

BROCHURE

Été 2026



GRANDSIRE
TRAITEUR



EVEILLEZ VOS SENS !

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

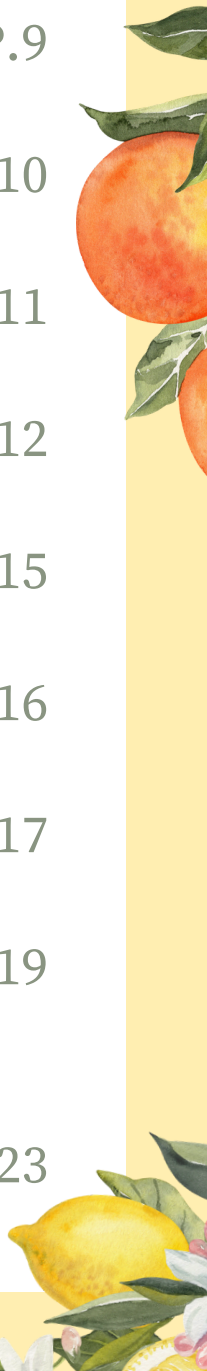
www.grandsire.com

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



PLATEAU REPAS *Cassis*

16.50 € HT

18.15 € TTC

Entrée à choisir

Salade grecque et fêta

Tomates mozzarella et pesto, croûtons à l'ail

Terrine de poisson et légumes grillés, sauce tartare

Salade d'abricots rôtis au chèvre et romarin

Entrée du jour

Plat à choisir

Filet de rouget juste rôti, penne aux tomates confites

Poke bowl de saumon, riz et légumes

Filet de poulet au curry, salade de riz aux petits légumes du soleil

Emincé de boeuf, sauce barbecue, salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots, tomates)

Plat du jour

Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Evêque

Livarot

Emmental

Chèvre

Dessert à choisir

Tartelette fruit de saison, ganache chocolat blanc

Feuilleté crumble abricot amande

Brownie chocolat noix

Panacotta au lait de soja au lait de soja et coulis du moment

Dessert du jour



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

PLATEAU REPAS *Fraise*

19.00 € HT

20.90 € TTC

Entrée à choisir

Panacotta de chèvre et tomates confites, crumble pistache

Terrine de poulet et petits légumes

Penne au salami et légumes, billes de mozzarella

Jambon rôti aux herbes et tapenade d'olive

Entrée du jour

Plat à choisir

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

Poke bowl de lieu noir, gambas et légumes

Poulet en croûte de grana panado, tagliatelles aux légumes provençaux

Rôti de boeuf, salade de pommes de terre, oignons cébette, béarnaise

Plat du jour

Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Evêque

Livarot

Emmental

Chèvre

Dessert à choisir

Clafoutis fraise 

Tiramisu aux fruits rouges

Passion chocolat

Tartelette chocolat cerise

Dessert du jour



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

PLATEAU REPAS *Pêche*

24.80 € HT

27.28 € TTC



Entrée à choisir

Tataki de thon rouge, légumes croquants et sauce Teriyaki

Makis de saumon et gambas, sauce soja

Foie gras à la vanille, chutney d'ananas et mangue

Terrine de volaille et légumes confits

Entrée du jour

Plat à choisir

Filet de bar aux légumes Provençaux et sauce vierge

Piccata de veau, tagliatelles fraîches et tomates confites, crémeux de mozzarella di buffala

Dos de cabillaud rôti au miel, riz aux légumes confits

Filet mignon de veau basse température, aubergines et courgettes grillées, aioli doux

Plat du jour

Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Evêque

Livarot

Emmental

Chèvre

Dessert à choisir

Salade de fruits de saison



Cookie fruits rouges

Carpaccio ananas coco

Tartelette chocolat myrtille

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 de tapenade d'olives, tomates confites, roquette et copeaux de parmesan

Assiette de crudités

Salade de pâtes, poivrons grillés et artichaut

Terrine de chèvre et tomates confites, coulis de poivrons jaunes

Entrée du jour

Plat à choisir

Steak végétal, salade de riz aux petits légumes

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

Salade de riz au curry, falafels et sauce pita

Trompe l'oeil de St Jacques (Champignons) sur lit de légumes poêlés

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 au lait de soja au lait de soja et coulis du moment

Clafoutis fraise

Salade de fruits de saison

Dessert du jour



Composition identique pour un minimum de 4 plateaux repas, bouches 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

P.10

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

P.11

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



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 rillettes 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 rillette 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

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%

8.00 € HT - 9.60 € TTC
8.00 € HT - 9.60 € TTC
8.00 € HT - 9.60 € TTC
14.00 € HT - 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%

3.00 € HT - 3.30 € TTC
3.50 € HT - 3.84 € TTC
3.00 € HT - 3.30 € TTC
1.50 € HT - 1.65 € TTC
1.50 € HT - 1.65 € TTC
0.90 € HT - 0.99 € TTC
15.00 € HT - 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%

18.00 € HT - 21.60 € TTC
10.00 € HT - 12.00 € TTC
7.00 € HT - 8.40 € TTC
11.00 € HT - 13.20 € TTC

Divers

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

TVA 20%

5.00 € HT - 6.00 € TTC
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 entraînera tout de même le règlement de la facture.



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 facture (si différente)	

Plateau repas					
	CASSIS 16.50 € HT Quantité :	FRAISE 19.00 € HT Quantité :	PÊCHE 24.80 € HT Quantité :	VÉGÉTARIEN 19.00 € HT Quantité :	Total HT
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					

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
Entrée					
Plat					
Dessert					

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 €						
							Sous total :	

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



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



Eveillez vos sens !



GRANDSIRE
TRAITEUR

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

www.grandsire.com

Photos non contractuelles - Tarifs 2026