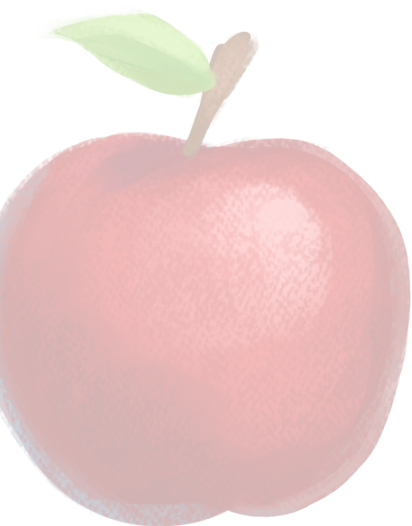


# BROCHURE

*Printemps 2026*



**GRANDSIRE**  
TRAITEUR



## Eveillez vos sens !

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

[www.grandsire.com](http://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

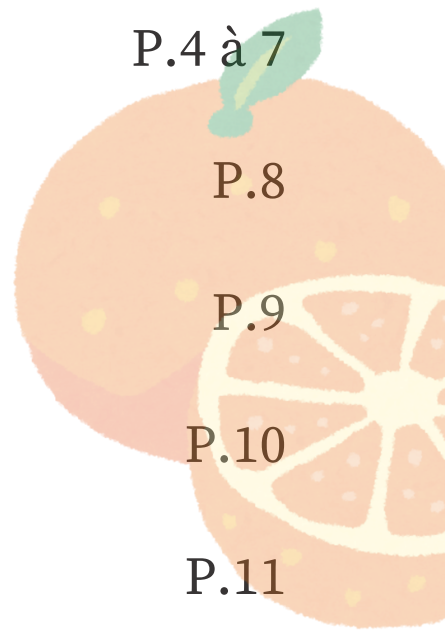
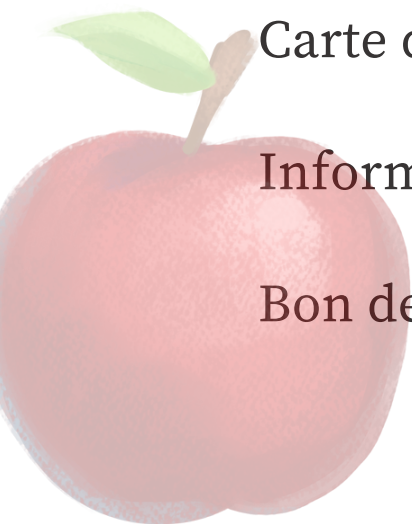
P.17

Informations supplémentaires

P.18 à 19

Bon de commande

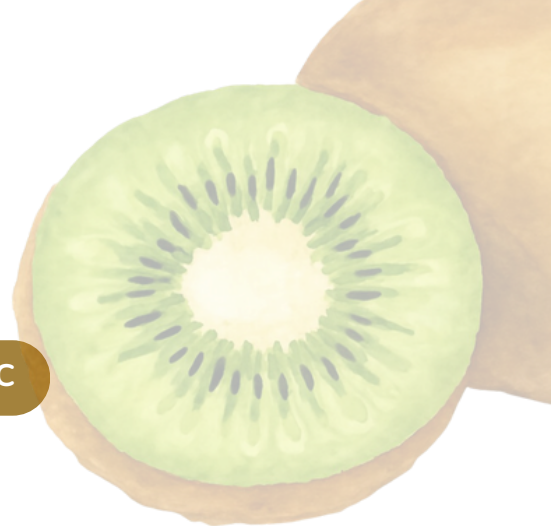
P.20 à 23



# Plateau repas *Kiwi*

16.50 € HT

18.15 € TTC



## Entrée à choisir

Tartare de betteraves, sauce au miel et croustillant de chèvre  
Flan de courgettes et menthe, oignons rouges et coulis balsamique  
Terrine de campagne et confit d'oignons  
Terrine de crevettes et légumes sauce tartare  
Entrée du jour


## Plat à choisir

Brochette de poulet au curry, riz aux petits légumes  
Pavé de saumon aux 5 baies et taboulé à la menthe  
Filet de poulet sauce au poivre, lentilles corail et légumes de saison  
Rôti de bœuf aux fusillis, fèves et cœurs d'artichauts  
Plat du jour

## Fromage à choisir

Camembert  
Pont l'Evêque  
Emmental  
Chèvre

## Dessert à choisir

Crumble rhubarbe  
Feuilleté abricot romarin  
Moelleux au chocolat  
Panacotta soja, coulis exotique   
Dessert du jour



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

# Plateau repas *Orange*



19.00 € HT

20.90 € TTC

## Entrée à choisir

Terrine de poulet et petits légumes, mayonnaise au curry et citron  
Quizza de poivrons et chorizo à la mozzarella (mixte entre une quiche et une pizza)  
Chiffonnade de saumon fumé et crème acidulée pomme granny Smith  
Jambon aux herbes, mousse de brie et ciboulette  
Entrée du jour


## Plat à choisir

Poke bowl de saumon et légumes  
Faux filet et salade de rattes et oignons rouges sauce béarnaise  
Filet d'esturgeon mi-cuit au sésame, quinoa aux agrumes  
Ballotine de poulet aux tomates confites et pesto, tagliatelles fraîches crème de mascarpone et parmesan  
Plat du jour

## Fromage à choisir

Neufchâtel  
Livarot  
Brie  
Comté

## Dessert à choisir

Tartelette fraise chocolat blanc  
Passion chocolat  
Tiramisu spéculoos  
Clafoutis framboise   
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

Terrine de rouget, légumes croquants et citron confit

Terrine de joue de bœuf, sauce gribiche

Rouleau de printemps de saumon fumé, concombre, ciboulette et œufs de caille

Burrata et son crémeux d'asperges et comté façon île flottante

Entrée du jour

## Plat à choisir

Filet de bœuf mariné à l'asiatique, pâtes chinoises

Brochette de gambas et riz façon paëlla sauce ail et paprika

Cordon bleu de veau (comté et Serrano) tagliatelles fraîches, piquillos et crème de truffes

Saint Rouget (duo rouget et Saint-Jacques), julienne de légumes au cumin et graine de fenouil, sauce vierge

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

Finger pistache chocolat

Tartelette citron vert

Cookie fruits rouges

Sablé abricot 

Dessert du jour



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

# Plateau repas *Végétarien*



19.00 € HT

20.90 € TTC

## Entrée à choisir

Bruschetta aux tomates confites, burrata, tapenade d'olives roquette et crème balsamique

Terrine de légumes de saison et pesto rouge

Ile flottante de chèvre frais aux 5 baies et coulis d'asperges vertes et fenouil

Œuf mollet et mousse de vitelotte aux jeunes pousses

Entrée du jour

## Plat à choisir

Salade de penne et poivrons grillés, pickles d'oignons rouges et féta

Polenta crémeuse, courgettes grillées et coulis de petit pois gourmand et menthe

Taboulé vert de légumes et coriandre et houmous

Petite aubergine farcie au Dahl de lentilles et gratinés au comté

Plat du jour

## Fromage à choisir

Fromage normand au choix sur salade croquante

Salade de saison aux noix et fines herbes, chèvre

Bouquet du jardinier et fines herbes aux copeaux de parmesan

## Dessert à choisir

Panacotta soja, coulis exotique

Clafoutis framboise

Sablé abricot

Salade de fruits de saison

Dessert du jour



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

# Les bocaux



22.00 € HT

24.20 € TTC

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

## 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

## 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

# Les 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

**Chicken burger** : Burger graine de courge, steak de poulet croustillant, oignons rouges, tomate 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

OU

## 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



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

# La pasta *Box*

13.00 € HT

14.30 € TTC

Nos box sont remises en valisette isotherme avec une serviette en papier 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

OU

## Pasta box à réchauffer au choix

Tagliatelles fraîches à la bolognaise (bœuf VBF)

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, boccas et autres formules déjeuner

# Formule *Wrap*

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)

## Wrap 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 de thon à la marmelade de Yuzu

Wrap aux légumes Tex Mex

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

Wrap et son fish & chips, sauce tartare

+

## 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, boccas et autres formules déjeuner

# Plateaux *Salés*

Conseillé pour 10 personnes  
Environ 850 grammes

## Charcuterie

28.00 € HT - 30.80 € TTC

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

## Charcuterie italienne - espagnole

38.00 € HT - 41.80 € TTC

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

## Poisson fumé

38.00 € HT - 41.80 € TTC

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

## Volaille

34.00 € HT - 37.40 € TTC

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

## Petites brochettes assorties

45.00 € HT - 49.50 € TTC

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

## Foie gras

60.00 € HT - 66.50 € TTC

Foie gras pommeau et briochin (500g)

## Fromages

33.00 € HT - 36.50 € TTC

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



P.12

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

# Plateaux *Cocktails*

## Plateaux de 30 wraps

36.36 € HT - 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

36.36 € HT - 40.00 € TTC

Dôme de volaille, sauce caramel de teriyaki et amandes fumées  
Sablé de harengs 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  
Brochette melon et jambon fumé de la Manche

## Plateaux de 30 savouris chauds

36.36 € HT - 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

30.00 € HT - 33.00 € TTC

**Pain surprise (50 pièces)**

40.00 € HT - 44.00 € TTC

Charcuterie  
Poisson  
Mixte charcuterie, poisson et crudités

**Plateaux de 30 pièces fraîcheurs**

36.36 € HT - 40.00 € TTC

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

**Plateaux de 30 boulangères et mini-clubs**

36.36 € HT - 40.00 € TTC

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



# 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

36.36 € HT - 40.00 € TTC

Choux banane

Brownie crémeux chocolat

Coque coco passion

Tartelette aux fruits de saison

Sablé cappuccino

Carré de pain d'épices

## Plateaux de 30 fours frais saveurs

36.36 € HT - 40.00 € TTC

Sablé ananas

Macarons

Sablé exotique

Cup pécan, chocolat cannelle

Petite tartelette tatin

Cube coco chocolat



# Formules *Cocktails*

A partir de 20 personnes

20 pièces : 26.36 € HT - 29.00 € TTC

22 pièces : 29.00 € HT - 31.90 € TTC

## Cocktail déjeunatoire 20 pièces saveurs

Salé froid, salé chaud et sucré

### Pièces salées froides (10 pièces)

Sablé de harengs 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



# Carte des *Boissons*

## Les vins

TVA 20%

Bouteille de Sauvignon de Touraine (75 cl)

8.00 € HT - 9.60 € TTC

Bouteille de Rosé de Provence (75 cl)

8.00 € HT - 9.60 € TTC

Bouteille de Bordeaux rouge (75 cl)

8.00 € HT - 9.60 € TTC

Bouteille de St Emilion (75 cl)

14.00 € HT - 16.80 € TTC

## Les soft

TVA 10%

Jus d'orange (1 L)

3.00 € HT - 3.30 € TTC

Jus de pomme artisanal (1 L)

3.50 € HT - 3.84 € TTC

Coca-Cola (1.25 L)

3.00 € HT - 3.30 € TTC

Eau plate Cristaline (1.5 L)

1.50 € HT - 1.65 € TTC

Eau gazeuse Badoit (1 L)

1.50 € HT - 1.65 € TTC

Eau plate Cristaline (50 cl)

0.90 € HT - 0.99 € TTC

Thermos de café (1 L)

15.00 € HT - 16.50 € TTC

## Les apéritifs

TVA 20%

Bouteille de champagne (75 cl)

18.00 € HT - 21.60 € TTC

Bouteille de Crémant de Loire (75 cl)

10.00 € HT - 12.00 € TTC

Bouteille de Méthode traditionnelle (75 cl)

7.00 € HT - 8.40 € TTC

Bouteille de crème de cassis (100 cl)

11.00 € HT - 13.20 € TTC

## Divers

TVA 20%

Bouteille de Cidre (75 cl)

5.00 € HT - 6.00 € TTC

Bouteille de bière (25 cl)

1.25 € HT - 1.50 € TTC

# Informations

## Matériels / Vaisselle

**Forfait vaisselle n°1 : 1.00 € HT soit 1.10 € TTC**

2 gobelets recyclables, 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 :

Pour les particuliers, la livraison est comprise pour toute commande supérieure à 100.00 € HT (110.00 € 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 72 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
- 1 boule de pain

### Suppléments éventuels :

Si livraison le week-end : nous consulter

Couvert en inox : + 1.00 €

### La livraison :

Pour les professionnels, la 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 (19.00 € HT).

### Résiliation :

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

# Bon de commande

<b>Nom de la société (si nécessaire)</b>	
<b>Nom du commanditaire</b>	
<b>Téléphone</b>	
<b>Fax</b>	

<b>Date et heure de la livraison</b>	<b>Le :</b> <b>Entre</b> <b>et</b>
<b>Adresse de livraison</b>	
<b>Adresse de facture (si différente)</b>	

<b>Plateau repas</b>					
	<b>KIWI</b> 16.50 € HT Quantité :	<b>ORANGE</b> 19.00 € HT Quantité :	<b>POMME</b> 24.80 € HT Quantité :	<b>VÉGÉTARIEN</b> 19.00 € HT Quantité :	<b>Total HT</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>					
<b>Fromage</b>					
<b>Dessert</b>					

Sous total :

# Bon de commande

	Bocaux 22.00 € HT Quantité :	Box isotherme 15.00 € HT Quantité :	Pasta Box 13.00 € HT Quantité :	Formule Wrap 13.00 € HT Quantité :	Total HT
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>					
<b>Dessert</b>					

**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	36.36 €		Plateau de 30 pièces boulangères et mini-clubs	36.36 €		Plateau de 30 mini-viennoiseries	22.00 €	
	Plateau de 30 savouris froids	36.36 €		Panier de crudités (1kg)	60.00 €		Plateau de 30 fours frais Finesse	36.36 €	
	Plateau de 30 savouris chauds	36.36 €		Le pain surprise	40.00 €		Plateau de 30 fours frais Saveurs	36.36 €	
	Plateau de 30 pièces fraîcheurs	36.36 €						<b>Sous total :</b>	

Les formules cocktails		
Quantité	Produit	Prix HT
	Cocktail déjeunatoire Saveur 20 pièces	26.36 €
	Cocktail déjeunatoire 22 pièces	29.00 €
		<b>Sous total :</b>

# 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 €
	Crémant de Loire (75 cl)	10.00 €		Jus d'orange (1L)	3.00 €
	Bouteille de Méthode traditionnelle (75cl)	7.00 €		Jus de pomme artisanal (1L)	3.50 €
	Bouteille de crème de cassis (100 cl)	11.00 €		Coca-Cola (1.5 L)	3.00 €
	Sauvignon de Touraine (75 cl)	8.00 €		Eau plate Cristaline (1.5 L)	1.50 €
	Rosé de Provence (75 cl)	8.00 €		Eau gazeuse Badoit (1 L)	1.50 €
	Bordeaux rouge (75 cl)	8.00 €		Petite bouteille d'eau plate (50 cl)	0.90 €
	St Emilion (75 cl)	14.00 €		Bière (25 cl)	1.25 €

(TVA 20% pour les alcools)

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	

## BON POUR ACCORD

Date de la commande :

Signature et cachet de l'entreprise :

**TOTAL COMMANDE :**

\_\_\_\_\_ € HT

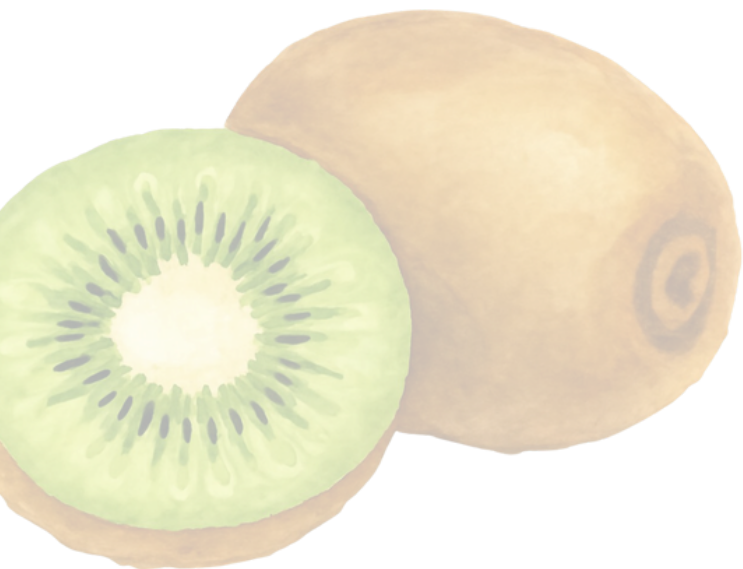
(TVA 10 % , sauf les alcools)

Soit \_\_\_\_\_ € TTC

Votre commande sera validée suite à la réception de notre mail de confirmation

GRANDSIRE TRAITEUR - RUE DENIS PAPIN 14840 DEMOUVILLE

Tel : 02.31.72.81.51 / Email : contact@grandsire.com



**GRANDSIRE**  
TRAITEUR

**Eveillez vos sens !**



ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville  
02 31 72 81 51  
[www.grandsire.com](http://www.grandsire.com)

Photos non contractuelles - Tarifs 2026