

*Eveillez vos sens !*

19 85



**GRANDSIRE**  
TRAITEUR

**BROCHURE**  
*Automne / Hiver*



ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

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

**Photos non contractuelles - Tarifs 2024-2025**

# Sommaire

Les Plateaux repas	... pages 1 à 4
Les Bocaux	... page 5
La Box isotherme	... page 6
La Pasta box	... page 7
La Formule wrap	... page 8
Plateaux salés	... page 9
Plateaux cocktails	... pages 10 à 12
Formules cocktails	... pages 13 à 14
Carte des boissons	... page 15
Informations supplémentaires	... pages 16 à 17
Bon de commande	... pages 18 à 21

# PLATEAU-REPAS

## Amande

16.00€ HT

17.60€ TTC

### Entrée au choix

Terrine de poisson, vinaigrette de Xeres à l'huile de noisette et salade de choux vert

Terrine de campagne aux châtaignes, confit d'échalotes

Quiche aux lardons et butternut

Quiche au saumon, poireau et mimolette d'Isigny

Entrée du jour

### Plat au choix

Filet de poulet en cuisson douce, fusilli et tomates confites

Filet de colin, salade de riz aux légumes d'hiver

Emincé de bœuf laqué et légumes d'automne, pâtes chinoises

Saumon au citron vert et semoule de légumes

Plat du jour

### Fromage au choix

Camembert.

Pont l'Evêque.

Emmental.

Chèvre.

### Dessert au choix

Tarte fine pomme et sa crème fraîche

Salade de fruits et son financier

Moelleux chocolat

Crumble pomme et poires et sa crème vanillée

Dessert du jour



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

# PLATEAU-REPAS

## Chataigne

18.80€ HT

20.68€ TTC

### Entrée au choix

Quiche au potiron et roquefort

Terrine de lentilles et légumes

Œuf mollet et crémeux de butternut et chèvre

Saumon fumé et crème de raifort au citron vert

Entrée du jour

### Plat au choix

Filet de poulet rôti au miel, salade de penne au potiron et poire

Cabillaud aux légumes d'automne

Carpaccio, salade d'épeautre et légumes

Dorade royale aux graines de fenouil, tagliatelles et vinaigrette aux agrumes

Plat du jour

### Fromage au choix

Neufchâtel.

Livarot.

Brie.

Comté.

### Dessert au choix

Eclair chocolat

Cheesecake caramel au beurre salé

Riz au lait vanille tonka

Carpaccio ananas rhum coco

Dessert du jour



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

# PLATEAU-REPAS

## Noisette

24.80€ HT

27.28€ TTC

### Entrée au choix

Foie gras de canard et chutney de poire au miel et châtaigne  
Trio de Saint Jacques et crémeux de patate douce à l'orange  
Demi sphère de saumon fumé, ricotta et œuf mollet  
Entrée du jour

### Plat au choix

Filet de bœuf et tagliatelles fraîches aux girolles, crémeux à la truffe  
Filet de bar, purée de panais et sauce vierge  
Brochette de Saint-Jacques et gambas, risotto au brocolis, noix et copeaux de mimolette  
Magret de canard et boulgour à la figue et potiron, sauce miel et moutarde  
Plat du jour

### Fromage au choix

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

### Dessert au choix

Tartelette aux noix et chocolat  
Sablé caramel au beurre salé  
Tartelette poire au miel et sa crème fève de tonka  
Délice aux pommes  
Dessert du jour



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

# PLATEAU-REPAS

## Végétarien

### Entrée au choix

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

Terrine de poisson, sauce citronnée

Assortiment de crudités, 1/2 œuf dur et salade de saison

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

Entrée du jour

### Plat au choix

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

### Fromage au choix

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 au choix

Eclair chocolat

Cheesecake caramel au beurre salé

Riz au lait vanille tonka

Carpaccio ananas rhum coco

18.50€ HT

20.35€ TTC



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

# 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.*

22€ HT

24.20€ TTC

## Entrée au choix

Potage de légumes 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

## 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 boeuf 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

Forêt noire revisitée

Biscuit moelleux et ses poires au miel, crème de Tonka

Abricot poêlé et son biscuit chocolat, crème spéculoos

Banane flambée au Rhum et son streuzel, crème coco



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

# LA BOX ISOTHERME

## Burger ou Bagel

15€ HT

16.50€ TTC

*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 au choix

#### Le 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.

#### Burger Végétarien

### 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, salades et sauce barbecue

### 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, bocaux et autres formules déjeuner.*

# 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).*

13€ HT

14.30€ TTC

## **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 oeufs, sauce mayonnaise au curry et citron vert

## **Pasta Box à réchauffer au choix**

Tagliatelles fraîches à la bolognaise (Boeuf VBF)

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

ou

+

## **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, bocaux et autres formules déjeuner.*



# 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).*

13€ HT

14.30€ TTC

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

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

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

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

## 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, bocaux et autres formules déjeuner.*



# PLATEAUX Salés

Conseillé pour 10 personnes  
Environ 850 grammes

## Charcuterie

**28.00 HT - 30.80 TTC**

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

## Charcuterie italienne – espagnole

**38.00 HT - 41.80 TTC**

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

## Poisson fumé

**38.00 HT - 41.80 TTC**

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

## Volaille

**34.00 HT - 37.40 TTC**

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

## Petites brochettes assorties

**45.00 HT - 49.50 TTC**

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

## Foie gras

**60.00 HT - 66.00 TTC**

Foie gras pommeau et briochin (500g)

## Fromages

**33.00 HT - 36.00 TTC**

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



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

# PLATEAUX *Cocktail*

## *Plateau de 30 wraps*

**40.00 HT - 44.00 TTC**

Wraps jambon fumé de la manche, mimolette d'Isigny, fromage frais et salade

Wraps de poulet et crudités, oignons frits, tomates confites, salade et fromage frais, ciboulette

Wraps saumon, guacamole épicé, concombre et salade

Wraps au poulet croustillant, salade et fromage frais à la sauce César

Wraps au rillettes de thon piment d'Espelette, salade

## *Plateau de 30 savouris froids*

**40.00 HT - 44.00 TTC**

Pinces de radis noir

Gambas crème de curry et mangue Croustade au Neufchâtel

Choux saumon, citron et curcuma

Croques comté

Brochettes tomate/mozzarella/fraîsette (selon saison)

Sablés cacahuète, fromage frais et carotte

## *Plateau de 30 savouris chauds*

**40.00 HT - 44.00 TTC**

Mini hamburgers

Brochettes de St Jacques et Coppa

Samoussas de gambas, légumes Massala et lard grillé

Brochettes de poulet grillé

Fingers de croque monsieur au comté

Bouchées de chèvre et miel, éclats de noisette et romarin

Tartelettes de légumes confits et dorade royale aux herbes



# PLATEAUX *Cocktail*

## *Boîte de légumes (1 kg)*

Crudités de saison

30.00 HT - 33.00 TTC

## *Pain surprise (50 pièces)*

Charcuterie

Poisson

Mixte de charcuterie, poisson et crudités

40.00 HT - 44.00 TTC

## *Plateau de 30 pièces fraîcheurs*

Concombres au Piquillos

Brochettes tomate/mozzarella/fraisette (selon saison)

Croustilles oeuf de caille

Tartelettes magret de fumé et foie gras

Cupcakes au cabillaud et citron

Tartelettes betterave confite, roquefort et noix

40.00 HT - 44.00 TTC

## *Plateau de 30 pièces bowlangères et minis-clubs*

Navettes émincé de volaille et ciboulette, miel et épices

Brioichins crème de Neufchâtel et pomme confite

Minis club pain nordique saumon fumé à la crème de mozzarella et aneth

Minis club au boeuf sauce tartare

Minis club crudités

Bruschettas de légumes et anchois marinés

40.00 HT - 44.00 TTC



# PLATEAUX *Cocktail*

## *Plateau de 30 mini viennoiseries assorties*

**22.00 HT - 24.20 TTC**

Assortiments mini croissants, mini pains aux chocolat et mini pains aux raisins

## *Plateau de 30 fours frais Finesse*

**40.00 HT - 44.00 TTC**

Choux vanille

Brownie crémeux chocolat

Tartelette framboise

Tartelette citron

Sablé cappuccino

Petite brochette de fruits frais

## *Plateau de 30 fours frais Saveur*

**40.00 HT - 44.00 TTC**

Royal chocolat Macaron

Tartelettes fraises (selon saison)

Sablés exotique

Mini tropéziennes

Petites tartelettes tatin



# FORMULES

## Cocktail

A partir de 20 personnes

### Cocktail Découverte

#### 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, fraisettes (selon saison)  
Croque Comté

8 pièces : 11.00€ HT et 12.10 € TTC

10 pièces : 13.00€ HT et 14.30€ TTC

Mini club crudités  
Wrap à la rilette de thon au piment d'Espelette  
Verrine tartare de saumon frais et aneth  
Navette jambon fumé du Cotenti à la rème de moutarde à l'ancienne  
Mini club pain nordique savon 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, fraisette (selon saison)  
Croque Comté  
Mini club crudités  
Wrap à la rilette 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

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*

A 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, mozzarella, fraisettes (selon saison)

Croque Comté

Mini club crudités

Wrap à la rilette de thon au piment d'Espelette

Verrine tartare de saumon frais et aneth

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 de 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 de 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)	<b>15.00 € HT soit 16.50 € TTC</b>

*avec sucre, touillettes et gobelets*

## Apéritifs

(TVA de 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 de 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**

Flûte recyclable, 1 gobelet recyclable, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets

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

Flûte, 1 verre à pied, serviettes cocktail, 1 sac pour déchets (vaisselle à nous rapporter non lavée)

**Forfait mise en place du buffet avec nappage tissé 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 supérieur à 80.00 € HT 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.

### 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 (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 des 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 papier

2 boules de pain

### Suppléments éventuels :

Si livraison le week-end : nous consulter

Couvert en inox : +1.00€

### Livraison :

Livraison comprise pour toute commande supérieur à 80.00€ HT 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.

### 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 (18.80 € HT).

### Conditions de 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

<b>Nom de la société (si nécessaire) :</b>		<b>Date et heure de livraison</b>	<b>Le</b>		<b>h</b>	<b>et</b>		<b>h</b>
<b>Nom du commanditaire :</b>		<b>Adresse de livraison</b>						
<b>Téléphone :</b>		<b>Adresse de facturation (si différente)</b>						
<b>Fax :</b>								

## Plateaux repas

	<b>Amande à 16.00€ HT Quantité :</b>	<b>Chataigne à 18.80€ HT Quantité :</b>	<b>Noisette à 24.80€ HT Quantité :</b>	<b>Végétarien à 18.80€ HT Quantité :</b>	<b>Total HT</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>					
<b>Fromage</b>					
<b>Dessert</b>					

**Sous total :**

**18**

# BON DE COMMANDE

	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					

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 €		Boite de légumes à croquer	30.00 €
	Plateau "poisson fumé"	38.00 €		Fromages (Camembert, Comté, Neufchâtel, raisins secs) + 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	40.00 €		Plateau de 30 pièces bougères et mini-clubs	40.00 €		Plateau de 30 mini- viennoiseries	22.00 €	
	Plateau de 30 savouris froids	40.00 €		Panier de crudités (1kg)	60.00 €		Plateau de 30 fours frais Finesse	40.00 €	
	Plateaux de 30 savouris Chauds	40.00 €		Le pain surprise	30.00 €		Plateau de 30 fours frais Saveur	40.00 €	
	Plateau de 30 pièces Fraicheurs	40.00 €						<b>Sous total :</b>	

## Les formules Cocktail

Quantité	Produit	Prix HT	Quantité	Produit	Prix HT
	Cocktail Découverte 8 pièces	11.00 €		Cocktail Déjeunatoire Saveur 20 pièces	26.00 €
	Cocktail Découverte 10 pièces	13.00 €		Cocktail Déjeunatoire 22 pièces	28.60 €
	Cocktail Déjeunatoire Finesse 18 pièces	24.00 €	<b>Sous total :</b>		

# BON DE COMMANDE

Les boissons (facturées à la bouteille ouverte)					
Quantité	Boissons	Prix HT	Quantité	Boissons	Prix HT
	Champagne (75cl)	<b>18.00 €</b>		Cidre (75cl)	<b>5.00 €</b>
	Vouvray (75cl)	<b>10.00 €</b>		Jus d'orange (1L)	<b>2.50 €</b>
	Sauvignon de Touraine (75cl)	<b>8.00 €</b>		Eau plate Cristaline (1.5L)	<b>1.50 €</b>
	Rosé de Provence (75cl)	<b>8.00 €</b>		Eau gazeuse Badoit (1L)	<b>1.50 €</b>
	Bordeaux rouge (75cl)	<b>8.00 €</b>		Petite bouteille d'eau plate	<b>0.90 €</b>
	St Emilion (75cl)	<b>14.00 €</b>		Bière (25cl)	<b>1.25 €</b>

*(TVA de 20% pour les alcools)*

Les suppléments		Total HT
Supplément si plat chaud	<b>1.50€ / plateau</b>	
Supplément si couvert Inox	<b>1.00€ / plateau</b>	
Supplément si - de 80.00€ HT de commande	<b>15 €</b>	
Supplément si livraison à + de 10 kms de Caen	<b>0.80 € / Km</b>	

**TOTAL COMMANDE :**

\_\_\_\_\_ **€ HT**

*(TVA 10%, sauf les alcools)*

**Soit** \_\_\_\_\_ **€ 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



# GRANDSIRE

## TRAITEUR

ZAC du Clos Neuf - 14840 Démouville

02 31 72 81 51

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

**Photos non contractuelles - Tarifs 2024-2025**

*Eveillez vos sens !*