

# DAVAINE

Créateur d'instants gourmands



# LES BUFFETS

03 27 88 75 38

[www.davaine-traiteur.com](http://www.davaine-traiteur.com)

Place du marché aux poissons - 59500 DOUAI





Les pièces peuvent changer selon créations et arrivage

# LA COLLECTION APÉRITIVE

## LES RÉDUCTIONS D'ENTRÉES 24 PIÈCES

- Savarin de chèvre raisin
  - Mille-feuille de saumon
  - Carokake
  - Maki foie gras
  - Roulé d'omelette au thon
  - Langue luculus
  - Saumon fumé mariné
- 36,00 €**

## LES CANAPÉS FINS SUR PAIN DE MIE GARNITURE SELON SAISON

- 48 pièces **48,00 €**
- 24 pièces **24,00 €**

## LE COFFRET VERRINES GARNITURE SELON SAISON / 8 PIÈCES

- la pièce, selon saison **12 €**

- Le plateau de 24 wraps : saumon, jambon, poulet curry **36,00 €**
- Le plateau de 30 navettes gourmandes : thon, mousson des mers du nord, jambon cru **36,00 €**
- Assortiment de 24 mini-brochettes : poulet courgette tomate, Saumon agrumes, jambon fromages herbes, Saint-Jacques chorizo **36,00 €**
- Le plateau Glouton **38,50 €**
- Le plateau de 25 végé **37,50 €**
- La boîte de charcuterie **55,00 €**
- Le plateau navette Mauricette par 21 pièce **42,00 €**
- Le plateau navette soft par plateau de 15 pièces **40,50 €**
- Le plateau de 25 mini burger **62,50 €**
- Le plateau de 25 bagnats variés **37,50 €**

## LES BRIOCHES SURPRISE 50 TOASTS

- La nordique, crabe et saumon **47,50 €**
- La paysanne, jambon cru **47,50 €**
- La champêtre, émincé de crudités fraîcheur **40,00 €**

## LES PAINS SURPRISE LES PETITS PAINS SURPRISE TRADITION 30 à 35 pièces

- Le charcutier fromager **27,00 €**
- Le viking, saumon et crabe **32,00 €**
- Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue **27,00 €**

## LES GRANDS PAINS SURPRISE TRADITION 50 à 60 pièces

- Le charcutier fromager **38,00 €**
- Le viking, saumon et crabe **47,50 €**
- Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue **38,00 €**

## LES PETITS FOURS À TIÉDIR

- Mini-briochins escargot – 24 pièces **30,00 €**
- Le plateau de feuilleté et croustade – 24 pièces **30,00 €**
- Les focaccia : 6 pièces **7,50 €** 12 pièces **15,00 €**

## LES CRÉATIONS PRESTIGE DÎNATOIRES 16 PIÈCES (MINIMUM 4 PERSONNES)

- Savarin chèvre raisin
- Mini Lucullus au foie gras
- Mini millefeuille de saumon fumé
- Carott cake
- Cake pesto
- Cake citron
- Mini plalet scandinave
- Navette brioché printanière de légumes
- Mini pissaladière **24 €**
- Pain club
- Assortiment de mini Bagnat
- Conchiglioni de poulet à la truffe
- Tatin FG
- Maki de foie gras fruits secs
- Navette noire cabillaud
- Mini chaud-froid

OPTION : 4 pièces sucrées (+6€) selon saison







## LES BUFFETS FROIDS

Sur un base de  
50 personnes,  
modulable au nombre  
de convives souhaité.

Possibilité d'annuler  
le dessert et le remplacer  
par 4 pièces apéro

**Frais de Livraison :**  
DOUAI ..... 15,00 € TTC  
DOUAISIS.... 25,00 € TTC  
Selon villes et villages

Au delà du Douaisis,  
le devis se basera sur  
les données kilométriques  
de [www.mappy.fr](http://www.mappy.fr)

**Conditions de réservation :**  
30% à la commande,  
40% 8 jours avant,  
le solde à la livraison.

# LE CAMPAGNARD

21,50 €  
/ PERS

La terrine du Ch'ti parfumée à la bière  
dans son environnement campagnard

Dégradé de roulade et charcuterie  
50 tranches de mortadelle aux herbes  
50 ronds de saucisson à l'ail  
50 tranches de rosette de Lyon

Farandole de crudités (150g /pers)  
Carottes rapées, céleri, pommes de terre  
vinaigrette persillée

La cascade de viande  
Persillade de bœuf en effiloché  
Aiguillette de blanc de poulet en chaud froid  
dans son environnement

Farandole de salades composées  
Piémontaise, taboulé, riz à la Niçoise

La roue de fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre  
pour le repas

Le dessert  
La tartelette symphonie aux fruits.

# LE FLAMAND

25 €  
/ PERS

## Le buffet d'entrées

50 tomates cocktail au tartare de thon et petits légumes  
50 cornets de jambon Argenteuil aux fines pointes  
d'asperges

La terrine du Ch'ti parfumée à la bière  
dans son environnement campagnard

Dégradé de roulade et charcuterie  
50 tranches de mortadelle aux herbes  
50 ronds de saucisson à l'ail  
50 tranches de rosette de Lyon

Farandole de crudités (150g/pers)  
Carottes rapées, céleri, pommes de terre vinaigrette  
persillée

La cascade de viande  
50 tranches de rôti de bœuf cuit en dégradé  
50 parts de poulet rôti en gelée et son éventail de  
cornichons

Farandole de salades composées  
Marseillaise, taboulé, riz à la niçoise

Roue de 4 fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le  
repas

Le dessert  
La tartelette symphonie aux fruits.

# LE TERRE ET MER

27,50 €  
/ PERS

Présentation de médaillons de terrine de saumon et  
terrine de Saint Jacques  
aux petits légumes en duo, œuf mimosa, tomate, citron,  
crevette bouquet,  
sauce cocktail

Farandole de crudités (150g/pers)  
Carottes rapées, haricots verts aux lardons, céleri

La cascade de viande  
50 tranches de ballotine de poulet aux herbes  
Persillade de bœuf en effiloché  
50 tranches de rôti de porc aux fines lamelles de pêche

Farandole de salades composées  
(150g/pers)  
Piémontaise, taboulé, riz à la Niçoise

Roue de 4 fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le  
repas

Le dessert  
La tartelette symphonie aux fruits.



Possibilité d'annuler  
le dessert et le remplacer  
par 4 pièces apéro

## L'ÉLYSÉE

33 €  
/ PERS

### Entrée 1

50 fingers à l'étafloise, mousse de poisson «Mer du Nord»,  
crèmeux de petits pois et glaçage bisque de homard

### Entrée 2

50 bodegas avocats crevettes sauce aurore  
50 parts de tartare de saumon parfumé au citron vert  
et lait de coco, queues de poireaux

### Farandole de crudités et salade composée

(300g / pers)

Carottes rapées, céleri remoulade, taboulé, salade piémontaise,  
salade de tomate persillée, salade de riz à la niçoise

### Le buffet de viande (1 part de chaque / pers)

Fondant de bœuf rôti  
Aiguillette de poulet en chaud froid  
Rosace de jambon de Vendée  
Roulade aux fines herbes

### Roue de 4 fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

### La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.

## LE CARPOT

36 €  
/ PERS

### Entrée 1 "Duo Terre et Mer"

Millefeuille de langue lucullus au foie gras  
et millefeuille nordique à la brousse chèvre fines herbes

### Entrée 2

50 parts de saumon Bellevue, poché au court bouillon,  
glacé à la fine gelée aromatisée au Chablis,  
panier de tomate printanier, œuf mimosa, cœur de laitue, citron, sauce  
rose

### La potence du charcutier

50 ronds de saucisson  
50 tranches de rosette de Lyon  
50 tranches de mortadelle aux champignons  
50 tranches de roulade aux poivres  
Paysage de saveurs champêtres

### Présentation de crudités et salade composée (300g / pers)

Carottes rapées, haricots verts aux lardons, céleri remoulade, salade  
strasbourgeoise,  
salade de riz, cocktail ananas, taboulé

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

Couronne hawaïenne de rôti de porc  
Aiguillettes de volaille à la Neva en chaud froid parfumées à l'estragon  
Fondant de bœuf

### La ronde des fromages de notre terroir (coupés en parts)

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

### La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.

Possibilité d'annuler  
le dessert et le remplacer  
par 4 pièces apéro

## LE TOUQUETOIS

39 €  
/ PERS

### Entrée 1

50 bodegas sur pied d'ananas cocktail au crabe et crevettes  
grises

50 pressés de Potchevlesh de la mer parfumé au Sancerre  
accompagné de sa tomate aux petits légumes croquants

### Entrée 2

Saumon en chaud froid surmonté de fines pointes d'asperges  
vertes,  
tomate, œuf mimosa, citrons jaune, sauce rose  
Nougat étaplois en médaillon

### Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)

Carottes rapées, tomates persillées, céleri rémoulade,  
salade piémontaise, douceline de brocolis, taboulé

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

50 tranches de fondant de bœuf

50 aiguillettes de volaille à la Neva en chaud froid parfumées à  
l'estragon

Couronne de rôti de jambon de Paris poché au mousson de  
canard

et ses brochettes de fruits frais

La ronde des fromages de notre terroir (coupés en parts)

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

### La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.



## LE TENDANCE

41 €  
/ PERS

### Entrée 1

50 brochettes de saumon fumé mi-cuit, aux agrumes, fin filet de crème de balsamique  
Tartare de tomate fraîche au basilique en verrine

### Entrée 2

50 mini pannequets de saumon fumé au tartare de mer parfumé au citron vert,  
sauce cocktail

50 tranches de langue Lucculus au foie gras,  
accompagnées de leur verrine de confiture d'oignons à la cassonade  
Chiffonnette de jambon Serrano et ses billes de melon

### Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)

Salade de choux Coleslaw, céleri frais rémoulade, carottes rapées,  
Douceline de brocolis, salade marseillaise, pâtes tricolores à la cocktail

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

Filets mignon de porc glacés au sirop d'érable, brunoise de mangues

Rosace de persillade de bœuf effiloché

Poularde à la Neva et aiguillettes de volaille en chaud froid,  
duo d'asperges aux deux couleurs

Terrine du Ch'ti parfumée à la bière de Goudale

### La ronde des fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

### La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.





Possibilité d'annuler  
le dessert et le remplacer  
par 4 pièces apéro

## LE PRESTIGE

44 €  
/ PERS

### Entrée 1

Finger de tatin de foie gras aux pommes caramélisées

### Entrée 2

Mini palet scandinave : saumon fumé, écrevisse et mangue  
Tubes de crème de balsamique  
Trilogie de jambon cru : Serrano, Parme et Bayonne

### Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)  
Salade de choux Coleslaw, céleri frais, taboulé, carottes rapées,  
Salade marseillaise, brochettes de tomate mozzarel, pâtes tricolores à la cocktail

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

50 tranches de fondant de bœuf  
50 tranches de rôti de lapin farci à la flamande  
50 aiguillettes de canard Montmorency accompagné de son canard glacé et poché au mousson de canard et ses cerises  
Couronne de jambon Lucculus à l'hawaïenne

### La ronde des fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

La douceur sucrée  
nous consulter pour les différents parfums.



## L'EXCELLENCE

46 €  
/ PERS

### Entrée 1

50 tranches de foie gras de canard marbré aux figues,  
marmelade d'oignons parfumée au Beaume de Venise en verrine

### Entrée 2

Grande présentation réductions de produits de la mer (1 pièce / pers)  
Brochette de saumon fumé mi-cuites aux agrumes et crème de balsamique  
Frivole d'ananas cocktail au crabe et crevettes grises  
Mini bûches de rouget barbet à la mousse de homard  
Verrines de tartare de tomate balsamique  
Tartare de pétoncles et truite fumée, parfumé au citron vert et au lait de coco,  
accompagné de sauce à la fraise des bois, citron, œuf, laitue, crevette bouquet, etc...

### Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)  
Salade de choux Coleslaw, céleri frais aux pommes, douceline de brocolis,  
carottes rapées, salade piémontaise, salade de riz à la niçoise

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

Pâté en croûte prestige au foie de volaille  
Filet de bœuf fondant sur côte  
Rôti de veau présenté façon Vallée d'Auge  
Aiguillettes de volaille en éventail et volaille à la Neva  
Présentation de jambon cru et légumes antipasti

### La ronde des fromages

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas

La douceur sucrée  
nous consulter pour les différents parfums.



Possibilité d'annuler  
le dessert et le remplacer  
par 4 pièces apéro

# LE PRINCIER

53 €  
/ PERS

## Entrée 1

Demi langouste présentée à la façon du chef,  
œuf, panier de tomate touquetois, citron, laitue, sauce whisky

## Entrée 2

Finger opéra foie gras, viande des grisons, gelée framboisine

## Trilogie de saumon

### Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)  
Salade Coleslaw, riz créole au crabe, douceline de brocolis,  
carottes rapées, céleri frais aux pommes, salade piémontaise

### Grande corbeille de légumes frais en bâtonnet et différentes sauces

### Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers)

Pintade farcie aux cèpes et bolets

Côte de bœuf fondante

Pâté en croûte prestige

Couronne de veau et ses brochettes de fruits

### La ronde des fromages

### La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.





photo non contractuelle

# DAVAINE

Créateur d'instantanés gourmands

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

• **Tarifs** : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs. • **Prise de commande** : Les commandes peuvent s'effectuer par téléphone, en boutique ou via le site de vente en ligne. De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48 heures à l'avance. Pour les commandes importantes, nous vous recommandons de passer commande au moins 72 heures à l'avance. Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 150,00 € TTC. • **Modification / annulation** - Par le client : Toute annulation à moins de 24 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison). - Par DAVAINÉ : Toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité. • **Modalités de paiement** : Toute commande enlevée au magasin est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées sur le bon de livraison dûment approuvé. Les ventes ne sont fermes et définitives qu'après règlement total de la facture. Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés. Les tarifs des consignés varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignés s'effectuent par chèque. • **Livraison** : La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Le coût des livraisons est évalué en fonction de secteurs géographiques et/ou du kilométrage. • **Réclamation** : Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison/réception et mentionner ses éventuelles réclamations sur le bon de livraison. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de facturation. • **Force majeure** : La responsabilité de DAVAINÉ ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure. • **Litiges** : A défaut de règlement à l'amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Douai. • Toutes nos offres sont valables dans la limite des produits disponibles. • Toute commande auprès de DAVAINÉ l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

03 27 88 75 38

[www.commande-davaine-traiteur.com](http://www.commande-davaine-traiteur.com)

[www.davaine-traiteur.com](http://www.davaine-traiteur.com)

Place du marché aux poissons  
59500 DOUAI