



GRANDSIRE
Traiteur



BROCHURE TRAITEUR 2021



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

LE PLATEAU REPAS

ABRICOT à 15.00 € HT soit 16.50 € TTC

1 Entrée à choisir

Pain de poulet au cumin et olives

Panna cotta façon pizza

Terrine de poisson sauce tartare

Bruschetta de sardine et tartare de tomates,
crème de pain

Salade de concombre à la crème de coco,
citron vert et curcuma

Entrée du jour

1 Plat à choisir

Salade César

Pavé de saumon, sauce chermoula,
Quinoa de légumes

Carpaccio de bœuf au pesto et
Copeaux de parmesan, salade de penne

Suprême de volaille escalopé
Caramélisé à l'orange et au miel,
Tagliatelles de légumes et pâtes

Bagel de poulet crudités,
Moutarde, miel et oignons frits

Plat du jour

1 Fromage à choisir

Camembert

Pont l'Evêque

Emmental

Chèvre

1 Dessert à choisir

Brownie noisette pistache

Tarte Tatin et sa crème onctueuse fève de Tonka
Millefeuille de crêpes, crème vanille et fruits frais

Salade de fruits et son financier

Dessert du jour



**Composition identique
pour un minimum de 3 plateaux**

Composition :

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET

de Fabrication française et micro-ondable

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

LE PLATEAU REPAS

CERISE à 18.00 € HT soit 19.80 € TTC

1 Entrée à choisir

Mezzés assortis

(Taboulé aux herbes, tartine d'houmous,
Tartine caviar aubergines, feuille de vigne)

Carpaccio de saumon et kiwi, vinaigrette passion

Tartare de jambon magret fumé et melon

Tarte fine de légumes et crevettes,
Sphère de chèvre au thym

Saumon fumé et toast grillé

Entrée du jour

1 Plat à choisir

Pavé de cabillaud sauce vierge,
Riz aux petits légumes

Brochette de poulet grillé au curry et sa méchouia

Rôti de bœuf sauce au poivre, salade de pomme
de terre, oignons rouges et coppa grillée

Wok de gambas

Bagel à la crème de thon,
Concombre et tomates, sauce soja

Plat du jour

1 Fromage à choisir

Neufchâtel

Livarot

Brie

Comté

1 Dessert à choisir

Eclair caramel au beurre salé

Cheesecake abricot / passion

Tartelette ananas rôti
et sa crème légère noix de coco

Flan amande / noisette et son croustillant

Dessert du jour



**Composition identique
pour un minimum de 3 plateaux**

Composition :

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET

de Fabrication française et micro-ondable

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

LE PLATEAU REPAS

RHUBARBE à 23.00 € HT soit 25.30 € TTC

1 Entrée à choisir

Salade de gnocchis au jambon de Parme,
Olives, basilic et parmesan

Ile flottante de chèvre, crémeux d'asperges verte
et éclats de morilles

Foie gras Maison,
Chutney d'ananas au poivre de Timut et ses toasts

Croque-Monsieur revisité,
Crémeux d'emmental et jambon grillé

Brochette de gambas et langoustines,
Tartare de légumes et mangue

Entrée du jour

1 Plat à choisir

Tartare de bœuf et pâtes chinoises

Filet de dinde façon cordon bleu au comté AOP,
petits légumes et pomme de terre croustillante

Emincé d'agneau grillé sauce chimichurri,
crémeux de merguez épicé, taboulé à la menthe

Bar grillé et légumes de saison

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 croquante, croustillant de bleu
d'Auvergne aux poires

1 Dessert à choisir

Paris-Brest et son craquelin

Macaron pomme caramel beurre salé

Millefeuille vanille bourbon

Tartelette Dulcey cassis

Dessert du jour



**Composition identique
pour un minimum de 3 plateaux**

Composition :

Couverts bois

Verre à pied jetable

Assiettes recyclées RPET

de Fabrication française et micro-ondable

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

LE PLATEAU REPAS

VEGETARIEN à 18.00 € HT soit 19.80 € TTC

1 Entrée à choisir

Salade de pâtes, poivrons grillés et artichaut

Salade de boulgour aux abricots et olives,
vinaigrette au cumin

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

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

Entrée du jour

1 Plat à choisir

Steak végétal façon burger

Pavé de saumon, taboulé
et tagliatelles de légumes

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

Barigoule printanière au pistou, farandole de
légumes parfumé à l'huile d'olive et basilic

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 caramel au beurre salé

Cheesecake abricot / passion

Tartelette ananas rôti
et sa crème légère noix de coco

Flan amande / noisette et son croustillant

Dessert du jour



**Composition identique
pour un minimum de 3 plateaux**

Composition :

Couverts bois

Verre à pied jetable

**Assiettes recyclées RPET
de fabrication française et micro-ondable**

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

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

Oignons blancs farcis à la crevette et légumes, coulis d'oignons et basilic

Hure de saumon et pied de porc, sauce gribiche

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

Salade de pâtes chinoises aux gambas et fruits acidulés

Un Plat à choisir

(à consommer froid ou chaud)

Cabillaud rôti à la fleur de sel et beurre normand, lentilles corail, crémeux de carottes jaunes au cumin

Emincé de poulet aux épices indiennes, courgettes et 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

Un dessert à choisir

Forêt Noire revisitée

Biscuit moelleux et ses poires au miel, crème Tonka

Abricot poêlé et son biscuit chocolat, crème spéculoos

Banane flambée au Rhum & son streuzel, crème coco,

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

Boite 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/fraîsette

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

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



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
Samoussa 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 dinatoire.
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 2021

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 ABRICOT à 15.00 € Quantité <input type="text"/>	Plateau CERISE à 18.00 € Quantité <input type="text"/>	Plateau RHUBARBE à 23.00 € Quantité <input type="text"/>	Plateau VEGETARIEN à 18.00 € Quantité <input type="text"/>	TOTAL HT
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					
Sous total N° 1					

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

PHOTOS NON CONTRACTUELLES – TARIFS 2021

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 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