



Collection
Davaine

CRÉATEUR D'INSTANTS
TRÈS TRÈS GOURMANDS

Fêtes 2020

Oh! les Apéros

La Star des Stars

Le Saltufo Gold, saucisson aux truffes et parmesan 5,00 €

Le plateau de 24 wraps variés

Saumon, jambon, poulet curry 30,00 €

Le plateau de 20 sandwiches gourmands

Saumon concombre, brie jambon, pesto mozzarella, chorizo 30,00 €

Les petits pains surprise - 30 toasts environ

Le charcutier : mélange de charcuterie et fromage 19,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe 23,00 €

Le maraîcher fraîcheur : carotte, céleri, laitue, sauce cocktail 19,00 €

Les grands pains surprise - 60 toasts environ

Le charcutier : charcuterie et fromage 30,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe 38,50 €

Le maraîcher fraîcheur : carotte, céleri, laitue, sauce cocktail 30,00 €

Les brioches surprise - 60 toasts environ

La nordique : saumon fumé et crabe 39,00 €

La paysanne : assortiment de jambon cru 39,00 €

La champêtre : émincé de crudités mélangées 30,00 €

Les canapés et autres savoureux

Les verrines, notre spécialité - 8 variétés pour 8 pièces : 10,00 €

Les canapés - 8 variétés pour 24 pièces : 21,60 €

Les réductions d'entrées - 8 variétés pour 24 pièces : 24,00 €

Les petits fours à tiédir

Assortiment de 24 feuilletés et croustades 21,60 €

Mini choux croquants à l'escargot - les 12 15,00 €

Nos savoureux au kilo

Gambas à la mexicaine - 100g 5,00 €

Gambas persillées à l'ail - 100g 5,00 €

Oh! la Collection Mer Entrées Froides

Cabillaud et crevettes grises en île flottante 9,50 €

Symphonie de Saint-Jacques, fondue de poireaux au citron Yuzu 9,50 €

Millefeuille de saumon fumé au fromage frais 9,00 €

Le palet scandinave : enveloppe de saumon fumé, tartare d'écrevisse, mangue 9,00 €

Pavé de saumon mi-cuit aux agrumes, chou chinois au curry 10,50 €

La demi-langouste froide à la parisienne 19,50 €

Bodega crevettes avocat 6,00 €

L'assiette gourmande de l'océan : millefeuille de saumon fumé,
symphonie de Saint-Jacques, palet scandinave et salade de cabillaud 18,00 €

Le saumon fumé maison au bois de hêtre et sa garniture - la part 10,00 €

La coquille de crabe noble, pince et épaule 5,80 €

La coquille de saumon rose 5,80 €

Le caviar d'Aquitaine - Origine France... 15g : 42,00 € 30g : 84,00 € 50g : 140,00 € 100g : 280,00 €



Oh! la Collection Terre Entrées Froides

Finger de foie gras, viande des grisons, façon tatin.....	9,00 €
Opéra de foie gras, Lomo ibérique, glaçage framboise et griottes.....	9,00 €
Pâté en croûte de filet de canard, légumes pickles, figues et foie gras.....	8,00 €
La Spécialité : millefeuille de langue Lucullus au foie gras.....	8,00 €
L'assiette folle Terre et Mer : foie gras, Lucullus, saumon fumé, Saint-Jacques marinées aux agrumes.....	18,00 €
La palette de fingers : tatin de foie gras, opéra de foie gras au Lomo, langue Lucullus, chutney.....	11,00 €
Les foies gras maison - la part de 50g	
Foie gras de canard tradition à l'assiette.....	8,00 €
Foie gras aux figues à l'assiette.....	8,00 €
Foie gras d'oie tradition.....	13,00 €
Les galantines - la part de 150g	
Canard farci aux champignons et échalotes.....	4,50 €
Pintade farcie aux fruits secs.....	4,50 €
Chapon farci aux morilles et vin jaune.....	4,50 €
Porcelet farci au foie confit et pistaches.....	4,50 €
Oie farcie au foie gras de canard et aux champignons.....	4,50 €
Les terrines de gibier - la part	
Terrine de faisan aux pruneaux des Charentes.....	3,80 €
Terrine de chevreuil au vin rouge.....	3,80 €
Terrine de lièvre au Cognac.....	3,80 €
Terrine de perdrix au Porto blanc et champignons des bois.....	3,80 €

Oh! la Collection Mer Entrées Chaudes

Fricassée de lotte aux morilles et vin jaune, pointes d'asperges vertes.....	13,00 €
Brûlée de homard à la hollandaise et ciboulette fraîche.....	18,00 €
Dos de Merlu du Cap sauce homardine, flan de légumes.....	13,00 €
Pavé de saumon rose cuit à l'unilatéral sauce au beurre blanc citronné, tonneau de poireaux au beurre.....	11,50 €
Noix de coquille Saint-Jacques snackée sauce au champagne, tarte fine carottes et poireaux.....	13,00 €
Demi-langouste de Madagascar gratinée à la provençale.....	20,00 €
Cabillaud épais poché, écume de chorizo et risotto crémeux.....	12,00 €
Corolle de Sole, mousse d'écrevisses, mélange de baby-champignons, crème forestière.....	11,50 €
Boîte chaude de grosses crevettes en persillade crémée à la tomate séchée, poêlée de légumes primeurs.....	12,00 €
Coquille Saint-Jacques tradition.....	7,70 €
Coquille Saint-Jacques au sabayon de Chablis.....	7,70 €
Crêpe nordique.....	4,50 €



Oh! la Collection Terre Entrées Chaudes

Croustade de Ris de veau aux truffes	8,00 €
Blanquette de filet de pintadeau, sauce Albufera, poêlée de fèves et champignons	12,00 €
Escalope de ris de veau dorée au beurre de Charente, crème de Normandie aux morilles	13,00 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne.....	7,90 €
Timbale briochée d'escargots au beurre d'ail d'Arleux, tomates cerise, champignons	10,00 €
Navarin de ris de veau printanier, sauce champagne.....	13,00 €
Rissolé de cuisses de grenouilles à la provençale.....	9,50 €
Boudin blanc nature (le kg)	22,50 €
Boudin blanc truffé 1% (le kg)	29,50 €
Vol au vent	3,90 €
Crêpe farcie picarde	3,80 €



Oh! les Plats Cuisinés

Palet de veau de lait confit doucement sauce forestière, millefeuille de légumes du soleil, tomate au beurre d'ail, gratin.....	16,00 €
Magret de canard confit aux pêches Bellini et crème, pêches pochées, carottes multi couleurs, gratin.....	16,00 €
Suprême de filet de chapon au Sauternes et aux truffes, fagot de haricots verts, choux rouge aux pommes, gratin.....	16,50 €
Gigotine de pintadeau soufflée aux cèpes et bolets cuit cocotte, pommes aux airelles, poêlée gourmande aux pleurotes et asperges vertes, gratin	16,00 €
Fondant de joue de bœuf jus réduit au foie gras, carottes multi-couleurs, fagot de haricots verts et gratin.....	16,00 €
Souris d'agneau cuite longuement à la bière ambrée et spéculoos, poêlée des 4 saveurs, tomate au beurre d'ail, gratin	16,00 €
Noisette de cerf, biche au vin de Bourgogne, pommes aux airelles, poêlée gourmande aux pleurotes et asperges vertes, gratin	16,00 €
Pièce de ris de veau cuit au sautoir sauce à la moutarde de truffes, millefeuille de légumes du soleil, poêlée gourmande aux pleurotes et asperges vertes, gratin	20,00 €
Cuissot de cochon de lait confit aux épices de Noël, poêlée gourmande, chou rouge aux pommes, gratin.....	15,00 €
Blanc de poularde fermière sauce suprême et asperges vertes, carottes multi-couleurs, choux rouge aux pommes, gratin	16,00 €

NOUVEAU ! Les plats de poisson

Dos de cabillaud Terre-Neuve braisé aux coques et tomates confites et pignons de pin, fagot d'asperges, tomate poêlée et gratin.....	22,00 €
Pavé d'omble chevalier snacké sur peau, beurre blanc citronné à l'aneth, fagot d'asperges, tomates poêlées et gratin	22,00 €



Horaires du magasin pendant les Fêtes

Ouvert du mardi 15 au samedi 19 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert dimanche 20 décembre de 8h30 à 12h30

Ouvert lundi 21 décembre de 15h à 19h

Ouvert mardi 22 et mercredi 23 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert jeudi 24 décembre de 8h30 à 18h sans interruption

Fermé vendredi 25 décembre. **Joyeux Noël !**

Ouvert samedi 26 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert dimanche 27 décembre de 8h à 12h30

Fermé lundi 28 décembre

Ouvert mardi 29 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert mercredi 30 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert jeudi 31 décembre de 8h30 à 17h sans interruption

Fermé vendredi 1^{er} janvier. **Bonne et heureuse année !**

Ouvert samedi 2 janvier de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert dimanche 3 janvier de 8h30 à 12h.

Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le dimanche 20 décembre 12h30 pour Noël et avant le dimanche 27 décembre 12h30 pour le Nouvel An.

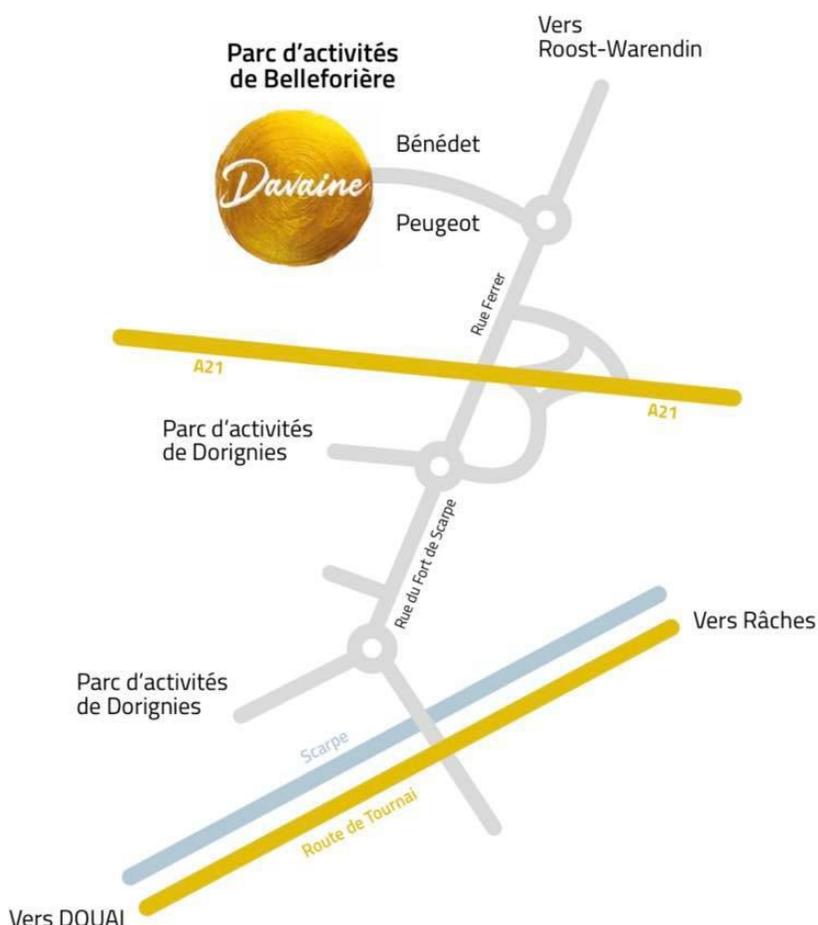
Aucune commande ne sera prise par téléphone et le règlement vous sera demandé à la commande en magasin, place du marché aux poissons à Douai ou sur notre site internet www.commande-davaine-traiteur.com

Pour vous satisfaire et éviter au maximum les erreurs lors de la préparation de votre commande, vous vous invitons à regrouper vos choix en évitant au maximum de diversifier. Par exemple, nous vous serions reconnaissants d'éviter 10 entrées différentes et 10 plats différents pour une commande de 10 personnes. Merci de votre compréhension.

Enlèvement des commandes au laboratoire

L'enlèvement des commandes aura lieu **jeudi 24 décembre de 8h à 17h et jeudi 31 décembre de 8h30 à 17h**, dans notre laboratoire de Roost-Warendin, situé dans le parc d'activités Belleforrière, rue Francisco Ferrer entre le garage Peugeot et les établissements Bénédet.

Aucune annulation ou modification de commande ne sera possible.



DAVAINE

PLACE DU MARCHÉ AUX POISSONS - 59500 DOUAI



Idees Menus

Menu à 33,00 €

Le palet scandinave : enveloppe de saumon fumé,
tartare d'écrevisse, mangue

Croustade de ris de veau aux truffes

Magret de canard confit aux pêches Bellini et crème,
pêches pochées, carottes multi couleurs, gratin.

Menu à 35,00 €

La Spécialité : millefeuille de langue Lucullus au foie gras

Pavé de saumon rose cuit à l'unilatéral sauce au beurre blanc citronné,
tonneau de poireaux au beurre

Blanc de poularde fermière sauce suprême et asperges vertes,
carottes multi-couleurs, chou rouge aux pommes, gratin.

Menu à 37,00 €

Foie gras de canard Tradition, chutney figues oignons

Noix de coquille Saint-Jacques snackée sauce au champagne,
tarte fine carottes et poireaux

Gigotine de pintadeau soufflée aux cèpes et bolets cuit cocotte,
pommes aux airelles, poêlée gourmande aux pleurotes
et asperges vertes, gratin.

Menu à 44,50 €

Pavé de saumon mi-cuit aux agrumes, choux chinois au curry

Blanquette de filet de pintadeau, sauce Albufera,
poêlée de fèves et champignons

Fondant de joue de bœuf jus réduit au foie gras,
carottes multi-couleurs, fagot de haricots verts et gratin.

Menu à 47,50 €

L'assiette folle Terre et Mer : foie gras, Lucullus,
saumon fumé, Saint-Jacques marinée aux agrumes

Escalope de ris de veau dorée au beurre de Charente,
crème de Normandie aux morilles

Suprême de filet de chapon au Sauternes
et aux truffes, fagot de haricots verts,
chou rouge aux pommes, gratin.

