



COLLECTION
Festive

DAVAINE

Créateur d'instant^s gourmands

COLLECTION Festive

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 consignes varient en fonction des contenants. Afin d'éviter tout litige de débit de compte, les dépôts de consignes 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 : À 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 s'accepte sous réserve de l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le dimanche 19 décembre (dernier délai) pour Noël et avant le dimanche 26 décembre (dernier délai) pour le Nouvel An.

AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE PAR TÉLÉPHONE. OBLIGATION DE PASSER EN BOUTIQUE !

de même que pour le règlement et l'enlèvement de votre commande. Évitez les commandes trop diversifiées. ex : 6 entrées différentes et 6 plats différents. Merci de votre compréhension.

ATTENTION : Pour éviter l'encombrement lors de votre venue en magasin pour passer et régler votre commande. Merci de rédiger lisiblement votre commande.

ATTENTION : Nous ne prendrons en commande que cette carte. Pas de buffets, ni de plateaux repas.

La direction de Davaine se réserve le droit d'arrêter d'enregistrer des commandes si le quota limité est atteint.

Toute commande non réglée ne sera pas réalisée.

Enlèvement des commandes au laboratoire

Pas besoin d'heure de RDV pour retirer votre commande. L'enlèvement s'effectuera le vendredi 24 décembre et vendredi 31 décembre.

Les viandes et volailles seront à retirer le 23 et le 30 en magasin.

Toute personne venant retirer sa commande doit **OBLIGATOIREMENT SE MUNIR DE SON DOUBLE DE COMMANDE VERSION PAPIER. AUCUNE MODIFICATION OU ANNULATION NE SERA POSSIBLE.**

Horaires du magasin pendant les Fêtes

Ouvert du mardi 14 au samedi 18 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert dimanche 19 décembre de 8h30 à 12h30

Ouvert lundi 20 décembre de 15h à 19h

Ouvert mardi 21 ou jeudi 23 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

Ouvert vendredi 24 décembre de 7h30 à 18h sans interruption

Fermé samedi 25 décembre. **JOYEUX NOËL !**

Ouvert dimanche 26 décembre de 8h30 à 12h30

Ouvert lundi 27 décembre de 14h à 19h

Ouvert mardi 28 décembre de 8h30 à 13h et de 15h à 19h

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

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

Ouvert vendredi 31 décembre de 7h30 à 17h sans interruption

Fermé samedi 1er janvier. **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE !**

Ouvert dimanche 2 janvier de 8h30 à 12h30

Fermé lundi 3 janvier

LES Apéritifs

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 : mélange de charcuterie et fromage 30,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe 38,50 €

Le maraîcher fraîcheur : carotte, céleri, laitue, sauce cocktail 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 : 24,00 €

Les réductions d'entrées - 8 variétés pour 24 pièces : 30,00 €

Les petits fours à tiédir

Assortiment de 24 feuilletés et croustades 24,00 €

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 €



LES Entrées Froides

LA COLLECTION MER

Symphonie de Saint-Jacques, fondue de poireaux au citron Yuzu	10,00 €
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	21,00 €
Bodega crevettes avocat	6,00 €
L'assiette 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 - <i>la part</i>	10,00 €
La coquille de crabe noble, pince et épaule	6,80 €
La coquille de saumon rose	6,50 €
Le caviar d'Aquitaine - Origine France	
15g : 42,00 € 30g : 84,00 € 50g : 140,00 € 100g : 280,00 €	



LA COLLECTION TERRE

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 : 18,00 €
foie gras, Lucullus, saumon fumé, Saint-Jacques marinées aux agrumes

La palette de fingers : 11,00 €
tatin de foie gras, opéra de foie gras au Lomo, langue Lucullus, chutney

Les foies gras maison - la part de 50g

Foie gras de canard tradition à l'assiette	8,50 €
Foie gras aux figues à l'assiette	8,50 €
Foie gras d'oie tradition	15,00 €

Les galantines - la part de 50g

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	4,50 €
Terrine de chevreuil au vin rouge	4,50 €
Terrine de lièvre au Cognac	4,50 €
Terrine de perdrix au Porto blanc et champignons des bois	4,50 €



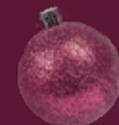
LES Entrées Chaudes

LA COLLECTION MER

Fricassée de lotte aux morilles et vin jaune, pointes d'asperges vertes	13,00 €
Briochette 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	11,50 €
sauce au beurre blanc citronné, tonneau de poireaux au beurre	
Noix de coquille Saint-Jacques snackée	13,00 €
sauce au champagne, tarte fine carottes et poireaux	
Demi-langouste de Madagascar gratinée à la provençale	22,00 €
Cabillaud épais poché, écume de chorizo et risotto crémeux	12,00 €
Corolle de Sole, mousse d'écrevisses,	11,50 €
mélange de baby-champignons, crème forestière	
Boîte chaude de grosses crevettes	12,00 €
en persillade crémée à la tomate séchée, poêlée de légumes primeurs	
Coquille Saint-Jacques tradition	8,00 €
Coquille Saint-Jacques au sabayon de Chablis	8,00 €
Crêpe nordique	4,50 €

LA COLLECTION TERRE

Croustade de Ris de veau aux truffes	8,00 €
Blanquette de filet de pintadeau, sauce Albufera,	12,00 €
poêlée de fèves et champignons	
Escalope de ris de veau dorée au beurre de Charente,	15,00 €
crème de Normandie aux morilles	
La douzaine d'escargots de Bourgogne	7,90 €
Timbale briochée d'escargots au beurre d'ail d'Arleux,	10,00 €
tomates cerise, champignons	
Navarin de ris de veau printanier, sauce champagne	13,00 €
Rissolé de cuisses de grenouilles à la provençale	9,50 €
Boudin blanc nature (1e kg)	22,50 €
Boudin blanc truffé 1% (1e kg)	29,50 €
Vol au vent	4,50 €
Crêpe farcie picarde	4,50 €





LES Plats Cuisinés

LES ACCOMPAGNENTS

Gratin Dauphinois
poêlée de légumes
Fagots d'haricots Marinés

LA COLLECTION TERRE

Palet de veau de lait confit doucement sauce forestière	16,00 €
Magret de canard confit aux pêches Bellini et crème, pêches pochées	16,00 €
Suprême de filet de chapon au Sauternes et aux truffes	16,50 €
Gigotine de pintadeau soufflée aux cèpes et bolets cuit cocotte	16,00 €
Fondant de joue de boeuf jus réduit au foie gras, carottes multi-couleurs	16,00 €
Souris d'agneau cuite longuement à la bière ambrée et spéculoos	16,00 €
Noisette de cerf au vin de Bourgogne, aïelles	16,00 €
Pièce de ris de veau cuit au sautoir sauce à la crème de moutarde ancienne truffée	20,00 €
Cuissot de cochon de lait confit aux épices de Noël	15,00 €
Blanc de poularde fermière sauce suprême et asperges vertes	16,00 €

LA COLLECTION MER

Dos de cabillaud Terre-Neuve braisé aux coques crème de tomate confite et pignons de pin	22,00 €
Pavé d'omble chevalier snacké sur peau, beurre blanc citronné à l'aneth	22,00 €



NOS

Produits D'Exceptions

2021

photos non contractuelles

VOLAILE FESTIVE (1e kilo)

Chapon fermier du Gers VVP Jeune poulet castré et engraisé à la chair abondante 10 à 12 personnes	23,80 €
Chapon de Bresse Roi de la volaille, c'est assurément la pièce noble de la Bresse ! 6 à 8 personnes	66,80 €
Chapon pintade du Gers VVP Le goût sauvage de la pintade et l'onctuosité du chapon 4 à 5 personnes	29,95 €
Dinde Fermière du Gers VVP Volaille rustique élevée en plein air 10 à 12 personnes	24,80 €
Dinde Fermière de Bresse AOC Volaille aux pattes noires, à la chair tendre et moelleuse 6 à 8 personnes	33,60 €
Poularde fermière du Gers VVP Jeune poule à la chair tendre 5 à 7 personnes	20,90 €
Poularde de Bresse AOC Chair tendre et persillée 4 à 5 personnes	49,80 €
Poulet de Bresse Poulet exclusivement nourrit de céréales, maïs et produits laitiers 4 personnes	27,80 €

GIBIER (1e kilo)

Rôti de Biche dans le cuissot 1,5 kg env.	36,50 €
Rôti de Chevreuil dans le cuissot 1 kg env.	38,80 €

photo non contractuelle



VOLAILE DÉSOSSÉE FARCIE POCHÉE CUITES À BASSE TEMPÉRATURE (la pièce)

Il faut compter 45 minutes à 170°C
pour la remise en température

Pintade farcie aux cèpes et bolets	45,50 €	4 à 5 personnes
Chapon farci aux cèpes et bolets	98,00 €	7 à 8 personnes
Chapon farci au foie gras	106,40 €	7 à 8 personnes
Chapon farci aux marrons	98,00 €	7 à 8 personnes
Chapon farci aux marrons et truffes	134,40 €	7 à 8 personnes
Poularde farcie aux cèpes	75,10 €	5 à 6 personnes
Poularde farcie au foie gras	81,60 €	5 à 6 personnes
Chapon farci à la truffe	120,60 €	7 à 8 personnes

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES (1e kilo)

Rôti de bœuf dans le filet	(selon cours)	Rôti de veau entier	30,30 € (selon cours)
Tournedos de bœuf dans le filet	(selon cours)	Filet de veau	50,00 € (selon cours)
Rôti de bœuf dans le rumsteak	28,80 €	Ris de veau extra	55,00 € (selon cours)
		Rôti de veau orloff	30,30 €

VOLAILES DÉSOSSÉE FARCIE (1e kilo)

Chapon fermier farci cèpes et bolets	36,60 €	2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes
Chapon fermier farci foie gras	37,00 €	2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes
Rôti de demi chapon farci foie gras	39,00 €	1,5 kg env. - 6 personnes
Rôti de demi chapon farci cèpes bolets	39,00 €	1,5 kg env. - 6 personnes
Pintade farcie cèpes et bolets	26,60 €	1,2 kg à 1,4 kg - 6 personnes
Poirine de pintade cèpes et bolets	5,50 €	Cuisse demie désossée farcie la pièce
Cailles désossées au foie gras	8,00 €	la pièce

VOLAILE FESTIVE (1e kilo)

Oie Fermière «CLOS DU ROY»	25,60 €	6 à 8 personnes
Canard VVP	10,90 €	11
Canette VVP	11,60 €	
Caille Royale	5,50 €	
Magret de Canard	27,00 €	
Cuisse de Canard	13,00 €	
Cuisse de chapon LABEL ROUGE	24,80 €	
Suprême de chapon FERMIER	30,20 €	
Suprême de poularde FERMIER	26,80 €	
Cuisse de poularde FERMIER	18,90 €	
Suprême de pintade FERMIER	33,40 €	
Lobe de Foie Gras de Canard	65,00 €	
Frais Déveiné 500 g env.		(selon cours)

VOTRE COMMANDE

Pour éviter l'encombrement lors de votre venue en magasin pour passer et régler votre commande. Merci de rédiger lisiblement votre commande.

NOM ET PRÉNOM : TÉL :

E-MAIL : JOUR(S) DE(S) RETRAIT(S) : 24 31

COMMANDE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

DAVAINE

Créateur d'instants gourmands

PRIX TOTAL :€



Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le dimanche 19 décembre (dernier délai) pour Noël et avant le dimanche 26 décembre (dernier délai) pour le Nouvel An.

AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE PAR TÉLÉPHONE. OBLIGATION DE PASSER EN BOUTIQUE !

de même que pour le règlement et l'enlèvement de votre commande. Evitez les commandes trop diversifiées. ex : 6 entrées différentes et 6 plats différents. Merci de votre compréhension.

ATTENTION : Pour éviter l'encombrement lors de votre venue en magasin pour passer et régler votre commande. Merci de rédiger lisiblement votre commande.

ATTENTION : Nous ne prendrons en commande que cette carte. Pas de buffets, ni de plateaux repas.

La direction de Davaine se réserve le droit d'arrêter d'enregistrer des commandes si le quota limité est atteint.

Toute commande non réglée ne sera pas réalisée.

Enlèvement des commandes au laboratoire

Pas besoin d'heure de RDV pour retirer votre commande. L'enlèvement s'effectuera le vendredi 24 décembre et vendredi 31 décembre.

Les viandes et volailles seront à retirer le 23 et 30 en magasin. Toute personne venant retirer sa commande doit **OBLIGATOIREMENT SE MUNIR DE SON DOUBLE DE COMMANDE VERSION PAPIER. AUCUNE MODIFICATION OU ANNULATION NE SERA POSSIBLE.**

PRISE DE COMMANDE

EN BOUTIQUE : place du marché aux poissons
59500 DOUAI

ENLÈVEMENT DES COMMANDES

AU LABO : laboratoire de Roost-Warendin, situé dans un parc d'activités Belleforière, rue Francisco Ferrer entre le garage Peugeot et les établissements Bénédet.

