

LES COLLECTIONS

BAVAINE
BAVAINE
BAVAINE
BAVAINE

Créateur d'instantanés gourmands



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 pièces peuvent changer
selon créations et arrivage

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 foie gras
Maki de foie gras fruits secs
Navette noire cabillaud
Mini chaud-froid

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



COLLECTION MER

- Velours touquettois : tomate farcie d'une salade de cabillaud, crevette grises
9,50 €
- Pavé de saumon Bellevue en habit blanc surmonté d'asperges vertes
12,00 €
- Le palet scandinave : enveloppe de saumon fumé, tartare d'écrevisses, mangues
9,90 €
- Pavé de saumon mariné aux agrumes
10,00 €
- La demi langouste préparée à la façon du Chef (si arrivage)
22,50 €
- Le saumon fumé Maison, tsatsiki, blinis, citron, caviar de tomate
10,00 €
- Assiette gourmande de l'océan : millefeuille de saumon fumé, symphonie de Saint-Jacques, palet scandinave et salade de cabillaud
20,00 €
- Le demi ananas cocktail au crabe véritable
8,95 €
- La trilogie de tomate : thon, saumon et crevettes
7,95 €
- Le mille-feuille nordique : saumon fumé, crème ail et fines herbes
9,90 €
- Gravlax de saumon, choux chinois
12,00 €
- La Spécialité, le carré pissaladière : brioche, thon mayo, œuf, anchois, olive, poivron
5,95 €
- La traditionnelle terrine de saumon et Saint-Jacques aux petits légumes
7,50 €
- Le frisson : tartare de saumon frais, crème et herbes fraîches
9,90 €
- Le pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, mariné aux agrumes, fine crème Savora
10,00 €
- La traditionnelle coquille saumon
7,80 €
- La traditionnelle coquille crabe
7,95 €
- Ceviche de daurade aux agrumes et grenades
14,00 €
- Rosace de St-Jacques en carpaccio
12,00 €

Les Bodega – grosses verrines :

- Pamplémousse crevettes
7,50 €
- L'avocat crevettes
7,50 €

LES ENTRÉES FROIDES

COLLECTION TERRE

- Le foie gras de canard maison et sa verrine de chutney
9,50 €
- L'opéra de foie gras, viande des grisons, glacé à la gelée de Porto framboisine
9,90 €
- Le finger de foie gras façon tatin aux pommes caramélisées
9,90 €
- La grande spécialité : la langue Lucullus au foie gras
9,20 €
- Le panier de crudités rustiques et sauce - 3kg
39,00 €
- L'assiette folle Terre et Mer, foie gras, Lucullus, saumon fumé, Saint-Jacques
20,00 €
- Le duo foie gras et Lucullus
10,00 €
- Le traditionnel plateau de charcuterie
6,00 €
- Le traditionnel plateau de crudités
6,00 €
- La planche charcuterie, fromage pour 4/5
25,00 €





LES ENTRÉES CHAUDES

COLLECTION TERRE

- Croustade de Ris de veau aux truffes
8,00 €
- Blanquette de filet de pintadeau, sauce Albufera, poêlée de fèves et champignons
13,00 €
- Escalope de ris de veau dorée au beurre de Charente, crème de Normandie aux morilles
15,00 €
- La douzaine d'escargots de Bourgogne
8,10 €
- Timbale briochée d'escargots au beurre d'ail d'Arleux, tomate cerise, champignons
11,00 €
- Navarin de ris de veau printanier, sauce champagne
15,00 €
- Rissolé de cuisses de grenouilles à la provençale
10,00 €
- Vol au vent
5,00 €
- Crêpe farcie picarde
4,80 €
- Crêpe Ch'ti
4,80€

COLLECTION MER

- Pavé de saumon rose cuit à l'unilatéral sauce au beurre blanc citronné, tonneau de poireaux au beurre
12,50 €
- Noix de coquille Saint-Jacques snackée sauce au champagne, tarte fine carottes et poireaux
13,50 €
- Demi-langouste de Madagascar gartinée à la provençale
22,00 €
- Cabillaud épais poché, écume de chorizo et risotto crémeux
13,50 €
- 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
9,10 €
- Coquille Saint Jacques au sabayon de Chablis
9,10 €
- Crêpe nordique
5,00 €

TARTELETTES

- Oignons
4,50 €
- Légumes du soleil
4,50 €
- Chèvre tomate
4,50 €
- Poireaux
4,50 €
- Saumon brocolis
4,50 €
- Maroilles
4,50 €
- Quiche Lorraine
4,50 €
- Saumon endives
4,50 €
- Épinards pignons
4,50 €



- Le pot au feu
9,90 €
- La potée lorraine
9,90 €
- La choucroute Royale et jarret
18,00 €
- La choucroute Royale
9,90 €
- La paëlla Royale
9,90 €
- Le cassoulet
9,90 €
- La pierrade
9,90 €
- Le welsh complet
9,90 €
- La tartiflette
8,90 €
- Les lasagnes bolognaises
8,90 €
- Le parmentier de canard
9,90 €
- Le parmentier de bœuf
8,90 €
- La carbonnade flamande purée
9,90 €
- Le navarin d'agneau printanier
9,90 €
- La blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes
9,90 €
- Le veau marengo, pommes vapeur et légumes
9,90 €
- Le cousous, poulet, agneau, merguez
9,90 €
- Le tajine de volaille, abricots et pruneaux
9,90 €
- Le tajine d'agneau, abricots et pruneaux
9,90 €
- La poule au riz (à commander 24h avant)
9,90 €
- La poule au pot (à commander 24h avant)
9,90 €
- Coq au vin ou bière
9,90 €
- Burger, friture de légumes
11,50 €

LES PLATS DE PARTAGE CONVIVIAUX



LES PLATS

PRIX PAR PERSONNE (NE COMPREND PAS LA GARNITURE)

COLLECTION MER

- La choucroute de poisson sauce moutarde ancienne **18,50 €**
- Tronçon de lotte à l'armoricaine, risotto forestier, champignons, tomate confite **25,00 €**
- Pavé de cabillaud poché à la crème de chorizo, riz espagnol **17,50 €**
- Saint-Jacques snackées à l'ail d'Arleux et herbes fraîches, risotto parmesan, fagot d'asperges vertes **25,00 €**

COLLECTION TERRE

LE VEAU

- Pièce de ris de veau lait au sautoir sauce morilles **16,50 €**
- Le veau confit 12H, sauce truffes **12,00 €**
- Osso bucco à la milanaise **15,00 €**
- Côtes de veau au maroilles **16,00 €**

LE BOEUF

- Le filet pur 250g, sauce maroilles, échalote ou poivre **18,00 €**
- Joue de bœuf confite sauce bordelaise **13,50 €**
- Joue de bœuf confite sauce bordelaise **13,50 €**
- Paleron de boeuf confit 12H, sauce à l'écume de foie gras **16,90 €**

L'AGNEAU

- La véritable souris d'agneau confite au thym **16,00 €**
- Véritable gigot d'agneau cuit 7 heures, jus réduit à l'ail et aux herbes **14,00 €**
- Parmentier agneau confit aux petits légumes du soleil **15,00 €**

LE PORC

- Cuisson de cochon au lait Moutarde à l'ancienne **13,00 €**

LA VOLAILLE

- Magret de canard confit aux pêches Bellini et crème **14,00 €**
- Gigotine de pintade soufflée aux cèpes et bolets sauce au vieux Muscat **14,00 €**
- Cuisse de canard confite à l'orange **12,00 €**
- Cuisse de lapin aux pruneaux **9,90 €**
- Blanc de volaille fermière sauce champagne et asperges vertes **14,00 €**



LA BOÎTE CHAUDE DE LÉGUMES

L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL !

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Duchesse maison **2,00 €**
- Pomme de terre Arly **2,50 €**
- Pommes de terre rôties - 200g **1,90 €**
- Risotto champignons parmesan - 200g **3,00 €**
- Gratin Dauphinois **1,90 €**
- Fagot de haricots verts **1,80 €**
- La boîte chaude de légumes **5,00 €**
- Fagot d'asperges **3,00 €**
- Tian de légumes **2,50 €**
- Duo de carottes - 150g **1,50 €**
- Épinards à la crème - 150g **1,50 €**
- Poêlée gourmande - 150g **1,80 €**
- Nouilles chinoises - 200g **3,00 €**
- Riz cantonais - 200g **3,00 €**
- Endives braisées - 100g **1,50 €**
- Petits pois au lard et laitue - 150g **1,50 €**
- Tomate provençale **1,60 €**
- Flageolets à l'ail - 100g **1,50 €**
- Gratin à la truffe - barquette de 600g **8,00 €**

POUR ACCOMPAGNER VOS SALADES

- Persillade de bœuf - 150g par personne **3,50 €**
- Museau vinaigrette - 150g par personne **2,20 €**
- Jambon torchon, blanc ou fumé **1,90 €**
- Jambon rôti aux herbes **2,40 €**
- Rôti de porc à l'ail **2,30 €**
- Rôti de bœuf cuit **3,00 €**
- Jambon de Parme **4,20 €**
- Jambon Serrano **3,80 €**

LES FROMAGES

- Petit plateau de fromages affinés pour 6 à 8 personnes **40,00 €**
- Grand plateau de fromages affinés pour 12 à 15 personnes **70,00 €**

La Maison Davaine vous propose une large gamme de fromages affinés à découvrir en magasin.

Retrouvez toutes les plats de nos créations gourmandes sur WWW.COMMANDE-DAVAINETRAITEUR.COM



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

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.

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

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 Chablais,
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.

DAVAINE

Créateur d'instants gourmands

03 27 88 75 38

www.commande-davaine-traiteur.com / www.davaine-traiteur.com

Place du marché aux poissons - 59500 DOUAI

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.