

*Éveillez vos sens !*



19



85



# GRANDSIRE

## TRAITEUR

*Brochure traiteur  
Printemps / Été*

ZAC du Clos Neuf - 14 840 Démouville

02 31 72 81 51

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

Photos non contractuelles - Tarifs 2024



Les Plateaux-repas	page 01 à 04
Les Bocaux	page 05
La Box isotherme	page 06
La Pasta box	page 07
La formule Wrap	page 08
Plateaux salés	page 09
Plateaux cocktails	page 10 à 12
Formules cocktails	page 13 à 14
Carte des boissons	page 15
Informations supplémentaires	page 16 à 17
Bon de commande	page 18 à 20

# Plateau - repas Abricot

## Entrée à choisir

Quiche aux tomates confites et oignons rouges  
Salade de pastèque, feta et olives noires  
Terrine de poisson, sauce tartare  
Assortiment de charcuterie  
Entrée du jour

## Plat à choisir

Salade César au poulet croustillant  
Filet de lieu noir aux épices cajun, piperade de légumes  
Salade de fusilli au thon, poivrons et tomates et sauce mayonnaise curry et citron vert  
Emincé de volaille tandoori et salade de pâtes au pesto  
Plat du jour

## Fromage à choisir

Camembert  
Pont l'Évêque  
Emmental  
Chèvre

## Dessert à choisir

Tartelette chocolat  
Feuilleté abricot  
Crumble pomme rhubarbe  
Salade fraise-kiwi  
Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas  
**Voir conditions page 17**

**16.00€**  
Ht

**17.60€**  
Ttc

# Plateau - repas

## Cerise



### Entrée à choisir

Panacotta de chèvre et tomates confites, crumble pistache

Terrine de poulet et petits légumes

Tranche de Bresaola et pickles d'oignons rouges et tapenade de poivrons

Penne au salami grillé, légumes et billes de mozzarella

Entrée du jour

### Plat à choisir

Pavé de saumon, quinoa de légumes et vinaigrette balsamique et fraises

Poulet en croûte de grana padano, tagliatelles aux légumes

Poke bowl de cabillaud et légumes

Rôti de bœuf et sa galette de pomme de terre, courgette gratinée au fromage et sauce béarnaise

Plat du jour

### Fromage à choisir

Neufchâtel

Livarot

Brie

Comté

### Dessert à choisir

Riz au lait ananas coco

Eclair chocolat noisette

Tartelette citron fraise

Verrine tiramisu framboise

Dessert du jour

Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas

**Voir conditions page 17**

**18.80€**  
Ht

**20.68€**  
Ttc

# Plateau - repas

## Rhubarbe



Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas  
**Voir conditions page 17**

### Entrée à choisir

Tartare de gambas et courgette au curry  
Saumon fumé et ses blinis au Tzatziki  
Foie gras maison et ses condiments  
Tomate farcie à la joue de bœuf confite et pickles d'oignons  
Entrée du jour

### Plat à choisir

Effiloché de porc, sauce barbecue, riz aux amandes et ananas rôti  
Magret aux 5 baies et confit d'oignon aux figues  
Filet de bœuf aux tagliatelles fraîches, crème de truffes d'été aux petits légumes  
Filet de bar aux légumes et sauce vierge  
Plat du jour

### Fromage à choisir

Salade de saison, Livarot et Camembert  
Jeune pousses, Neufchâtel et Comté  
Mesclun aux pommes et toast de camembert  
Salade croquante, croustillant de bleu d'Auvergne aux poires

### Dessert à choisir

Fraisier  
Macaron pistache framboise  
Pavlova fruits jaunes  
Tarte multifruits  
Dessert du jour

24,80€

Ht

27.28€

Ttc

# Plateau - repas Végétarien

## Entrée à choisir

Médailon de patate douce, houmous et légumes  
Boulgour de blé à la menthe, féta et abricots secs  
Tartare de légumes et samoussas végétarien  
Entrée du jour

## Plat à choisir

Salade de riz au curry, falafels et sauce pita  
Pavé végétarien au blé et tomates confites  
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

Riz au lait ananas coco  
Eclair chocolat noisette  
Tartelette citron fraise  
Verrine tiramisu framboise  
Dessert du jour



Composition identique pour un  
minimum de 4 plateaux repas  
**Voir conditions page 17**

18.80€  
Ht

20.68€  
Ttc

# Les bocaux

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.

## Une entrée à choisir

Pressé de tomates et fromage frais de chèvre, coulis de poivrons jaunes

Salade de rattes, ciboulette et jambon du Cotentin, crème de Neufchâtel

Salade de pâtes chinoises aux gambas et fruits acidulés

Entrée du jour



## Un plat à choisir

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 boeuf à la coriandre, penne et chou au piment d'Espelette

Tartare de veau mi-cuit aux senteurs d'Asie, pad thaï de légumes

## Un dessert à choisir

Pavlova fruits jaunes

Banane au rhum et son streuzel crème coco

Streuzel cacao, crème onctueuse chocolat

Panna cotta fruits rouges

22,00€  
Ht

24.20€  
Ttc

# La box isotherme

## Burger ou Bagel



Nos box sont remis en valisette isotherme avec des couverts en bois, une serviette en papier et une bouteille d'eau (50cl).

### Un burger froid à choisir

#### Burger Normand

Effiloché de porc confit, camembert d'Isigny, confit d'oignons et salade

#### Burger Italien

Coppa, tomate, origan, mozzarella, basilic, roquette, jambon italien, oignons rouge, pesto

#### Burger Végétarien



### Un bagel froid à choisir

#### Bagel Norvégien

Courgettes grillées, 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, salade et sauce barbecue

OU

+

### Bouteille d'eau 50 cl

#### Paquet de chips ou salade italienne

#### Dessert à choisir

Grande brochette de fruits frais  
Tartelette citron  
Muffin chocolat noisette  
Brownie

15,00€  
Ht

16.50€  
Ttc



# La Pasta Box



Nos box sont remis en valisette isotherme avec des couverts en bois, une serviette en papier, 1 boule de pain et une bouteille d'eau (50cl).

## 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 oeufs, sauce mayonnaise au curry et citron vert

OU

## Pasta box à réchauffer à choisir

**Tagliatelles fraîches à la bolognaise (Boeuf VBF)**

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

+

## Dessert à choisir

Grande brochette de fruits frais  
Tartelette citron  
Muffin chocolat noisette  
Brownie

## Bouteille d'eau 50 cl

13,00€  
Ht

14.30€  
Ttc

# Formule Wrap



Nos wraps sont remis en valisette isotherme dans une boîte en carton avec des couverts en bois, une serviette en papier et une bouteille d'eau (50cl).



## INCLUANT :

Deux wraps +  
Un dessert +  
Eau (50cl)

## 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

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

Wrap à la rillettes au thon au piment d'Espelette, salade

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

Wrap sarrasin (crêpe au blé noir) à l'andouille de Guémené, fromage frais, pommes, salades et croûton d'ail

## Dessert à choisir

Grande brochette de fruits frais  
Tartelette citron  
Muffin chocolat noisette  
Brownie

+

## Bouteille d'eau 50 cl

13,00€  
Ht

14.30€  
Ttc

# 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

**28.00€ HT 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

**38.00€ HT 41.80€ TTC**

## Poisson fumé

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

**38.00€ HT 41.80€ TTC**

## Volaille

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

**34.00€ HT 37.40€ TTC**

## 40 petites brochettes assorties

Poulet paprika, kefta de boeuf, poulet curry, wings

**45.00€ HT 49.50€ TTC**

## Foie gras

Foie gras pommeau et briochin (500g)

**60.00€ HT 66.00€ TTC**

## Fromages

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

**33.00€ HT 36.00€ TTC**

Supplément éventuel

Pain individuel : 0.50€ HT 0.55 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'Épелlette, salade

40.00€  
Ht

44.00€  
Ttc



## Plateau de 30 Savouris froids

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

40.00€  
Ht

44.00€  
Ttc



## Plateau de 30 Savouris 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

40.00€  
Ht

44.00€  
Ttc



# Plateaux Cocktail

## Boîte de légumes (1 kg)

Crudités de saison

30.00€

Ht

33.00€

Ttc



## Pain surprise (50 pièces)

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

40.00€

Ht

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

40.00€

Ht

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

40.00€

Ht

44.00€

Ttc



# Plateaux Cocktail

## Plateau de 30 Mini - viennoiseries assorties

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

22.00€  
Ht

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

40.00€  
Ht

44.00€  
Ttc



## Plateau de 30 Fourrs frais Saveur

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

40.00€  
Ht

44.00€  
Ttc



# Formules Cocktail

À partir de 20 personnes

## Cocktail Découverte

**8 pièces : 11.00€ HT et 12.10 € TTC**

**10 pièces : 13.00€ HT et 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/fraîsette  
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

## Cocktail Déjeunatoire 18 pièces finesse ( salé froid, salé chaud et sucré)

**18 pièces : 24.00€ HT et 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/fraîsette  
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 : 26.00€ HT et 28.60€ TTC**

**22 pièces : 28.60€ HT et 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 grillé  
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





# Carte des boissons

## Les vins (TVA 20%)

Bouteille de Sauvignon de Touraine (75cl)	<b>8.00€ HT soit 9.60€ TTC</b>
Bouteille de Rosé de Provence (75cl)	<b>8.00€ HT soit 9.60€ TTC</b>
Bouteille de Bordeaux rouge (75cl)	<b>8.00€ HT soit 9.60€ TTC</b>
Bouteille de St Emilion (75cl)	<b>14.00€ HT soit 16.80€ TTC</b>

## Les softs (TVA 10%)

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

## Apéritifs (TVA 20%)

Bouteille de champagne (75cl)	<b>18.00€ HT soit 21.60€ TTC</b>
Bouteille de Vouvray (75cl)	<b>10.00€ HT soit 12.00€ TTC</b>
Bouteille de Méthode traditionnelle (75cl)	<b>7.00€ H soit 8.40€ TTC</b>
Bouteille de crème de cassis (100cl)	<b>11.00€ HT soit 13.20€ TTC</b>

## Divers (TVA 20%)

Bouteille de Cidre (75cl)	<b>5.00€ HT soit 6.00€ TTC</b>
Bouteille de bière (25cl)	<b>1.25€ HT soit 1.50€ TTC</b>

# Informations

## Matériel / Vaisselle

### **Forfait recyclable n°1 : 1.50€ HT et 1.65€ TTC**

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

### **Forfait vaisselle porcelaine et verrerie n°2 : 2.50€ HT et 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 n°3 : 100.00€ HT et 120.00€ TTC**

**Tire bouchon: 10.00€ HT et 12.00€ TTC**



## Conditions et livraison

### **Livraison :**

Livraison comprise pour toute commande supérieure à 80.00€ et 88.00€ TTC et jusqu'à 10 kms de Caen

### **Commande :**

Votre commande doit être passée au plus tard avant 16h pour le lendemain. Pour toute commande de plateaux le jour même, nous ferons le maximum pour satisfaire au mieux votre demande. Si livraison le week-end : nous consulter

### **Suppléments éventuels :**

Si la commande est inférieure à 80.00€ 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 de produits normands, filière courte, limitation des déchets, tri sélectif et contenants écologiques et réutilisables.

# Informations

## Plateaux-repas

**Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas**

**Composition :**



Couvert bois

Gobelet recyclable

Assiettes recyclées en bagasse 100% compostable de fabrication française et micro-ondable

Serviette papier

2 boules de pain

**Livraison :**

Livraison comprise pour toute commande supérieur à 80.00€ HT et jusqu'à 10 kms de Caen

**Commande**

Votre commande doit être passée au plus tard avant 16h pour le lendemain.

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

**Suppléments éventuels :**

Si la commande est inférieure à 80.00€ HT, un supplément de 15.00€ sera appliqué

Si livraison le week-end : nous consulter

Couvert en inox : +1.00€



# Bon de commande

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

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

Plateaux repas					
	Abricot à 16.00€ HT Quantité	Cerise à 18.80€ HT Quantité	Rhubarbe à 24.80€ HT Quantité	Végétarien à 18.80€ HT Quantité	Total HT
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					
<b>SOUS TOTAL 1 :</b>					

	Les bocaux à 22.00€ HT Quantité	Box Isotherme à 15.00€ HT Quantité	Pasta Box à 13.00€ HT Quantité	Formule Wrap à 13.00€ HT Quantité	Total HT
Entrée					
Plat					
Dessert					
<b>SOUS TOTAL 2 :</b>					

# Bon de commande

Les Ardoises salées			Suite		
Quantité	Les Plateaux salés	Prix HT	Quantité	Suite	Prix HT
	Plateaux «Charcuterie»	28.00€		Foie gras	60.00€
	Plateaux «Charcuterie Italienne»	38.00€		Boite légumes à croquer	30.00€
	Plateaux «Poisson Fumé»	38.00€		Fromages (Camembert, Comté, Neufchâtel, raisins secs) + pain	33.00€
	Plateaux «Volaille»	34.00€		Pain individuel	0.50€
	40 petites brochettes assorties	45.00€			
<b>SOUS TOTAL 3 :</b>			<b>SOUS TOTAL 4 :</b>		

Les Plateaux cocktail salées			Suite		
Quantité	Type de plateau cocktail	Prix HT	Quantité	Suite	Prix HT
	Plateau de 30 Wraps	40.00€		Panier de crudités 1 kg	30.00€
	Plateaux de 30 Savouris Froids	40.00€		Le Pain surprise	30.00€
	Plateaux de 30 Savouris Chauds	40.00€		Plateau de 30 mini- viennoiseries	22.00€
	Plateau de 30 Pièces Fraicheurs	40.00€		Plateau de 30 Fours Frais Finesse	40.00€
	Plateau de 30 pièces Boulangères et minis-clubs	40.00€		Plateau de 30 Fours Frais Saveur	40.00€
<b>SOUS TOTAL 5 :</b>			<b>SOUS TOTAL 6 :</b>		

Les Formules Cocktail		
Quantité	Type de plateau cocktail	Prix HT
	Cocktail Découverte 8 pièces	11.00€
	Cocktail Découverte 10 pièces	13.00€
	Cocktail Déjeunatoire Finesse 18 pièces	24.00€
	Cocktail Déjeunatoire Saveur 20 pièces	26.00€
	Cocktail Déjeunatoire 22 pièces	28.60€
<b>SOUS TOTAL 7 :</b>		

# Bon de commande

Les Boissons (facturées à la bouteille ouverte)		
Quantité	Boissons	Prix HT
	Champagne (75cl)	18.00€
	Vouvray (75cl)	10.00€
	Sauvignon de Touraine (75cl)	8.00€
	Rosé de Provence (75cl)	8.00€
	Bordeaux rouge (75cl)	8.00€
	St Emilion (75cl)	14.00€
	Cidre (75cl)	5.00€
	Jus d'orange (1L)	2.50€
	Eau plate Cristaline (1.5L)	1.50€
	Eau gazeuse Badoit (1L)	1.50€
	Petite bouteille d'eau Plate (50cl)	0.90€
	Bière (25cl)	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 - de 80.00€ HT de commande	15.00€	
Supplément si livraison à + de 10 kms de Caen	0.80€/ km	

<b>TOTAL COMMANDE :</b>	
_____	€ HT
(TVA 10%, sauf les alcools)	
<b>Soit</b> _____	€ 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

GRANDSIRE TRAITEUR  
RUE DENIS PAPIN 14840 DEMOUILLE  
Tel : 02.31.72.81.51 / E-mail : contact@grandsire.com



ZAC du Clos Neuf - 14 840 Démouville

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

02 31 72 81 51

Photo non contractuelles - Tarifs 2024