



BROCHURE TRAITEUR 2020



- Plateaux repas
- Bocaux
- Burger-Bagel
- Pasta Box
- Wraps
- Ardoises salées
- Plateaux cocktails
- Cocktail déjeunatoire/
dîatoire
- Carte des boissons

GRANDSIRE TRAITEUR

RUE DENIS PAPIN 14840 DEMOUVILLE

Tel : 02.31.72.81.51 / Mail : contact@grandsire.com

LE PLATEAU REPAS

AVORIAZ à 15.00 € HT soit 16.50 € TTC

1 Entrée à choisir

Chiffonnade de jambon du Terroir
& Beurre d'Isigny

Terrine de poisson et sa sauce tartare

Assortiment de cochonnailles (Rosette, ail, salami,
andouille de vire, beurre et cornichons)

Croquant de légumes de saison, au vinaigre
balsamique, ½ œuf dur, copeaux de parmesan

Entrée du jour ou Velouté de légumes à réchauffer



1 Plat à choisir

Dos de cabillaud, pickles de chorizo
et sa salade de blés au concombre *

Rôti de bœuf et ses petites pomme de terre
crème normande et ciboulette, lardons

Pavé de saumon grillé au sésame,
nouilles chinoises et légumes grillés au soja *

Effiloché de dinde au Marsala et salade
de pâtes au pistou *

Plat du jour

1 Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Evêque

Emmental

Chèvre

1 Dessert à choisir

Flan poire chocolat

Crumble aux fruits rouges et sa crème vanillée

Moelleux au chocolat & éclats de nougat

Salade de fruits et son financier

Dessert du jour

Composition

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET Fabrication française

Serviette papier

2 boules de pain

La livraison :

Livraison comprise jusqu'à 10 kms de Caen
Et pour toute commande supérieure à 70.00 € HT

Au-delà : 0.80 € par kilomètre

La commande :

Votre commande doit être passée
au plus tard avant 17H pour le lendemain.

Pour toute commande de plateaux le jour même,
nous ferons le maximum pour satisfaire
au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT,
un supplément de 15.00 € HT sera appliqué

Si livraison le week-end : nous consulter

- couverts inox : + 1.00 € HT par plateau

* Plats qui peuvent être réchauffés, dressés en
cocotte, supplément de 1.50 € HT

LE PLATEAU REPAS

COURCHEVEL à 18.00 € HT soit 19.80 € TTC

1 Entrée à choisir

Cake de crabe et surimi, sauce tartare

Terrine de lapin et confiture d'oignons

Carpaccio de saumon mariné,
guacamole légèrement épicé

Salade de magret fumé, copeaux de parmesan,
croutons, accompagnée de sa vinaigrette

Entrée du jour ou Soupe de choux rouge et patate
douce à la crème de parmesan (à réchauffer)

1 Plat à choisir

Brochette de saumon et gambas aux agrumes,
riz aux petits légumes*

Emincé de veau aux romarins, asperges et pennés
aux tomates confites*

Dos de cabillaud, concassé de tomates épicées
et sa fine ratatouille *

Filet mignon de porc aux aromates, salade de
topinambour façon piémontaise

Plat du jour

1 Fromage à choisir

Neufchâtel

Livarot

Brie

Comté

1 Dessert à choisir

Eclair au Nutella

Cheesecake aux fruits rouges

Tartelette ananas rôti et sa crème légère
noix de coco

Crumble poire chocolat

Dessert du jour



Elégante boîte en carton

Composition

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET Fabrication française

Serviette papier

2 boules de pain

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande
supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée
au plus tard avant 17H pour le lendemain.

Pour toute commande de plateaux le jour même,
nous ferons le maximum pour satisfaire
au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT,
un supplément de 15.00 € HT sera appliqué

Si livraison le week-end : nous consulter

- couverts inox : + 1.00 € HT par plateau

* Plats qui peuvent être réchauffés, dressés en
cocotte, supplément de 1.50 € HT

LE PLATEAU REPAS

MEGEVE à 23.00 € HT soit 25.30 € TTC

1 Entrée à choisir

Salade d'écrevisses, verrine de crabe et son éventail d'agrumes

Tarte fine à la tomate, crémeux mozzarella et piment d'Espelette au jambon de parme

Foie gras à la gelée de coing et ses toasts

Salade de Saint Jacques et mâches, petits légumes à l'huile de truffe

Entrée du jour
ou Soupe de langoustines à réchauffer

1 Plat à choisir

Filet de bar grillé au thym et tartare de légumes à l'huile d'olive

Noisette d'agneau en croute de pain d'épice, crémeux de patate douce *

Brochette de gambas et Saint Jacques tandoori, blé façon risotto et carotte fane à l'orange

Magret de canard au poivre de Timut, velouté de panais au curry et pomme de terre *

Plat du jour

1 Fromage à choisir

Salade de saison, Livarot et Camembert

Jeune pousses, Neufchâtel et Comté

Mesclun aux pommes et toasts de camembert

Salade croquant, croustillant de bleu d'Auvergne aux poires

1 Dessert à choisir

Paris-Brest et son craquelin, cœur coulant praliné

Macaron crème pistache framboise

Millefeuille chocolat noisette

Brioche feuilletée crème caramel et pommes poêlées

Dessert du jour



Elégante boîte en carton

Composition

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET Fabrication française

Serviette papier

2 boules de pain

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.

Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, un supplément de 15.00 € HT sera appliqué

Si livraison le week-end : nous consulter

- couverts inox : + 1.00 € HT par plateau

* Plats qui peuvent être réchauffés, dressés en cocotte, supplément de 1.50 € HT

LE PLATEAU REPAS

VEGETARIEN à 18.00 € HT soit 19.80 € TTC

1 Entrée à choisir

Méli-Mélo aux écrevisses, crevettes, salade de saison, pamplemousse et œuf mimosa

Terrine de poisson, sauce citronnée

Assortiment de crudités, ½ œuf dur et salade de saison

Antipastis marinés à l'huile d'olive et origan, tomate confite et pignons de pin

Entrée du jour

1 Plat à choisir

Filet de rouget grillé et pâtes au pistou *

Pavé de saumon mi-cuit, taboulé et tagliatelles de légumes *

Salade de saumon fumé, tomate cerisette, œuf dur, blinis à la crème d'herbe

Couscous Végétarien *

Plat du jour

1 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

1 Dessert à choisir

Eclair au Nutella

Cheesecake aux fruits rouges

Tartelette ananas rôti et sa crème légère noix de coco

Crumble poire chocolat

Dessert du jour



Elégante boîte en carton
Composition

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET Fabrication française

Serviette papier

2 boules de pain

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.

Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, un supplément de 15.00 € HT sera appliqué

Si livraison le week-end : nous consulter

- couverts inox : + 1.00 € HT par plateau

LES BOCAUX

18.00€ HT SOIT 19.80 € TTC

Entrée – Plat – Dessert

**Couverts en bois avec un verre
Tous les bocaux sont en verre remis
en boîte carton avec une serviette en papier
et une boule de pain**

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.
Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, supplément de 15.00 € HT

Si livraison au-delà de 10 kms de Caen,
supplément de 0.80 € HT
par kilomètre

Si livraison le week-end : nous consulter



Une entrée à choisir

Gaspacho concombre, avocat, petits pois et crevettes épicées

Salade de courgettes grillées à la menthe et amandes, jambon italien et vinaigre balsamique

Salade de boulgour aux herbes fraîches, houmous crémeux et falafels

Gratinade normande (confit d'oignons, pommes de terre, pomme fruit, andouille, Calvados, crémeux fromage normand)

Un Plat à choisir
(à consommer froid ou chaud)

Picatta de dinde façon milanaise et farfale à la crème de parmesan

Sauté de porc asiatique, pâtes chinoise et petits légumes

Tandoori de saumon, fenouil fondant et risotto de blé

Bocal du pêcheur, julienne de légumes, sauce normande

Un dessert à choisir

Crème onctueuse au chocolat et son streuzel

Panna cotta, coulis de fruits rouges

Crème citron, biscuit croustillant et ses meringues

Pommes poêlées, caramel au beurre salé et sa crème tiramisu

LA BOX ISOTHERME Burger ou Bagel

13.90 € HT soit **15.29 € TTC**

Burger ou Bagel + Paquet de Chips ou Salade italienne + Dessert

Couverts en bois, serviette en papier, eau 50 cl, remis en valisette isotherme

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.

Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, supplément de 15.00 € HT

Si livraison au-delà de 10 kms de Caen, supplément de 0.80 € HT par kilomètre

Si livraison le week-end : nous consulter



Un Burger froid à choisir

Burger Normand
(Effiloché de porc confit,
camembert d'Isigny,
confit d'oignons et salade)

Burger Italien
(Coppa, tomate, origan, mozza,
basilic, roquette, jambon italien,
oignon rouge, pesto)

Burger Végétarien

Ou Un Bagel froid à choisir

Bagel Norvégien (Courgettes grillés,
fromage de chèvre, noix, pommes)

Bagel Nordique (Saumon fumé,
ricotta, paprika, pousse d'épinard,
tomates, crevettes et citron vert)

Bagel volaille (Poulet, lanières de
bacon, oignons frits, tomates, salades,
sauce barbecue)

Un dessert à choisir

Grande Brochette de fruits frais

Tartelette citron

Muffin chocolat noisette

Brownie

**Avec un paquet de chips (25 gr)
ou une salade italienne
+ une bouteille d'eau 50cl**

La Pasta Box

EN VALISETTE ISOTHERME

Incluant :

**Une Salade de Pâtes
+ Un dessert + eau 50cl**

11.90 € HT soit 13.10 € TTC

**Boîte carton avec couverts en bois, 1 boule de pain
Serviette en papier, remis en valisette isotherme**

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande
supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.
Pour toute commande de plateaux le jour même,
nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT,
supplément de 15.00 € HT

Si livraison au-delà de 10 kms de Caen,
Supplément de 0.80 € HT par kilomètre

Si livraison le week-end : nous consulter



**Une Pasta Box froide
à choisir**

Penne au salami et légumes, bille de
mozzarella, cerisette, poivrons, olives
noires, basilic et herbes de Provence

Salade de tagliatelles fraîches, jambon
fumé, tomates, oignons rouges,
poivrons, cubes d'emmental et
copeaux de parmesan, sauce pesto

Salade fusilli au thon, poivrons,
tomates et œufs, sauce mayonnaise
au curry et citron vert

**Ou Une Pasta Box chaude
(à réchauffer)
à choisir**

Tagliatelles fraîches à la bolognaise
(Bœuf VBF)

Tagliatelles fraîches sauce crémeuse à
l'ail et parmesan, jambon italien et
pignon de pin

Un Dessert à choisir

Grande Brochette de fruits frais

Tartelette citron

Muffin chocolat noisette

Brownie

+ une bouteille d'eau 50cl

La formule

« Wrap » EN VALISETTE ISOTHERME



Incluant :
Deux Wraps
+ Un dessert + Eau 50cl
11.90 € HT soit 13.10 € TTC

**Boîte carton avec couverts en bois,
 Serviette en papier, remis en valisette isotherme**

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain.
 Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, supplément de 15.00 € HT

Si livraison au-delà de 10 kms de Caen, Supplément de 0.80 € HT par kilomètre
 Si livraison le week-end : nous consulter



Un wrap à choisir

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

Ou

Wrap au poulet croustillant (nuggets), salade et fromage frais à la sauce César

Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette, salade

Wrap aux légumes tex mex (oignons rouges, tomates, poivrons, maïs et épice tex mex)

Wrap sarasin (crêpe au blé noir) à l'andouille de Guemené, fromage frais, pommes salade et croutons d'ail

Un Dessert à choisir

Grande Brochette de fruits frais

Tartelette citron

Muffin chocolat noisette

Brownie

+ Une bouteille d'eau 50cl

Les Ardoises salées

pour 10 personnes



Environ 850 grammes

Dressées sur une ardoise

- Charcuterie **25.00 € HT soit 27.50 TTC**
(Saucisson à l'ail, jambon fumé de la Manche, Andouille de Vire, saucisson sec, cornichons),
beurre et pain
- Charcuterie Italienne -Espagnole **35.00 € HT soit 38.50 TTC**
(Jambon de Parme, coppa, chorizo et tranche de tomme de Savoie, chèvre au piment
d'Espelette et herbe, beurre et pain
- Poisson fumé **35.00 € HT soit 38.50 TTC**
(Saumon fumé en tranche, Saumon gravlax en cube avec pic, truite ou espadon fumé, rillettes
de cabillaud et pain
- Volaille **30.00 € HT soit 33.00 TTC**
(Poulet rôti à la fleur de sel, Teriyaki, tex mex, sauce ketchup, moutarde, mayonnaise)
- 40 petites brochettes assorties **44.00 € HT soit 48.40 TTC**
(poulet paprika, kefta de bœuf, poulet curry, wings)
- Foie gras pommeau, foie gras Andouille de Vire, Magret fumé, chutney
et briochin **50.00 € HT soit 55.00 TTC**
- Boîte légumes à croquer **28.00 € HT soit 30.80 TTC**
- Fromages (Camembert, Comté, Pont L'Evêque, raisins secs)
et pain **30.00 € HT soit 33.00 TTC**

Supplément

Pain individuel : 0.50 € HT - la petite boule soit 0.55 € HT

Les Ardoises Cocktail

Plateau de 35 Wraps

33.00 € HT soit 36.30 € 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

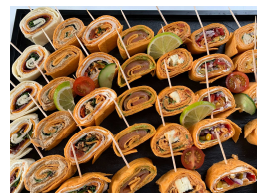
Wrap saumon, guacamole épicé, concombre et salade

Wrap au brie, crème de chorizo et salade

Wrap au poulet croustillant (nuggets), salade et fromage frais à la sauce César

Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette, salade

Wrap aux légumes tex-mex (oignons rouges, tomates, poivrons, maïs et épices tex-mex)



Plateau de 35 Savouris Froids 33.00 € HT

soit 36.30 € TTC

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



Plateau de 35 Savouris Chauds 33.00 € HT

soit 36.30 € TTC

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

Les produits sont dressés sur ardoises et livrés dans des boîtes cartonnées.

Le Panier de crudités (1kg)

28.00 € HT soit 30.80 € TTC



Le Pain Surprise (50 pièces)

40.00 € HT soit 44.00 € TTC

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

Plateau 35 pièces *Fraicheurs*

33.00 € HT soit 36.30 € TTC

Concombre au Piquillos

Brochette tomate/mozzarella/fraisette

Verrine tartare de saumon frais et aneth

Croustille œuf de caille

Tartelette magret fumé et foie gras

Cupcake au cabillaud et citron

Tartelette betterave confite, roquefort et noix



Plateau de 35 pièces boulangères et minis-clubs

33.00 € HT soit 36.30 € TTC

Navette émincé de volaille et ciboulette, miel et épices

Navette jambon fumé du Cotentin à la crème de moutarde à l'ancienne

Briochnin 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

Les produits sont dressés sur ardoises et livrés dans des boîtes cartonnées.

Plateau de 35 Mini-viennoiseries assorties 21.00 € HT

soit 23.10 € TTC

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

Plateau de 35 Fours Frais *Finesse* 33.00 € HT soit 36.30 € TTC

Choux vanille

Brownie crémeux chocolat

Tartelette Framboise

Tartelette citron

Sablé cappuccino

Verrine Tiramisu caramel beurre salé

Petite brochette de fruits frais

Plateau de 35 Fours Frais *Saveur* 33.00 € HT soit 36.30 € TTC

Choux caramel

Royal chocolat

Macaron

Tartelette fraise

Sablé exotique

Mini tropézienne

Petite tartelette tatin



Les produits sont dressés sur ardoises et livrés dans des boîtes cartonnées.

Formules Cocktail

Minimum 20 personnes

➤ Cocktail Découverte

- 8 pièces : 8.00 € HT soit 8.80 € TTC
- 10 pièces : 10.00 € HT soit 11.00 € TTC

Pièces salées froides (possibilité d'intégrer du sucré)

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade et fromage frais, ciboulette
Pince de radis noir
Croustade au Neufchâtel
Brochette tomate/mozzarella/fraisette
Croque Conté
Mini club crudités
Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Verrine tartare de saumon frais et aneth
Navette jambon fumé du Cotentin à la crème 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 : 18.00 € HT soit 19.80 € TTC

Pièces salées froides 10 pièces

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade et fromage frais, ciboulette
Pince de radis noir
Carré Neufchâtel
Brochette tomate/mozzarella/fraisette
Croque Comté
Mini club crudités
Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
Verrine tartare de saumon frais et aneth
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 4 pièces

Mini hamburger
Brochette de poulet grillée
Tartelette de légumes confits et dorade aux herbes
Samossa de gambas, légumes Massala et lard grillé

Pièces sucrées 4 pièces

Sablé Cappuccino
Tartelette fruits rouges
Royal chocolat
Chou caramel

**Nous sommes à votre disposition pour deviser votre cocktail apéritif, déjeunatoire ou dînatoire.
Des buffets, des déjeuners peuvent également vous être proposés en livraison ou avec personnel de service.**

Formules Cocktail

Minimum 20 personnes

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

- **20 pièces : 20.00 € HT soit 22.00 € TTC**
- **22 pièces : 22.00 € HT soit 24.20 € TTC**

Pièces salées froides 10 pièces

Wrap de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade et fromage frais, ciboulette
 Pince de radis noir
 Carré Neufchâtel
 Brochette tomate/mozzarella/fraîsette
 Croque Conté
 Mini club crudités
 Wrap à la rillette de thon au piment d'Espelette
 Verrine tartare de saumon frais et aneth
 Navette jambon fumé du Cotentin à la crème de moutarde à l'ancienne
 Mini club pain nordique saumon fumé à la crème de mozzarella
 Croustille Œuf de caille

Pièces salées chaudes 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 5 pièces

Sablé Exotique
 Tartelette fruits rouges
 Royal chocolat
 Chou caramel
 Macaron
 Brochette de fruits frais



Carte des boissons

Les Softs (TVA 10%)

Jus d'orange (1L) :	2.50 € HT soit 2.75 € TTC
Jus de pomme artisanal (1L) :	3.00 € HT soit 3.30 € TTC
Coca-Cola (1.25L) :	2.50 € HT soit 2.75 € TTC
Eau Plate Cristaline (1.5L) :	1.50 € HT soit 1.65 € TTC
Eau Gazeuse Badoit (1 L) :	1.50 € HT soit 1.65 € TTC
Eau plate Cristalline (50cl) :	0.90 € HT soit 0.99 € TTC
Thermos de café (1L) avec sucre, touillette et gobelet :	15.00 € HT soit 16.50 € TTC

APERITIF (TVA 20%)

Bouteille de champagne (75 cl) :	18.00 € HT soit 21.60 € TTC
Bouteille de Vouvray (75 cl) :	8.30 € HT soit 9.96 € TTC
Bouteille de Méthode traditionnelle (75 cl) :	6.00 € HT soit 7.20 € TTC
Bouteille de Whisky CLAN CAMPBELL (70 cl) :	18.00 € HT soit 21.60 € TTC
Bouteille de crème de cassis (100 cl) :	11.00 € HT soit 13.20 € TTC

Les vins (TVA 20%)

Bouteille de Sauvignon de Touraine (75 cl) :	5.00 € HT soit 6.00 € TTC
Bouteille de Rosé de Provence (75cl) :	8.00 € HT soit 9.60 € TTC
Bouteille de Bordeaux rouge (75 cl) :	8.00 € HT soit 9.60 € TTC
Bouteille de St Emilion (75 cl) :	10.00 € HT soit 12.00 € TTC

Divers (TVA 20%)

Bouteille de Cidre (75 cl) :	4.00 € HT soit 4.80 € TTC
Bouteille de bière (25 cl) :	1.25 € HT soit 1.50 € TTC

PHOTOS NON CONTRACTUELLES – TARIF 2020

Matériel / Vaisselle

Forfait jetable n°1 : 1.30 € HT soit 1.56 € TTC

1 Flute jetable, 1 verre à pied jetable, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

Forfait vaisselle porcelaine et verrerie n°2 : 2.50 € HT soit 3.00 € TTC

1 Flute, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

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 livraison

La livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 70.00 € HT (77.00 € TTC) et jusqu'à 10 kms de Caen

La commande :

Votre commande doit être passée au plus tard avant 17H pour le lendemain. Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande.

Suppléments éventuels :

Si la commande est inférieure à 70.00 € HT, un supplément de 15.00 € HT (16.50 € TTC) sera appliqué. Si la livraison a lieu au-delà de 10 kms de Caen, un supplément de 0.80 € HT (0.88 € TTC) par kilomètre sera appliqué.

Développement durable

GRANDSIRE TRAITEUR

S'investit dans une démarche de développement durable.

Achats responsables avec utilisation des produits normands,

Filière courte,

Limitation des déchets,

Tri sélectif,

Contenants écologiques et réutilisables
(Plateau fibre de canne, couverts bois, ...)



Bon de commande

A nous retourner par mail à contact@grandsire.com

Nom de la Société			
Nom du commanditaire			
Téléphone :		Fax :	

Date et heure de livraison : Le _____ Entre _____ H _____ & _____ H _____

Adresse de livraison : _____

Adresse de facturation (si différente) : _____

	Plateau AVORIAZ à 15.00 € Quantité	Plateau COURCHEVEL à 18.00 € Quantité	Plateau MEGEVE à 23.00 € Quantité	Plateau VEGETARIEN à 18.00 € Quantité	TOTAL HT
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					
Sous total N° 1					

	Les Bocaux à 18.00 € Quantité	La Box Isotherme à 13.90 € (Burger ou Bagel avec Chips ou Salade Italienne) Quantité	La Pasta BOX à 11.90 € Quantité	La Formule Wrap à 11.90 € Quantité	TOTAL HT
Entrée					
Plat					
Dessert					
Sous total N° 2					

PHOTOS NON CONTRACTUELLES – TARIFS 2020

Les Ardoises salées			SUITE		
Quantité	Type d'ardoises salées	PRIX HT	Quantité	Suite	PRIX HT
	Ardoise « Charcuterie »	25.00 €		Foie gras au pommeau, Foie gras Andouille de Vire, Magret fumé, chutney	50.00 €
	Ardoise « Charcuterie Italienne »	35.00 €		Boite légumes à croquer	28.00 €
	Ardoise « Poisson Fumé »	35.00 €		Fromages (Camembert, Conté, Neufchâtel, raisins secs) + pain	30.00 €
	Ardoise « Volaille »	30.00 €		Pain individuel	0.50 €
	40 petites brochettes assorties	44.00 €		Petite boule de pain	0.55 €
SOUS TOTAL 3 :			SOUS TOTAL 4 :		

Les Plateaux cocktail salées			Les Pièces cocktail salées suite		
Quantité	Type de plateau cocktail	PRIX HT	Quantité	Type de plateau cocktail	PRIX HT
	Plateau de 35 Wraps	33.00 €		Panier de crudités 1kg	28.00 €
	Plateau de 35 Savouris Froids	33.00 €		Le Pain surprise (50 pièces)	40.00 €
	Plateau de 35 Savouris Chauds	33.00 €		Plateau de 35 Mini-Viennoiseries	21.00 €
	Plateau de 35 Pièces Fraicheurs	33.00 €		Plateau de 35 Fours Frais <i>Finesse</i>	33.00 €
	Plateau de 35 pièces Boulangères et minis-clubs	33.00 €		Plateau de 35 Fours Frais <i>Saveur</i>	33.00 €
SOUS TOTAL 5 :			SOUS TOTAL 6 :		

Les Formules Cocktail		
Quantité	Type de plateau cocktail	PRIX HT
	Cocktail <i>Découverte</i> 8 pièces	8.00 €
	Cocktail <i>Découverte</i> 10 pièces	10.00 €
	Cocktail Déjeunatoire <i>Finesse</i> 18p	18.00 €
	Cocktail Déjeunatoire <i>Saveur</i> 20p	20.00 €
	Cocktail Déjeunatoire <i>Saveur</i> 22p	22.00 €
SOUS TOTAL 7 :		

Les Boissons (facturées à la bouteille ouverte)		TOTAL HT
Champagne (75cl)	18.00 € ht/bouteille	
Vouvray (75cl)	8.30 € ht/bouteille	
Sauvignon de Touraine (75 cl)	5.00 € ht/bouteille	
Rosé de Provence (75cl)	8.00 € ht/bouteille	
Bordeaux rouge (75 cl)	8.00 € ht/bouteille	
St Emilion (75 cl)	10.00 € ht/bouteille	
Cidre (75 cl)	4.00 € ht/bouteille	
Jus d'orange (1 L)	2.50 € ht/bouteille	
Eau plate Cristaline (1.5L)	1.50 € ht /bouteille	
Eau gazeuse Badoit (1L)	1.50 € ht/bouteille	
Petite Bouteille Eau plate (50cl)	0.90 € ht/bouteille	
Bière (25 cl)	1.25 € ht/bouteille	

(TVA 20% pour les alcools)

Les suppléments		TOTAL HT
Supplément si plat chaud	1.50 € ht/plateau	
Supplément si couvert inox	1.00 € ht/plateau	
Supplément si - de 70.00 € HT de commande	15.00 € ht	
Supplément si livraison à + de 10 kms de Caen	0.80 € ht/ 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 / Mail : contact@grandsire.com
PHOTOS NON CONTRACTUELLES – TARIFS 2020