de 30 Mini - viennoiseries assorties

Assortiments mini croissant, mini pain aux chocolats et mini pain aux raisins

24.20€
TTC



Plateau de 30 Fourrs frais finesse

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

44.00€
TTC



Plateau de 30 Fourrs frais Saveur

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

44.00€
TTC



Formules Cocktail

À partir de 20 personnes

Cocktail Découverte

8 pièces : 12.10 € TTC

10 pièces : 14.30€ TTC

Pièces salées froides (possibilité d'intégrer du sucré)

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade, fromage frais et ciboulette
Pince de radis noir
Croustade au Neufchâtel
Brochette tomate/mozzarella/fraisette
Croque Comté
Mini club crudités
Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Navette jambon fumé du Cotenti à la rème 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)

18 pièces : 26.40 € TTC

Pièces salées froides

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade, fromage frais et ciboulette
Pince de radis noir
Croustade au Neufchâtel
Brochette tomate/mozzarella/fraisatte
Croque Comté
Mini club crudités
Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Navette jambon fumé du Cotentin à la crème de moutarde à l'ancienne
Mini club pain nordique saumon fumé à la crème de mozzarella

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



Formules Cocktail

À partir de 20 personnes

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

20 pièces : 28.60€ TTC

22 pièces : 31.46€ TTC

Pièces salées froides 10 pièces

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade, fromage frais et ciboulette
Pince de radis noir
Carré Neufchâtel
Brochette tomate/mozarella/fraisette
Croque Comté
Mini club crudités
Wrap à la rillettes de thon au piment d'Espelette
Navette de 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 froides 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



Menu Cumin

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



Mise en bouche, poisson ou viande, dessert: 26.00€ TTC

Une mise en bouche à choisir

- Finger de foie gras, croustillant balsamique, compotée de poire et figues
- Brochette de lotte et St Jacques au beurre rouge (ou sauce aux épices douces) (chaud)
- Petite tomates farcie à la crème de mozzarella di buffalla et chips de pain (froid)

Un 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 ensoleillés, fenouil, risotto parfumé aux cèpes

OU

Viande

- Suprême de pintade flambé au Pommeau, Tatin de tomates confites, pomme au thym, samoussa de champignons
- Mignon de porc et tuile de pain d'épices et pomme granny au vinaigre de cidre, Pomme de terre gratinée au fromage normand, tajine de légumes au miel, trio de légumes brochette
- Suprême de volaille mariné au gingembre et aux épices, velouté au cidre, Duo de courgettes et légumes, écrasé de pomme de terre aux cèpes, pomme fruit

Un dessert à choisir

Voir la carte des desserts page 11

Menu Vanille

Les entrées froides sont dressées sur assiette.

Les poissons et viandes sont dressés sur plats prêts à être réchauffés

Minimum 15 menus identiques

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

Poisson, viande, dessert: 31.00€ TTC



Une 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 pickles de bacon juste snackée.

Terrine de foie gras, croustillant balsamique, compotée de poire et figue

Assiette «Autour de la tomate»

Carpaccio de tomate au pesto, crumble d'amande et tomate confite, Popcake de cerisette caramélisée, verinne de gaspacho de tomate à la vanille.

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 ensoleillés,
fenouil, Rissoto parfumé aux cèpes

Un plat chaud à choisir

Viande

- Suprême de pintade flambé au Pommeau,
Tatin de tomates confites, pomme au thym, samoussa de
champignons
- Mignon de porc et tuile de pain d'épices et pomme granny au
vinaigre de cidre, Pomme de terre gratinée au fromage normand,
tajine de légumes au miel, trio de légumes brochette
- Suprême de volaille mariné au gingembre et aux épices, velouté
au cidre, Duo de courgettes et légumes, écrasé de pomme de terre
aux cèpes, pomme fruit

Un dessert à choisir

Voir la carte des desserts page 11

Menu Paprika

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

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

Poisson, viande, dessert: 34.00€ TTC



Une entrée froide à choisir

- Panachés 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

Un 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

Viande

- Selle d'agneau persillé, réduction d'ail et sucs de tomate
Tajine de légumes au miel, millefeuille de pommes de terre, samoussa
- Médaillon de Veau sauce pommeau, Lasagne de légumes gratinés, Tatin de tomates confites, samoussa champignons
- Magret de canard aux essences de poiré, Ecrasé de pomme de terre aux cèpes, petite poire aux épices, brochette de cerisettes rôties

Un dessert à choisir

Voir la carte des desserts page 11

Menu Réglisse

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



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

Poisson, viande, dessert: 41.00€ TTC

Une entrée froide à choisir

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

Un plat chaud à choisir

Poisson

- Filet de St Pierre étuvé au beurre de cidre, Carottes fanes, cerisettes rôties, basilic frit
- Turbot rôti au thym à la réduction de Sauternes, purée de céleri, carottes glacées (+5.00€)

Viande

- Filet mignon de veau, sauce Pommeau, noisettes grillées, Ecrasé 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, flan de céleri, millefeuille de pomme de terre
- Tournedos de filet de boeuf VF façon Rossini sauce périgourdine, jus de truffes (+2.00€), Tarte fine aux 3 carottes et son pistou rouge, samoussa de champignons, duo de tomates en brochette

Un dessert à choisir

Voir la carte des desserts page 11

Carte des desserts

Les desserts 3.00€ TTC (en grand ou individuel)

- Délice Normand aux Pommes Calvaos et son coulis d'Isigny
- Vallée d'Auge (biscuit croustillant, crème caramel et poires pochées caramélisées)
- Saveur des Iles (crèmeux passion, mangue et bavaroise noix de coco)
- Framboisier
- Craquant feuillantine chocolat, crème vanille
- Entremets au spéculoos
- Douceur fruits rouges (biscuit Grand-mère, mousse chocolat lait, compotée fruits rouges)
- Fraisier
- Le Dulcey (biscuit moelleux chocolat, crèmeux Dulcey et sa mousse chocolat noir)

Les Tartes

Tatin
Citron
Abricots
Fraises (selon saison)
Framboises (selon saison)
Chocolat
Multifruits (selon saison)



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

Les plats cuisinés



Minimum 15 personnes: 15.00€ TTC par personne

- Blanquette de veau
- Navarin d'agneau
- Couscous
- Paella
- Cassoulet
- Pot au feu
- Poule au blanc
- Boeuf
- Coq au vin
- Tajine de poulet aux olives et citron
- Colombo de porc

Informations

Matériel / Vaisselle

Forfait recyclable n°1 : 1.65€ TTC

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

Forfait vaisselle porcelaine et verrerie n°2 : 3.00€ TTC

Flute, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets (vaisselle à nous rapporter non lavée)

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

Flute, 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 n°3 : 120.00€ TTC

Tire bouchon: 12.00€ TTC



Conditions et livraison

Livraison :

Livraison 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€ TTC, 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 s'investit dans une démarche de développement durable. Achats responsables avec utilisation de produits normands, filière courte, limitation des déchets, tri sélectif et contenants écologique et/ou réutilisables.

Bon de commande

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

Date et heure de livraison	Le	EntreH..... &H.....
Adresse de livraison		
Adresse de facturation (si différente)		

	Menu CUMIN à 26.00€ Quantité ...	Menu VANILLE à 29.00€ Quantité ...	Menu VANILLE à 31.00€ Quantité ...	Menu PAPRIKA à 32.00€ Quantité ...
Mise en bouche				
Entrée froide				
Plat chaud (poisson)				
Plat chaud (viande)				
Dessert				
TOTAL TTC				

	Menu PAPRIKA à 34.00€ Quantité ...	Menu REGLISSE à 39.00€ Quantité ...	Menu REGLISSE à 41.00€ Quantité ...
Mise en bouche			
Entrée froide			
Plat chaud (poisson)			
Plat chaud (viande)			
Dessert			
TOTAL TTC			

Bon de commande

Les Ardoises salées			Suite		
Quantité	Les Plateaux salés	Prix TTC	Quantité	Suite	Prix TTC
	Plateaux «Charcuterie»	30.80€		Foie gras	66.00€
	Plateaux «Charcuterie Italienne»	41.80€		Boite légumes à croquer	33.00€
	Plateaux «Poisson Fumé»	41.80€		Fromages (Camembert, Comté, Neufchâtel, raisins secs) + pain	36.00€
	Plateaux «Volaille»	37.40€		Pain individuel	0.50€
	40 petites brochettes assorties	49.50€		Petite boule de pain	0.60€
SOUS TOTAL 3 :			SOUS TOTAL 4 :		

Les Plateaux cocktail salées			Suite		
Quantité	Type de plateau cocktail	Prix TTC	Quantité	Suite	Prix TTC
	Plateau de 30 Wraps	44.00€		Panier de crudités 1 kg	33.00€
	Plateaux de 30 Savouris Froids	44.00€		Le Pain surprise	44.00€
	Plateaux de 30 Savouris Chauds	44.00€		Plateau de 30 mini- viennoiseries	24.20€
	Plateau de 30 Pièces Fraicheurs	44.00€		Plateau de 30 Fours Frais Finesse	44.00€
	Plateau de 30 pièces Boulangères et minis-clubs	44.00€		Plateau de 30 Fours Frais Saveur	44.00€
SOUS TOTAL 5 :			SOUS TOTAL 6 :		

Les Formules Cocktail		
Quantité	Type de plateau cocktail	Prix TTC
	Cocktail Découverte 8 pièces	12.10€
	Cocktail Découverte 10 pièces	14.30€
	Cocktail Déjeunatoire Finesse 18 pièces	26.40€
	Cocktail Déjeunatoire Saveur 20 pièces	28.60€
	Cocktail Déjeunatoire 22 pièces	31.46€
SOUS TOTAL 7 :		

Bon de commande

Les Boissons (facturées à la bouteille ouverte)		
Quantité	Boissons	Prix TTC
	Champagne (75cl)	21.60€
	Vouvray (75cl)	12.00€
	Sauvignon de Touraine (75cl)	9.60€
	Rosé de Provence (75cl)	9.60€
	Bordeaux rouge (75cl)	9.60€
	St Emilion (75cl)	16.80€
	Cidre (75cl)	6.00€
	Jus d'orange (1L)	2.75€
	Eau plate Cristaline (1.5L)	1.65€
	Eau gazeuse Badoit (1L)	1.65€
	Petite bouteille d'eau Plate (50cl)	0.99€
	Bière (25cl)	1.20€

(TVA 20% pour les alcools)

Les suppléments		Total HT
Forfait recyclable n°1	1.65€/ Personne	
Forfait vaisselle 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	0.80€/ km	

TOTAL COMMANDE :

_____ € TTC

BON POUR ACCORD

Date de la commande,

Signature et cachet de l'entreprise

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 DEMOUVILLE
Tel : 02.31.72.81.51 / E-mail : contact@grandsire.com



ZAC du Clos Neuf - 14 840 Démouville

www.grandsire.com

02 31 72 81 51

Photo non contractuelles - Tarifs **2025-2026**