

DAVAINÉ

LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION

Mercure d'Or National 2000 - Maître Artisan 2005

vous propose sa plaquette

Mariage

Les vins d'Honneur



Le repas chaud



Les buffets



Notre buffet chaud et froid



Les options

Invitez, nous ferons le reste !

*N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin d'établir
un devis personnalisé selon vos envies et votre budget.*



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TRADITION

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

8 pièces par personne (6 salées et 2 sucrées) 12 € (hors service)



1 Toast



1 Réduction d'entrée



1 Bagnat varié



1 verrine



1 pain club



1 part pain surprise

La pièce (en plus ou en moins) 1.50 € (hors service)

Location flûtes et verres à jus 0.65 € (compter 1.5 verre par personne)

Possibilité de compléter avec les SHOWS COOKING (en annexe)

Pas de droit de bouchon si vous ramenez vos boissons.

Avec jus de fruits ALAIN MILLIAT, coca, eau pétillante 2.70 €

Blanc de blanc BOUILLLOT (1/4 bouteille par personne) 4.50 €

Champagne Sélection DAVAINÉ (1/4 bouteille par pers.) 8.00 €

Table avec housse noire 25 €

Mange-debout avec housse noire 25 €

Heure de service 30 € par heure et par serveur

Pour le service, nous consulter



DAVAINÉ
LE SPECIALISTE DE LA RÉCEPTION





DEJEUNATOIRE

Formules



wraps variés

saumon, jambon, poulet curry



bretzel persillade - bagnat rouge poulet curry

pissaladière - navette noire mer du nord

superposé concombre



bagnat jaune salade écrevisses

navette poulet thaï - pitta tsatziki saumon

pain club jambon boursin

bagnat vert crudités



Dôme chou-fleur pickles - Cake citron saumon aneth

Cannelloni saumon fumé fromage et fruits secs

Goutte pissaladière - Mini chaud froid de volaille

Conchiglioni de poulet à la truffe - Craquelin forestier

Rosace de foie gras aux fruits secs



Dôme chou-fleur pickles - Cake citron saumon aneth

-Cannelloni saumon fumé fromage et fruits secs -

Goutte pissaladière - Conchiglioni de poulet à la truffe

Craquelin forestier - Mini chaud froid de volaille

Rosace de foie gras aux fruits secs

DINATOIRE / DEJEUNATOIRE mixte

FORMULES

	DESCRIPTION DES PIECES	Répartition 16 pièces par personne 24 €	Répartition 14 pièces par personne 21 €	Répartition 12 pièces par personne 18 €
	WRAPS variés Poulet à la truffe - Saumon - Thon - Poulet curry Fromage blanc et légumes	2	2	2
RUSTIQUE 	Bretzel persillade - Bagnat rouge poulet curry Pissaladière - Navette noir mer du nord Superposé concombre	3	2	2
GLOUTON 	Bagnat jaune salade écrevisses - Navette poulet thaï Pitta tsatziki saumon - Pain club jambon boursin Bagnat vert crudités	3	2	2
EMOTION 	Mini Lucullus au foie gras - Mini millefeuille de saumon fumé Finger carotte cumin - Brioche noire cabillaud Mer du Nord Mini palet scandinave - Mini tartelette poulet ananas Mini potchevlech - Tatin de foie gras	4	4	3
TENTATION 	Dôme chou-fleur pickles - Cake citron saumon aneth Cannelloni saumon fumé fromage et fruits secs Goutte pissaladière - Mini chaud froid de volaille -Conchiglioni de poulet à la truffe - Craquelin forestier Rosace de foie gras aux fruits secs	4	4	3
	OPTION Pièces sucrées variées	2 pièces - 3 € 3 pièces - 4,5 € 4 pièces - 6 €		



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION





Déjeunatoire & Dinatoire « raffinement » *Emotion et Tentation*

<i>12 pièces</i>	<i>14 pièces</i>	<i>16 pièces</i>
<i>18 euros</i>	<i>21 euros</i>	<i>24 euros</i>

Exemple : pour 100 formules « 12 pièces », 1200 pièces « tentation et émotion » réparties en 16 variétés



Dôme chou-fleur pickles
Mini Lucullus au foie gras
Mini millefeuille de saumon fumé
Finger carotte cumin

Goutte pissaladière
Craquelin forestier
Mini chaud froid de volaille
Conchiglioni de poulet à la truffe



Mini tartelette poulet ananas
Mini potchevlech
Tatin de foie gras
Rosace de foie gras aux fruits secs



*Cannelloni saumon fumé fromage
 et fruits secs*
Cake citron saumon aneth
Mini palet scandinave
Brioche noire cabillaud Mer du Nord



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
Rillettes 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
Tataki de boeuf, chou curry et graines de sésame	3,50 € HT
Bar à tomates et burrata	3,00 € HT
Mini arancini	3,00 € HT



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



L'EMERAUDE

Menu à 35 €/pers. (1 entrée) - 38 €/pers. (2 entrées)

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

3 amuse-bouches pour l'apéro (+4.50€)

Le velouté au choix

- Velouté crémeux aux cèpes
- Velouté d'Argenteuil aux deux asperges
- Velouté forestier aux champignons et petits légumes
- Velouté de cresson à la crème d'Isigny
- Velouté de potiron à l'ancienne

La soupe froide au choix

- Crème de petits pois au Chorizo
- Crème de chou-fleur à la noisette torréfiée
- Crème de tomates au parmesan

L'entrée au choix :

- Cabillaud aux herbes fraîches en rilette, méli mélo de carottes en tagliatelles
- Canard, foie gras, volaille de Licques en croûte, Chutney d'oignons figues, aigrette de moutarde mielée
- Hure de saumon, flétan, blancs de poireaux et crevettes à la crème de moutarde Savora
- Saumon fumé maison au bois de hêtre, caviar de tomates, jeunes pousses, tzatsiki de concombre à l'aneth
- Corolle de sole à la fécampoise, petits légumes et sauce au Porto blanc (chaud)
- Palet de légumes artésiens, légumes du soleil, artichaut (chaud et végan)
- Filet de Sole et Saumon à la crème de potiron (chaud)
- Ecorce d'ananas de Côte d'ivoire, crevettes, crabe, sauce cocktail
- Palet d'effilochée de boeuf persillé, coulis de petits pois, chips de légumes

Le trou normand (+3,00€)

Pommes et Calvados, citron et vodka, ananas et rhum, passion et litchi, mangue et Soho, cassis et alcool de noyau ou framboise et eau de vie.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Cochon du Haut Pays cuit en basse température, coulis de petits pois du Finistère
- Filet tendre de volaille fermière farcie aux herbes et crème de Chorizo
- Fondant de joue de porc cuit 12 heures, sauce aux échalotes de Busnes et vin de Bourgogne
- Cuisse de canette de barbarie confite aux pêches, jus de volaille réduit au miel
- Moelleux de gigot d'agneau cuit 7h à la crème d'ail d'Arleux
- Dodine de volaille fermière en spirale, jambon Serrano, tomates séchées taillées en oblique sauce Marsala

Boules de pain

La gourmandise fromagère accompagnée d'une petite salade

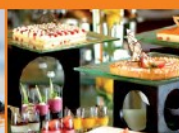
Quatre fromages de notre affineur ou Croustillant au Maroilles chaud ou un chèvre lardé aux pruneaux

Grand buffet de desserts

La pièce montée de gâteaux (passion, chocolat, fruits rouges), Chamallows, coulis, crème anglaise, fondue au chocolat,, île flottante, crêpes café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



Place du Marché aux Poissons • 59500 Douai • tél/fax: 03 27 88 75 38 • www.davaine-traiteur.com

LE SAPHYR

Menu à 38 €/pers. (1 entrée) - 45 €/pers. (2 entrées)

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

3 amuse-bouches pour l'apéro (+4.50€)

L'entrée froide au choix :

- Terrine de canard au foie gras et cèpes, confiture d'oignons
- Tartare de saumon label rouge à la ciboulette et au yaourt grec
 - Pop d'écrevisses au confit de poireaux
 - Tatin de foie gras aux pommes caramélisées
- Pressé de raie aux câpres et herbes fraîches sauce gribiche
- Millefeuille Lucculus au foie gras, chutney d'oignons et figues

L'entrée chaude au choix :

- Croustillant de filet d'Ombrine à la crème de Chorizo, légumes méditerranéens
 - Escalope de saumon à la crème de poireaux étuvés
- Roll-up feuilleté d'escargots aux cèpes crévés et effeuillé d'épinards
 - Cabillaud au beurre blanc et amandes, palet d'épinards frais
- Sot l'y laisse de volaille aux épices, tajine de légumes aux figues
- Fondant de jambon de York au champagne, poêlée de petits légumes primeurs

Le trou normand (+3,00€)

Pommes et Calvados, citron et vodka, ananas et rhum, passion et litchi, mangue et Soho, cassis et alcool de noyau ou framboise et eau de vie.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Filet de canard fondant, jus corsé au poivre vert
- Moelleux de cochon de lait confit, crème de potiron à l'huile de noisette
- Gigot d'agneau à l'abricot et jus d'agneau réduit à la moutarde de miel
 - Suprême de pintade braisée aux poires et pétales d'amande
 - Dos de cabillaud lardé, crème de petits pois
- Biseaux de blancs de volaille fermière farcie aux asperges vertes et ciboulette
- Cuisse de canette cuite en basse température, jus de canard à l'Armagnac et aux pruneaux

Boules de pain

La gourmandise fromagère accompagnée d'une petite salade

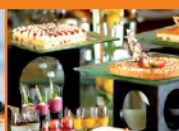
Quatre fromages de notre affineur ou Croustillant au Maroilles chaud ou un chèvre lardé aux pruneaux

Grand buffet de desserts

La pièce montée de gâteaux (passion, chocolat, fruits rouges), Chamallows, coulis, crème anglaise, fondue au chocolat, île flottante, crêpes
café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE DIAMANT

Menu à 45 €/pers. (1 entrée) - 50 €/pers. (2 entrées)

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

3 amuse-bouches pour l'apéro (+4.50€)

L'entrée froide au choix :

- Maki de foie gras mi-cuit enrobé de fruits secs torréfiés
- Assiette gourmande façon D : foie gras, saumon mariné, Lucculus au foie gras,
- Saint-jacques marinée accompagnée de jeunes pousses, confiture d'oignons et caviar de tomates
- Foie gras de canard du Périgord marbré aux figues et parfumé au Beaume de Venise et sa petite garniture de jeunes pousses
- Pop de coquille Saint-jacques et avocat crémeux
- Tartare de thon rouge thaï, pickels de légumes
- Palet scandinave : enveloppe de saumon fumé, méli-mélo d'écrevisses et mangues
- Tartare de langoustines au citron Yuzu et Burrata
- Opéra de foie gras, viande des grisons, gelée de framboises

L'entrée chaude au choix :

- Lotte rôtie, écaillés de tomates confites, coulis crémeux de petits pois
- Sot l'y laisse de Caille, crème de céleri, tombée de légumes primeurs
- Brochettes de coquilles Saint-Jacques et thon rouge, Chorizo et écume de safran
- Filet de Sole à la mousse crémeuse de pleurotes et écrevisses, jus réduit au Porto blanc
- Coquille Saint-Jacques snackée, sauce champagne sur tombée de blancs de poireaux crévés
- Finger feuilleté d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail d'Arleux

Le trou normand (+3,00€)

Pommes et Calvados, citron et vodka, ananas et rhum, passion et litchi, mangue et Soho, cassis et alcool de noyau ou framboise et eau de vie.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Fondant de boeuf cuit 12h basse température, jus réduit et écume de foie gras
- Soufflé de pintadeau aux cèpes et bolets
- Noisette d'Agneau confite au thym, jus corsé d'agneau
- Suprême de volaille fermière de Licques, sauce au vin jaune et morilles
- Magret de canard confit façon Bellini et pêches rôties
- Pomme de ris de veau du Limousin à la crème de moutarde à l'ancienne
- Cuisse de pintade farcie au foie gras, poires caramélisées et jus crémé
- Palet de veau confit longuement sauce aux truffes

Boules de pain

La gourmandise fromagère accompagnée d'une petite salade

Quatre fromages de notre affineur ou Croustillant au Maroilles chaud ou un chèvre lardé aux pruneaux

Grand buffet de desserts

La pièce montée de gâteaux (passion, chocolat, fruits rouges), Chamallows, coulis, crème anglaise, fondue au chocolat, île flottante, crêpes, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE CAMPAGNARD

Buffet à 21,50 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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

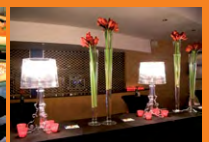


Le dessert

La tartelette symphonie aux fruits.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE FLAMANT

Buffet à 25 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TERRE ET MER

Buffet à 27,50 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'ELYSÉE

Buffet à 33 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE CARPOT

Buffet à 36 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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

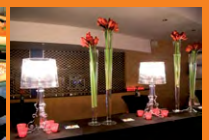


La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TOUQUETOIS

Buffet à 39 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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

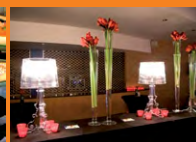


La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LETENDANCE

Buffet à 41 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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

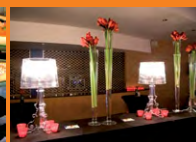


La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE PRESTIGE

Buffet à 44 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'EXCELLENCE

Buffet à 46 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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
Frigole 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.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE PRINCIER

Buffet à 53 €/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

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



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



La douceur sucrée

nous consulter pour les différents parfums.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'AIGUE MARINE

Le buffet avec plat chaud à 54€/pers.

(Hors service - Sur le service, nous contacter)

Assortiment de 4 mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées

Saumon rose en Bellevue, œuf mimosa, crevettes, laitue
Nougat de l'océan à l'Etaploise, sauce cocktail
Pressé de légumes de saison en terrine, parfumé au Jurançon
Panier de tomate garni de poulet à l'andalouse
Millefeuille de langue Lucullus



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(tous nos plats sont accompagnés de légumes frais)

- Oblique de noix de jambon d'York, rôti au champagne
- Gigolette de dindoneau en cuisson lente, jus réduit au foie gras et pleurotes
- Biseau de blanc de volaille fermière farcie aux herbes fraîches, sauce morilles
- Palet de veau farci, petite sauce à la crème de Maroilles
- Cuisse de canard farcie à la gascogne, parfumée aux pistaches et poireaux, sauce armagnac
- Suprême de blanc de poularde aux asperges et pleurottes, jus réduit au porto
- Pavé de selle d'agneau cuit longuement aux abricots moelleux et jus à la moutarde mielée
- Gigolette de canard maigre confit, sauce au poivre vert, réduction de Sancerre crémée

Et tous les plats proposés dans le menu à 40€



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Brochette de boules de pain



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise
Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LA PERLE MARINE

Le buffet avec plat chaud à 50 €/pers.

(Hors service - Sur le service, nous contacter)

Assortiment de 4 mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées

Saumon farci à la mousse de saint Pierre et ses petits légumes, sauce fraise des bois

Ananas cocktail au crabe et aux crevettes grises dans son écorce

Cardinale de sandre aux asperges vertes, cèpes et écrevisses

Terrine de canard au foie gras et brunoise de mangue



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(accompagné de légumes frais)

- Emincé de cochon de lait cuit en cocotte, sauce à la bière, tatin de chicon
 - Biseau de spirale d'agneau au Serrano et à la fleur de thym
 - Souris d'agneau confite, réduction de vin de cassis et pleurotes
 - Ballotin de veau à la farce fine aux herbes, son jus réduit au porto
- Impériale de caille farcie au foie gras, sauce réduite au Banyuls et sarriette
 - Croustillant de caneton aux épices et son mirepois de légumes
- Suprême de poularde à la hollandaise parfumée à l'essence du Périgord, brisures de truffes
 - Gigot d'agneau cuit sept heures, jus brun et brochette de légumes niçois
- Émincés de filet de canard cuit rosé aux fruits rouges et jus réduit au Banyuls

Et tous les plats proposés dans le menu à 40€



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Le buffet de pains variés et beurre



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE RUBIS

Le buffet avec plat chaud à 55 €/pers.

(Hors service - Sur le service, nous contacter)

Assortiment de mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées

Brochette de saumon mi-cuit aux agrumes et sa verrine de tartare de tomate

Langue Lucullus au foie gras et sa confiture de figues

Carré de saumon fumé au tartare de langouste et chair de crabe et sa verrine de caviar de tomate

Triangulaire de foie gras et sa confiture d'oignons en verrine



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(accompagné de légumes frais)

- Spirale de veau farci aux Saint Jacques et au saumon fumé, sauce Picardan
 - Noix de ris de veau aux morilles et asperges vertes
- Emincé de magret de canard aux fruits rouges et jus réduit au Banyuls
- Impérial de caille farcie au foie gras, sauce réduite au Banyuls et herbes fraîches et sarriette
 - Suprême de poularde au vin de Jurançon et ses pleurotes
- Gigot d'agneau cuit 7 heures sauce royale, foie gras et réduction de Bourgueuil
 - Gigotine de pintadeau farcie aux cèpes et aux bolets

Et tous les plats proposés dans le menu à 45€



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Brochette de boules de pain



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LES OPTIONS

Le service

Nous consulter

La vaisselle

Nous vous invitons à consulter la page 6 de la plaquette "DAVAINE EVENTS"

Nous proposons un demi tarif
pour les enfants âgés de moins de 10 ans.

Soupe à l'oignon

2,50 € par personne

Choisissez nos solutions "Clés en Main"

Consultez Davaine Events sur www.davaine-events.com

Recherche du lieu et salon de réception

Décoration personnalisée - Art de la table (ambiance)

Mise en place.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION

