



**GRANDSIRE**  
TRAITEUR

*Carte des Fêtes*  
**2024**



02.31.72.81.51  
Rue Denis Papin- 14840 Démouville  
[www.grandsire.com](http://www.grandsire.com)  
[contact@grandsire.com](mailto:contact@grandsire.com)

Photos non contractuelles  
Prix TTC sans service: TVA 10% - Prix décembre 2024



Les Menus

À la Carte

Carte cocktail

Les Enfants

Informations

Bon de Commande

# Menu Etoilé 2 plats 31.00€ TTC

(Entrée, plat, dessert)

Pour les fêtes, surprenez vos invités avec des menus aux mille saveurs dressés sur nos assiettes porcelaine et plat inox, prêt à être réchauffés et servis.



## Mise en bouche au choix

+4.00€ TTC

- \* Joue de bœuf confite au foie gras
- \* Cassolette de St Jacques et petits légumes, sabayon au muscat de Beaumes de Venise
- \* Ballotine de chapon, tuile de parmesan et ½ sphère de morilles

## Entrée froide au choix

- \* Foie gras à la vanille de Madagascar et rhum, chutney de pommes
- \* Tartare de St jacques à la fleur de sel et légumes mi-cuits

## Plat chaud au choix

- \* Cabillaud en croûte de sésame, couteau gratiné, pommes de terre rôties et poêlée d'épinard aux amandes
- \* Chapon farci aux marrons et morilles sauce au foie gras, finger de pommes de terre
- \* Magret de canard, purée de patates douces, carotte rôtie au miel et sauce au cacao

## Dessert au choix

- \* 4 Douceurs sucrées assorties :  
(Pécan addict, verrine nougat fleur d'oranger, sablé banane, chou tout choco)
- \* Bûche au choix (Bûche Peanut ou Bûche Flocon)

## Menu Scintillant 2 plats

40.00€ TTC

(Mise en bouche, entrée froide ou chaude, plat, dessert)

## Menu Pétilillant 3 plats

48.00€ TTC

(Mise en bouche, entrée froide, entrée chaude, plat, dessert)

Pour les fêtes, surprenez vos invités avec des menus aux mille saveurs dressés sur nos assiettes porcelaine et plat inox, prêt à être réchauffés et servis.

### Mise en bouche aux choix

- \* Joue de bœuf confite au foie gras
- \* Cassolette de St Jacques et petits légumes, sabayon au muscat de Beaumes de Venise
- \* Ballotine de chapon, tuile de parmesan et ½ sphère de morilles

### Entrée froide aux choix

- \* Tataki de thon rouge, légumes croquants et sauce Teriyaki
- \* Trilogie de foie gras (Pommeau, banane et macaron foie gras)
- \* Fantaisies de fin d'année (Foie gras à la vanille de Madagascar, Tataki de thon rouge, Saumon gravlax)

### Entrée chaude aux choix

- \* St Jacques de Granville rôtie à la citronnelle, petits légumes et potiron rôti, crémeux de crustacés
- \* Médaillon de langouste, risotto crémeux et petits légumes, jus de crustacés
- \* Foie gras poêlé, panais rôti et crémeux de butternut

### Plat aux choix

- \* Filet de caille rôti, carotte glacée et embeurré de choux
- \* Filet de Turbot rôti, pomme bouchon et petits légumes
- \* Suprême de poulet jaune et homard, croûte de céréales, purée de topinambours et gaufre de pommes de terre
- \* Filet de bœuf, purée de panais, mini aubergine rôtie et mini tomate provençale, crémeux de morilles

### Dessert au choix

- \* Bûche Peanut (biscuit dacquoise cacahuète, insert caramel, éclats de cacahuètes, bavaroise nougat vanille)
- \* Bûche Flocon (biscuit financier au spéculoos, croustillant chocolat blanc, insert pommes, bavaroise vanille)
- \* Assiette Peanut (Bûche Peanut, tartelette poire Tonka, chou tout choco, sablé cacao mousse coco)
- \* Assiette Flocon (Bûche Flocon, chou vanille marron, sablé sésame ananas caramel, tartelette noisette yuzu)



# Menu Végan

(Entrée, plat, dessert)

31.00€ TTC

Pour les fêtes, surprenez vos invités avec des menus aux mille saveurs dressés sur nos assiettes porcelaine et plat inox, prêt à être réchauffés et servis.

## Entrée

\* Médaillon de patates douces et houmous aux petits légumes

## Plat

\* Trompe l'œil de St Jacques sur coulis de légumes

## Dessert

\* Merveille aux trois chocolats



# À la Carte



## Entrées

\* Terrine de foie gras 400 g **60.00 € TTC**

\* Saumon gravlax 500 g **40.00 € TTC**

## Poissons

\* Cotriade Terre et Mer (cabillaud, lotte, crevettes et petits légumes) **18.00€ TTC**

\* Filet de Turbot rôti, pomme bouchon et petits légumes **20.00€ TTC**

## Viandes

\* Filet de bœuf, purée de panais, mini aubergine rôtie et mini tomate provençale, crémeux de morilles **20.00€ TTC**

\* Plat à partager : Chapon rôti et légumes d'hiver **18.00€ TTC la part**

## Desserts

\* Bûche Peanut : **5.00€ TTC la part**  
biscuit dacquoise cacahuète, insert caramel, éclats de cacahuètes, bavaroise nougat vanille

\* Bûche Flocon : **5.00€ TTC la part**  
biscuit financier au spéculoos, croustillant chocolat blanc, insert pommes, bavaroise vanille

# Carte Cocktail

## Plateau de 20 savouris froids "Délice"

32.00€ TTC

Maki de homard et pointe de wasabi  
Œuf de caille truffé  
Sablé à la mimolette d'Isigny, tartare de bœuf et mousse de foie gras  
Rate au tarama de gambas  
Tatin de foie gras aux pommes



## Plateau de 20 Savouris froids "Gourmandises"

32.00€ TTC

½ sphère de St Jacques et crustacé, sablé à l'encre de seiche  
Financier la salicorne et crevette  
Petite pomme foie gras  
Carré saumon et féta  
Pic de saumon gravlax

## Plateau de 20 Savouris chauds

32.00€ TTC

Petit pâté parisien  
Cordon bleu de St Jacques  
Samoussa de ris de veau  
Pot au feu de la mer  
Croque-monsieur truffé

## Plateau de 20 fours frais Finesse

32.00€ TTC

Verrine nougat fleur d'oranger  
Sablé banane  
Chou vanille marron  
Sablé cacao mousse coco  
Tartelette noisette yuzu

## Plateau de 20 fours frais Saveurs

32.00€ TTC

Tartelette poire Tonka  
Chou tout choco  
Sablé sésame ananas caramel  
Verrine compotée clémentine  
Pécan addict

# Menu Enfant

( - 12 ans)

**18.00€ TTC**



## Menu Enfant

Quiche façon lorraine revisitée (froide)

Cordon bleu au comté, écrasé de pommes de terre, cerisette rôtie

Dôme au chocolat en forme de bonnet de Noël

# Le Pik Nik

**20.00€ TTC /enfant**

( à partir de 4 ans)

18 pièces

Brochettes de fromage (gouda-emmental)

Planchette de charcuterie (rosette et chorizo)

Petit tacos de veau façon Kebab

Mini hamburger au pain noir

Planchette de mini clubs salés

Dôme au chocolat en forme de bonnet de Noël



## Commande

Commande souhaitée avant le jeudi 19 décembre pour le 24 et 25 décembre

Commande souhaitée avant le jeudi 26 décembre pour le 31 décembre

## Confirmation

Pour enregistrer la commande, nous vous demandons un acompte de 50%

## Matériel

Tous nos produits sont servis sur de la vaisselle en porcelaine (cassolettes, assiettes, plats).  
Si besoin nous pouvons les dresser sur des assiettes jetables.

## Retour Matériel

Les assiettes porcelaine et les plats seront rapportés par vos soins dans les jours suivant la livraison.

Toute l'équipe Grand sire Traiteur,  
vous souhaite de bonnes fêtes de  
fin d'année.



# Bon de commande

Nom / Prénom			
Adresse			
Téléphone		E-Mail :	
Date et heure de retrait	Le : <input type="checkbox"/> 24 <input type="checkbox"/> 31	À : .....H..... (Entre 14H00 & 16H00)	

Menu			Carte cocktail		
Quantité		Prix TTC	Quantité		Prix TTC
	Menu Etoilé 2 Plats			Plateau de 20 Savouris froids «Délice»	
	Menu Scintillant 2 Plats			Plateau de 20 Savouris froids «Gourmandises»	
	Menu Pétillant 3 Plats			Plateau de 20 Savouris chauds	
	Menu Végan			Plateau de 20 fours frais Finesse	
	<i>Sous total :</i>			Plateau de 20 fours frais Saveurs	
				<i>Sous total :</i>	

À la carte			Enfant		
Quantité		Prix TTC	Quantité		Prix TTC
	Terrine de foie gras 400 gr			Menu Enfant	
	Saumon gravlax 500 gr			Pik nik	
	Cotriade Terre et Mer			<i>Sous total :</i>	
	Filet de Turbot rôti				
	Filet de bœuf				
	Plat à partager				
	Bûche Peanut				
	Bûche Flocon				
	<i>Sous total :</i>				

Total Commande

\_\_\_\_\_ € TTC

**BON POUR ACCORD**

Date de la commande et signature

Votre commande sera validée après la réception d'un acompte de 50% et notre mail de confirmation.