

# POUR LES PROFESSIONNELS

## 1 PLATEAUX REPAS

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



## 2 Le Cocktail 1H à 1H30 de prestation

8 pièces : 6 salés, 2 sucrées 25€ HT

( Location d'une table + 1 housse noire 25€ HT  
Location d'un mange debout + 1 housse noire 25€ HT  
Location de verre (prévoir 2 par pers) 0,60€ pièce soit 1,20€ HT  
Décoration / Réhausse / Accessoires 0,50€ HT )

## 3 Le Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire 2H à 3H de prestation

16 pièces salées à la fois 24€ HT    ou    13 pièces salées et 3 sucrées 24€ HT  
4 pièces sucrées                      6€ HT

## 4 Les Boîtes Chaudes

voir annexe

## 5 Les Ateliers Culinaires SHOW CHOOKING

voir annexe

## 6 Le Cocktail à boire

voir annexe

## 7 Petit Déjeuner déposé sans son service

voir annexe

### LE SERVICE

1 Serveur	=	30€ HT / Heure
1 Maître d'hôtel	=	35€ HT / Heure



# 3 DINATOIRE

# 24 €

## Formule 16 pièces



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  
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

# 4 JE CHOISIS MA BOÎTE

## BOÎTE TERRE 4€90

- Carbonnade et purée au Comté
- Poulet tikka massala et riz
- Parmentier de canard confit
- Mini choucroute
- Poulet coco curry et riz parfumé
- Gratin à la truffe et lard paysan
- Mini rougail saucisse et riz
- Risotto de coquillettes à la truffe et jambon Serrano
- Mini couscous aux raisins



## BOÎTE MER

- Saint jacques façon Waterzoï 8€00
- Risotto crémeux champignons et écrevisses 6€50
- Dos de cabillaud au curry jaune et nouilles chinoises 6€50
- Gambas ail persil crème, petits légumes et riz 6€00



**DAVAINÉ**  
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



# 5 SHOW COOKING

## Les Ateliers Culinaires

Risotto de coquillettes à la truffe	2,00 € HT
Pain pita, volaille, sauce yaourt	2,00 € HT
Foie gras toasté, confit de figues	3,00 € HT
1 St Jacques poêlée sur risotto	3,00 € HT
Tartare de Saumon, herbes	2,50 € HT
Rillette de Cabillaud mer du nord, coulis gaspacho	2,00 € HT
Salade d'écrevisse, sur chips de crevettes	2,00 € HT
Découpe de Saumon gravlax, pain nordique	2,50 € HT
Gambas poêlées, ail persil	2,00 € HT
Machine Berckel charcuterie prestige	4,00 € HT (5 variétés)
Mini Burger	3,50 € HT
Mini pastilla	2,00 € HT
Boulette de veau provençale, parmesan	2,00 € HT
Pad Thaï volaille	2,50 € HT
Mini brochette d'onglets échalotes	2,50 € HT
Mini brochette de volaille curry à l'indienne	2,50 € HT



## ⑥ COCKTAIL À BOIRE

Punch ananas	6,00 € HT
Mojito simple	6,00 € HT
Spritz simple	6,00 € HT
Spritz saint germain	8,00 € HT
Mojito framboise	8,00 € HT
Moscow Mule	8,00 € HT
Fût de 30 litres, plus pompe	150 € HT
Gobelets crafts recyclables	0,20 ct HT

alain milliat  
JUS DE DEGUSTATION  
Selon dispo



## 7 PETIT DÉJEUNER

3 mini viennoiseries	4,50 € HT	30,00 € HT
1 brochette de fruits	1,50 € HT	15,00 € HT
2 bouteilles de jus d'orange	1,00 € HT	10,00 € HT
2 litres de café	15,00 € HT	15,00 € HT
Gobelet, serviettes	0,50 € HT	5,00 € HT
1 livraison	1,10 € HT	

**Minimum 10 personnes : 74,60 € HT**

15,00 € en plus pour consigne de Thermos

