



GRANDSIRE  
Traiteur



Carte de fin d'année 2020

02.31.72.81.51

## Carte cocktail



### Les pièces salées

**Plateau de 20 savouris froids « Délice » ..... 21.00 €**

Brochette de Gambas marinée et crevette safranée  
Tartelette foie gras, tuile de pain d'épices et noisette caramélisée  
Toast prestige magret fumé et asperge  
Verrine crémeux de pomme de terre, truite fumée et vodka  
St Jacques à la carotte façon tournedos, compotée d'orange au cumin

**Plateau de 20 savouris froids « Gourmandise » ..... 25.00€**

Bille de courgette et demie sphère d'oignons et joue de bœuf confite  
Verrine île flottante de chèvre frais sur crème d'asperges vertes, éclats de morilles  
Amande de nos côtes rôtie en gelée d'eau de mer, crème de crustacés  
Burger de foie gras pomme confite et figue  
Sashimi de Gambas, topinambours, pickles oignon

**Plateau de 20 savouris chauds ..... 25.00 €**

Burger de Noix de St Jacques Pancetta, fondue épinard à l'Appenzeller  
Langoustine Royale, bille de Rutabaga, bouillon citronnelle  
Cromesquis de Porc sauce gribiche  
Fricassée de ris de veau aux champignons  
Soupe de foie gras en croûte

**Plateau de 35 wraps ..... 38.00 €**

Jambon fumé de la manche et mimolette d'Isigny, poulet et crudités, saumon et guacamole épicé,  
Brie et crème de chorizo, poulet croustillant et sauce César, rillette de thon au piment d'Espelette,  
Légumes tex mex (oignons rouges, tomates, poivrons, maïs et épices tex mex).



**Pain surprise 50 pièces ..... 40.00 €**

Poissons fumés et charcuterie

**Plateau de 15 cassolettes porcelaine chaudes ..... 35.00 €**

Bouillabaisse normande, Rouget velouté de carottes au Curry, boudin blanc et pomme confite,  
Mini-pot au feu au foie gras, cabillaud croûte moutarde et émulsion de pomme de terre

**Plateau de 30 pièces feuilletées chaudes ..... 28.00 €**

Mini croque-monsieur (6), mini feuilletés saucisse (6), mini pizza (6), mini flamenkuche (6), gougères emmental (6)

**Plateau de 15 mini burger chauds ..... 20.00 €**

Steak de bœuf cheddar (5), volaille panée compotée tomate (5), andouille de vire et camembert

**Panier de crudités ..... 30.00 €**

Assortiment de crudités de saison et ses sauces





## Menu étoilé 2 plats à 28.00€ TTC

(mise en bouche, entrée, plat et dessert)

### 1 Mise en bouche au choix (cassiolette porcelaine) :

Noix de St Jacques rôti au butternut et noisette  
Crèmeux de champignons

Ou

Médaille de filet de canard, sauce à l'orange

### 1 entrée au choix (sur assiette porcelaine) :

Tartare de Saumon aux oignons nouveaux,  
Billes de fruits de la passion

Ou

Terrine de foie gras, pommes confites et gelée de Pommeau

### 1 plat au choix (sur plat ou assiette) :

Suprême de volaille truffée farcie aux marrons  
Pommes Anna, flan de potiron à la cannelle

Ou

Cotriade de la Mer

Cabillaud, saumon et gambas sur fondue de légumes de saison  
Bouillon de crustacés

### 1 dessert au choix (sur assiette porcelaine) :

4 douceurs sucrées assorties :

Verrine tiramisu caramel beurre salé, tartelette ananas-coco,  
Chou Vanille, brochette fruits rouges-guimauve

Ou

Bûche au choix (minimum 4 personnes sur la commande)

## Menu Scintillant 2 plats à 32.00€ TTC

(mise en bouche, entrée, plat et dessert)

## Menu Pétillant 3 plats à 42.00€ TTC

(mise en bouche, entrée froide, entrée chaude, plat et dessert)

### 1 Mise en bouche au choix (cassiolette porcelaine) :

Langoustine rôti à la purée de panais, sauce citronnelle

Ou

Raviole de foie gras au consommé de canard  
Purée de Butternut et marrons

### 1 entrée froide au choix (sur assiette porcelaine) :

Carpaccio de St Jacques au citron Caviar,  
Jeunes pousses de légumes croquants

Ou

Trilogie de Foie gras

Foie gras fumé au foin parfumé à l'absinthe, Triangle de foie gras au  
Pommeau, foie gras d'oie du chef, chutney de mangue,  
brioche et pain d'épices

### 1 entrée chaude au choix (sur assiette porcelaine) :

Sandre cuit à l'eau de mer, citron et mélisse  
légumes d'hiver, raviole truffée

Ou

Lotte laquée au jus de carotte et curcuma

Carotte fane confite au chorizo ibérique et risotto safrané

### 1 plat au choix (sur plat ou assiette) :

Grenadin de veau aux morilles et sa crème d'Isigny  
Tatin d'oignons de Roscoff, topinambours rôtis

Ou

Filet de bœuf normand

Oignons confits et crumble de lard fumé, risotto au beurre de café

### 1 dessert au choix :

L'assiette chocolatée

Verrine choco-caramel, bûche «Ganache» (génoise chocolat, crème  
mousseuse chocolat et insert compotée et cerise griotte),  
Brochette de fruits rouges/ guimauve, macaron chocolat

Ou

L'assiette du soleil

Pana Cotta aux pêches confites, bûche «Pablo» (streusel coco, biscuit  
papaye/coco, compotée de mangue et crèmeux de fruit de la passion,  
mousse chocolat lacté), sablé exotique, tartelette ananas/coco

## Menu enfant (- de 12 ans) à 18.00 euros

Tarte Fine Italienne

Suprême de poulet crème de Babybel

Sapin au chocolat

## Les petits bouts ...

### Le pic nik (à partir de 4 enfants) : 18 pièces à 20.00 euros par enfant

Planchette de charcuterie

Le gâteau de crêpes salé

Planchette de mini clubs assortis

Planchette de mini buns salés

Planchette de fromages enfants

Mini sapin au chocolat

Kinder surprise et brochette de bonbons



## Entrées à la carte

dressée sur véritables assiettes porcelaines

- 12 huîtres de Normandie n°3** .....16.00 € par pers  
Citron, 2 tranches de pain de seigle, beurre et rince doigt
- Carpaccio de St jacques au citron Caviar**..... 8.00 € par pers  
Jeunes pousses de légumes croquants
- Tartare de saumon aux oignons nouveaux,  
Billes de fruits de la passion**..... 8.00 € par pers
- Trilogie de Foie gras**.....14.00 € par pers  
Foie gras fumé au foin parfumé à l'absinthe, Triangle de foie gras au Pommeau, foie gras d'oie du chef, chutney de mangue, briochin et pain d'épices
- Assiette Fraîcheur de la mer,** .....12.00 € par pers  
Carpaccio de St jacques au citron Caviar, Tartare de Saumon aux oignons nouveaux, Gravlax de saumon à la clémentine, blini et crème d'herbes
- Foie gras fumé au foin, parfumé à l'Absinthe** .....12.00 € par pers  
Toast de campagne, confit d'oignons, fruits confits
- Raviole de foie gras au consommé de canard (chaud)** .....13.00 € par pers  
Purée de courge et marrons



## Poissons à la carte

- Noix de St Jacques rôties au Butternut et noisette**.....19.00 € par pers  
Crèmeux de champignons, tatin de tomates confites
- Turbot rôti au Thym à la réduction de Sauternes** .....18.00 € par pers  
Purée de céleri et éclats de marrons, carottes glacées
- 1/2 homard flambé au Calvados, beurre de Cidre**.....25.00 € par pers  
Légumes croquants, risotto au parmesan
- Sandre cuit à l'eau de mer et beurre citron et mélisse** .....16.00 € par pers  
Légumes d'hiver, raviole truffée.
- Cabillaud à l'andouille de Vire, crème Pays d'Auge**.....15.00 € par pers  
Coquillages au jus iodé, risotto à la mimolette d'Isigny
- Cotriade de la mer** ..... 12.00 € par pers  
Cabillaud, saumon et gambas sur fondue de légumes de saison, bouillon de crustacés
- Lotte laquée au jus de carotte et curcuma**.....16.00 € par pers  
Carotte fane confite au chorizo ibérique et risotto safrané.
- Ballotine de Homard sauce soja au citron vert** .....18.00 € par pers  
Chou chinois et shiitake





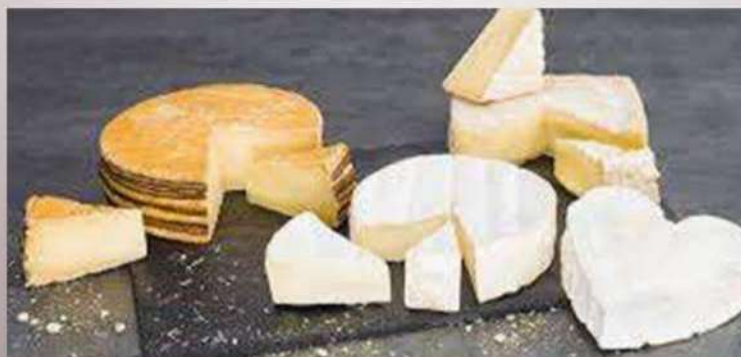
## Viandes à la carte

- Filet de bœuf Normand, jus de viande corsé** .....18.00 € par pers  
Oignons confits et crumble de lard fumé, risotto au beurre de café
- Suprême de volaille truffée farcie aux marrons**.....16.00 € par pers  
Pommes Anna, flan de potiron à la cannelle
- Filet de chevreuil aux racines de Cerfeuil**.....18.00 € par pers  
Pommes de terre bouchon rôties et marrons
- Grenadin de veau aux morilles et sa crème d'Isigny**.....18.00 € par pers  
Tatin d'oignons de Roscoff, topinambours rôtis
- Effiloché d'agneau de 7 heures, jus à la sarriette**.....16.00 € par pers  
Billes de navets glacés au balsamique blanc, tatin de carottes au cumin
- Chapon farci aux morilles et foie gras sauce suprême** .....17.00 € par pers  
Mousseline de pomme de terre truffée, poêlée de champignons
- Ris de veau pané jus de viande** .....18.00 € par pers  
Pommes de terres aux trompettes de la mort, petits légumes glacés



## Fromages

- Ardoise de fromages de Normandie affinés ( à partir de 6 personnes)** .....3.00 € par pers  
Camembert au lait cru, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel beurre et fruits secs
- Trio de fromages normands et sa pomme confite** .....7.00 € par pers  
Présentation en aumônière - Chaud



## Les entrées à partager

**Filet de Saumon Gravlax parfumé à la clémentine entier tranché (les 500g).....30.00 €**  
 Préparé par notre équipe, tranché en fines tranches, présenté sur plat avec une crème d'herbes.



**Terrine de Foie Gras Maison au Pommeau (500 g).....65.00 €**  
 Toasts viennois, briochins chutney maison



**Terrine de foie gras fumé au foin (500g) .....75.00€**  
 Toasts viennois, briochins chutney maison

**Bûche salée saumon, avocat, concombre.....5.00 € la part**  
 Pistou de fenouil

## Les plats à partager (à partir de 4 personnes)

**Filet de bœuf en croûte .....17.00 € la part**

**Rôti de veau Orloff.....15.00 € la part**

**Canette à l'orange.....14.00 € la part**

**Marmite Dieppoise en cocotte.....12.00 € la part**

**Poulet de Bresse en croûte de sel.....11.00 € la part**

**Chapon aux marrons et champignons, crème d'Isigny.....14.00 € la part**

**Tajine de poulet au citrons confits .....11.00 € la part**

### 2 légumes au choix :

Tatin de tomates confites, risotto safrané, mousseline de pomme de terre truffée, crémeux de champignons, purée de céleri aux éclats de marrons, pomme Anna , flan de potiron à la cannelle.



## Les bûches (minimum 4 parts)

4 parts : 17 €  
6 parts : 25 €  
8 parts : 33 €

Mont Rose (biscuit aux fruits rouges, crémeux cassis/myrtille, crème aux marrons et marrons glacés)

Le Dulcey (biscuit moelleux chocolat, crémeux Dulcey et sa mousse chocolat noir)

Piémont (dacquoise orange/noisette, crème caramel et orange/noisette sur biscuit aux amandes)

Pablo (Streusel coco, biscuit papaye/coco, compotée de mangue et crémeux de fruits de la passion, mousse chocolat lacté)

Le Ganache (génénoise chocolat, crème mousseuse chocolat et insert compotée et cerise griotte)



## Les entremets 4€ la part

Le Saint-Sylvestre (crémeux cerise/griotte, mousse chocolat noir intense sur biscuit viennois chocolat)

Les 12 Coups de Minuit (poires caramélisées au miel, crème brûlée caramel, fèves tonka sur biscuit aux amandes)



## Les plaisirs sucrés

Plateau de 20 fours frais FINESSE.....22.00 €

Choux vanille, brownie crémeux chocolat, tartelette ananas/coco, tartelette citron  
Sablé Cappuccino, verrine tiramisu caramel beurre salé, petite brochette de fruits frais

Plateau de 20 fours frais SAVEUR.....26.00 €

Choux caramel, mini tropézienne, royal chocolat, tartelette tatin  
Macaron, amandine poire, sablé exotique



Plateau de 10 minis desserts en contenant porcelaine ou verrine .....20.00 €

Cassolette de crème brûlée, verrine choco-caramel, pana cotta aux pêches confites, tiramisu au caramel beurre salé, crumble de fruits de saison aux pépites de cacao. (2 de chaque)

Pour les fêtes, surprenez vos invités avec des menus aux mille saveurs sur des assiettes porcelaine dressées et plats préparés prêts à emporter !



### Pour les commandes

Pour les repas des 24 et 25 décembre

>> Commande souhaitée avant le samedi 19 décembre avant 12h

Pour les repas des 31 décembre et 1er janvier

>> Commande souhaitée avant le samedi 26 décembre avant 12h

Au-delà de ces dates, les commandes seront possibles en fonction de la disponibilité des produits.

### Confirmation

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

### Retour matériel

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

**TOUTE L'EQUIPE GRANDSIRE TRAITEUR VOUS SOUHAITE DE  
TRES BONNES FETES DE FIN D'ANNEE.**

Nos prix sont TTC sans service – Prix décembre 2020  
photos non contractuelles

02 31 72 81 51 – Rue Denis Papin – DEMOUVILLE  
contact@grandsire.com  
www.grandsire.com, boutique en ligne