



DAVAINE
DAVAINE
DAVAINE
DAVAINE



Collection
Festive
2023

03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com

Place du marché aux poissons - 59500 DOUAI

Collection Festive 2023

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 : 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 implique 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 17 décembre (dernier délai) pour Noël et avant le mardi 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 des commandes s'effectuera le samedi 23 décembre de 8h à 18h et le dimanche 24 décembre de 8h à 16h. Les viandes et volailles seront à retirer le samedi 23 et le samedi 30 au labo. 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

Lundi 18 décembre : 15h à 19h

Mardi 19 décembre au vendredi 22 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Samedi 23 décembre : 8h30 à 19h

Dimanche 24 décembre : 8h30 à 16h

Lundi 25 décembre : Fermé **JOYEUX NOËL !**

Mardi 26, mercredi 27, Jeudi 28 et vendredi 29 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Samedi 30 décembre : 8h30 à 19h

Dimanche 31 décembre : 8h30 - 16h

Lundi 1^{er} janvier 2024 : fermé **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE !**

LES Apéritifs

La Star des Stars

Le Saltufo Gold, saucisson aux truffes et parmesan

5,50 €

Le plateau de 25 pièces végétal

37,50 €

Le plateau de 25 pièces glouton

38,50 €

Le plateau de 24 canapés - 8 variétés

24,00 €

Le plateau de 25 pains club

38,50 €

Le plateau de 24 réductions d'entrées

36,00 €

Le plateau de 24 petits fours à tiédir

30,00 €

Le plateau de 24 mini choux escargots

36,00 €

Coffret 8 verrines

12,00 €

Les petits pains surprise - 30 toasts environ

Le charcutier : mélange de charcuterie et fromage

27,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe

32,00 €

Le maraîcher fraîcheur : carotte, céleri, laitue, sauce cocktail

27,00 €

Les grands pains surprise - 60 toasts environ

Le charcutier : mélange de charcuterie et fromage

38,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe

47,50 €

Le maraîcher fraîcheur : carotte, céleri, laitue, sauce cocktail

38,00 €

Le plateau de 24 mini brochettes

Saumon agrumes, jambon fromage, poulet tomate, Saint-Jacques chorizo

36,00 €





LES Entrées Froides

LA COLLECTION MER

Filet de saumon bio en gravlax, mariné au jus de betterave, effiloché de choux curry	12,00 €
Ceviché de daurade aux agrumes et grenades	14,00 €
Le finger de saumon mille-feuille et fromage frais	9,90 €
Eclair, gambas, saumon en 2 textures aux senteur de citron de menton	9,50 €
Tiramisu de homard aux légumes croquants	23,00 €
L'assiette gourmande : saumon, St-Jacques, lucullus et foie gras	20,00 €
Rosace de St-Jacques en carpaccio	12,00 €
La ½ langouste à la parisienne	22,50 €
Le saumon fumé maison au bois de hêtre dressé	10,00 €
La coquille traditionnelle de saumon rose	7,80 €
Le palet d'écrevisses et mangues à la scandinave	9,90 €



LA COLLECTION TERRE

Création Prestige : Terrine de canard aux girolles et foie gras	8,00 €
La spécialité : Mille-feuille de langue lucullus au foie gras	9,20 €
Dôme de foie gras aux éclats de fruits secs en robe de magret de canard	9,90 €
Finger de foie gras, grison aux pommes caramélisées façon tatin	9,90 €

Les foies gras maison à l'assiette et ses condiments - 50g/60g

Foie gras de canard tradition	9,50 €
Foie gras de canard aux figues	9,50 €
Foie gras de canard marbré aux truffes	16,00 €

Les volailles farcis

Canard farci aux champignons et échalotes	6,50 €
Pintade farcie au foie gras, figues et pain d'épices	6,50 €
Chapon farci aux morilles et vin jaune	6,50 €
Porcelet farci au foie confit et aux pistaches	6,50 €

Les terrines de gibier - la part

Terrine de faisan aux pruneaux des Charentes	6,50 €
Terrine de chevreuil au vin rouge	6,50 €
Terrine de lièvre au Cognac	6,50 €
Terrine de perdrix au Porto blanc et champignons des bois	6,50 €



LA COLLECTION MER

Coquille St-Jacques tradition	9,10 €
Coquille St-Jacques au sabayon de chablis	9,10 €
Croûte feuilleté pure beurre, coulibiac de saumon sauce nantua et champignons rose	9,10 €
Pavé de saumon rose cuit à l'unilatéral, beurre blanc, citron au citron de menton, poireaux à la crème	12,50 €
La ½ langouste Thermidor à gratiner	22,50 €
Navarin de Gambas, pétoncles et lotte au curry thaï à la crème	13,50 €
Crêpe nordique	5,00 €
Cabillaud épais poché, écume de chorizo, risotto crémeux	13,50 €
Noix de coquille St-Jacques snackée sauce champagne, rosace de carottes des sable et poireaux	13,50 €

LES Entrées Chaudes

LA COLLECTION TERRE

Croustade de Ris de veau aux truffes	8,00 €
Escalope de ris de veau dorée au beurre 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, tomates cerise, champignons	11,00 €
Navarin de ris de veau printanier, sauce champagne	13,00 €
Risolé de cuisses de grenouilles à l'ail persil	10 €
Boudin blanc nature (1e kg)	22,50 €
Boudin blanc truffé 1% (1e kg)	29,50 €
Vol au vent	5 €
Crêpe farcie picarde	4,80 €





LES Plats Cuisinés

LES ACCOMPAGNENTS
Gratin Dauphinois
poêlée de légumes
Fagots d'haricots Marinés

LA COLLECTION TERRE

- | | |
|---|---------|
| Fondant boeuf cuit 12h en basse température, jus réduit et écume de foie gras | 16,50 € |
| Palet de veau de lait cuit doucement au sautoire sauce à la crème de truffe | 16,50 € |
| Soufflet de pintadeau aux cèpes et bolet, jus corsé au porto | 16,50 € |
| Belle escalope ris de veau de coeur à la crème de banyuls et champignons | 21,00 € |
| Jambonnette de cochon de lait à la crème de moutarde de meaux | 16,00 € |
| Magret de canard confit aux pêches bellini et crème, pêches pochées | 16,00 € |
| Souris d'agneau confit à la fleur de thym | 18,50 € |
| Suprême de chapon fermier au vin jaune et aux truffes | 17,00 € |
| Suprême de poularde fermière sauce suprême et asperges vertes | 16,50 € |

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 € |
| St-Jacques fraîches poelées à l'ail d'Arleux et herbes fraîches à la crème, risotto aux truffes, tomate confite et fagots d'asperges | 25,00 € |

POUR TERMINER VOTRE REPAS



PLATEAU DE FROMAGE AFFINÉS
6 variétés (6 à 8 personnes)
50,00 €





photos non contractuelles

NOS Produits d'Exceptions



VOLAILE FESTIVE (le kilo)

Chapon fermier Jeune poulet castré et engraisé à la chair abondante 10 à 12 personnes	24,80 €
Chapon de Bresse Roi de la volaille, c'est assurément la pièce noble de la Bresse ! 6 à 8 personnes	63,00 €
Dinde Fermière 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	36,90 €
Poularde fermière 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	26,80 €

Pintade fermière d'autrefois 14,20 €/kg



photo non contractuelle

GIBIER (le kilo)

Rôti de Biche dans le cuissot 1,5 kg env.	54,10 €
Rôti de Chevreuil dans le cuissot 1 kg env.	48,10 €

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 4 à 5 personnes	47,50 €
Chapon farci aux cèpes et bolets 7 à 8 personnes	99,10 €
Chapon farci au foie gras 7 à 8 personnes	107,50 €
Poularde farcie aux cèpes 5 à 6 personnes	77,10 €
Poularde farcie au foie gras 5 à 6 personnes	83,60 €

VOLAILES DÉSOSSÉE FARCIE (le kilo)

Chapon fermier farci cèpes et bolets 2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes	37,80 €/kg
Chapon fermier farci foie gras 2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes	38,00 €/kg
Rôti de demi chapon farci foie gras 1,5 kg env. - 6 personnes	39,50 €/kg
Rôti de demi chapon farci cèpes bolets 1,5 kg env. - 6 personnes	39,50 €/kg
Pintade farcie cèpes et bolets 1,2 kg à 1,4 kg - 6 personnes	27,60 €/kg
Poirine de pintade cèpes et bolets Cuisse demie désossée farcie	6,20 €/kg
Cailles desossées au foie gras	10,00 €/kg

VOLAILE FESTIVE (le kilo)

Caille Royale	6,00 €	11
Magret de Canard	28,20 €	
Cuisse de Canard	14,50 €	
Cuisse de chapon LABEL ROUGE	18,90 €	
Suprême de chapon FERMIER	28,20 €	
Suprême de poularde FERMIER	37,90 €	
Cuisse de poularde FERMIER	24,80 €	
Suprême de pintade FERMIER	33,80 €	
Lobe de Foie Gras de Canard Frais Déveiné 500 g env.		(selon cours)

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES (le kilo)

Rôti de bœuf dans le filet	49,80 € (selon cours)	Rôti de veau entier	31,30 € (selon cours)
Tournedos de bœuf dans le filet	49,80 € (selon cours)	Filet de veau	55,00 € (selon cours)
Rôti de bœuf dans le rumsteak	29,80 €	Ris de veau extra	55,00 € (selon cours)
		Rôti de veau orloff	31,30 €

