



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 DAVAINETRAITEUR : 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 DAVAINETRAITEUR ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure.
• Liens : 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 DAVAINETRAITEUR s'accepte pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le jeudi 18 décembre (dernier délai) pour Noël et avant le 27 décembre (dernier délai) pour le Nouvel An.

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

Pour la commande et son règlement : Evitez les commandes trop diversifiées. ex : 6 entrées différentes et 6 plats différents. Merci de votre compréhension.

ATTENTION : Pour limiter le temps d'attente en magasin, merci de remplir lisiblement le bon de commande ci-joint.

ATTENTION : Nous ne prendrons en commande que les produits de cette carte.

Pas de buffets, ni de plateaux repas.

La direction se réserve le droit de ne plus prendre de commandes si le quota est atteint.

Toute commande non réglée ne sera pas réalisée.

Enlèvement des commandes au laboratoire

L'enlèvement des commandes s'effectuera aux horaires suivants et sans rendez-vous :

Mardi 23 décembre : 8h à 17h	Les viandes et volailles seront
Mercredi 24 décembre : 8h à 16h	à retirer le mardi 23
Mercredi 31 décembre : 8h à 16h	et le mardi 30 au laboratoire.

Toute personne venant retirer sa commande devra **OBLIGATOIREMENT SE MUNIR DE SON BON DE COMMANDE VERSION PAPIER.**

AUCUNE MODIFICATION OU ANNULATION NE SERA POSSIBLE.

Horaires du magasin pendant les Fêtes

Du mardi 17 décembre au samedi 20 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Dimanche 21 décembre : 8h30 à 12h

Lundi 22 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Mardi 23 décembre : 8h30 à 19h

Mercredi 24 décembre : 8h à 16h

Jeudi 25 décembre : fermé **JOYEUX NOËL**

Vendredi 26 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Samedi 27 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Dimanche 28 décembre : 8h30 à 12h

Lundi 29 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h

Mardi 30 décembre 8h30 à 19h

Mercredi 31 décembre 8h à 16h

Jeudi 1er janvier 2026 : fermé **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE**



LES Apéritifs

LES AMUSE-BOUCHES À CHAUFFER

Le plateau de 24 mini fours à tiédir

30,00 €

Le plateau de 24 mini choux croquants à l'escargot

36,00 €

Le plateau de 12 mini burger rossini boeuf, foie gras

42,00 €

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

Le plateau de 24 mini bagnats variés

37,50 €

Saumon, jambon, poulet curry, thon, cabillaud, jambon boursin

Le plateau de 25 pièces végétariennes

37,50 €

Le plateau de 24 canapés fins

24,00 €

Le plateau émotion

36,00 €

Le plateau tentation

36,00 €

Le plateau de 24 mini brochettes

36,00 €

Saumon agrumes, jambon fromages aux herbes,
Saint-Jacques Chorizo, poulet tomate confite



Coffret de 8 verrines variées

12,00 €

Les petits pains surprise - 25/30 toasts

Le charcutier : mélange de charcuterie et fromage

27,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe

32,00 €

Le maraîcher : mélange de céleri, carotte, laitue, sauce cocktail

27,00 €

Les grands pains surprise - 50/60 toasts environ

Le charcutier : mélange de charcuterie et fromage

38,00 €

Le viking : saumon fumé et crabe

47,50 €

Le maraîcher : mélange de céleri, carotte, laitue, sauce cocktail

38,00 €

La star des stars

Saltufo, saucisson sec tuffe parmesan

5,60 €

L'assiette de jambon ibérique

12,50 €



LES Entrées Froides



LA COLLECTION MER

Ceviche de Rouget coco, mangues, grenades	15,00 €
Dos de saumon bellevue	13,00 €
La ½ langouste à la parisienne	24,00 €
Chartreuse, cabillaud, crevettes grises, céleri, mandarine	13,00 €
Entremet de homard, asperges vertes et petits légumes	19,00 €
Le saumon fumé label au bois de hêtre	12,00 €
Coeur de saumon rose gravlax mariné pamplemousse sur julienne au curry	13,00 €
Tataki de thon, sésame	16,00 €
Le palet scandinave, écrevisses et mangues sauce aurore	9,90 €
Éclair gambas, saumon en 2 textures, mandarine et salicorne	13,00 €
L'assiette gourmande façon Davaine :	22,00 €
Saumon fumé, foie gras, lucullus, Saint-Jacques mariné	

Le caviar d'aquitaine oscietra

15g	44,00 €
30g	87,00 €
50g	145,00 €



LA COLLECTION TERRE

LES Créations Festive

Maki de boeuf maturé au foie gras en spirale	13,00 €
Pressé de paleron confit, foie gras et figues	9,90 €
Finger de foie gras façon tatin aux pommes caramélisées	9,90 €
Opéra de foie gras, viande des grisons, gelée de framboise	9,90 €
Mille-feuilles de langue Lucullus de Valenciennes au foie gras	12,00 €
Trilogie de mini finger : Opéra foie gras, tatin et Luccullus	13,00 €
Triangulaire de foie gras, canard confit, poires et pain d'épices	12,00 €

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

Foie gras de canard tradition mariné au Sauternes présenté avec son chutney	11,50 €
Le marbré de foie gras de canard aux figues	11,50 €

Les volailles farcies en ballotine

Dinde farcie aux pruneaux châtaignes et Armagnac	6,50 €
Pintade farcie au foie gras de canard, 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 chevreuil au vin rouge	6,90 €
Terrine de perdrix au Porto blanc et aux champignons des bois	6,90 €

Les pâtés en croute

Le pâté en croute de volaille fermière aux cranberries	12,00 €
Pintade morille	10,00 €





6

LES Entrées Chaudes

LA COLLECTION MER

Boîte chaude de la mer, Saint-Jacques, sole scampis, sauce poulette	15,00 €
Coquille Saint-Jacques tradition	9,90 €
Coquille Saint-Jacques au sabayon de champagne et petits légumes	9,90 €
½ langouste gratinée à la provençale	25,00 €
Noix de Saint-Jacques snackées, confit d'endives à l'orange, sauce porto blanc	15,00 €
Dos de cabillaud nacré au lait de coco et curry jaune,	15,00 €
Bouquet de légumes croquants	
Saumon rose au champagne, champignons et asperges vertes,	15,00 €
risotto crémeux parmesan	
Crêpe nordique	5,00 €



7

LA COLLECTION TERRE

Blanquette de Ris de veau au champagne	15,00 €
Brioche d'escargots de bourgogne au beurre d'ails, cèpes	12,00 €
Parmentier de canard du sud ouest, purée de patate douce, éclats de noisettes torréfiées	14,00 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne	10,00 €
Capuccino de cèpes et foie gras (le litre)	10,00 €
Timbale de Ris de veau et poularde à la truffe	8,50 €
Pomme de Ris de veau dorée, écrevisses, légumes, crème de bisque	16,00 €
Boudin blanc nature	23,00 €/kg
Boudin blanc truffé	31,00 €/kg
Vol au vent	5,00 €
Crêpe farcie picarde	4,80 €

LES Plats Cuisinés

ACCOMPAGNEMENTS MER

Risotto
Tomate confite
Fagots d'asperges

ACCOMPAGNEMENTS TERRE

Gratin Dauphinois
Poêlée de légumes
Fagots de 3 légumes



LA COLLECTION MER

Tronçons de lotte lardée à la guanciale fumé, crème safranée	26,00 €
Scampis pochée à la crème d'ails d'arleux, tomate confite et pignons grillées	18,50 €
St-Jacques fraîches poêlées à l'ail d'Arleux et herbes fraîches à la crème,	26,00 €

LA COLLECTION TERRE

Fondant de boeuf confit bourgeoise, dès de foie gras et truffes	18,50 €
Moelleux de veau cuit 7H, crème d'isigny champagne et morilles	18,50 €
Cuisse de canard d'AOP confite croustillante, sauce au vin griottine	17,50 €
Longe de cochon de lait confite à l'orange et au miel	17,50 €
La véritable souris d'agneau confite miel moutarde	20,00 €
Cuisse de pintadeau soufflet aux cèpes et bolets au Sauternes sauce albuféra	18,50 €
Filet de chapon fermier flambé au whisky et ses pleurotes	18,50 €

Plats végétariens :

Boîte Risotto, crémeux saveurs des bois, tomates confites et légumes	14,00 €
--	---------



PLATEAU DE FROMAGE AFFINÉS

6 variétés (6 à 8 personnes)
50,00 €

NOS Produits D'Exceptions



VOLAILLE FESTIVE (le kilo)

Chapon fermier 24,80 €
Jeune poulet castré et engraisé à la chair abondante
10 à 12 personnes

Chapon de Bresse Prix au cours*
Roi de la volaille, c'est assurément la pièce noble de la Bresse !
6 à 8 personnes

Dinde Fermière 24,80 €
Volaille rustique élevée en plein air
10 à 12 personnes

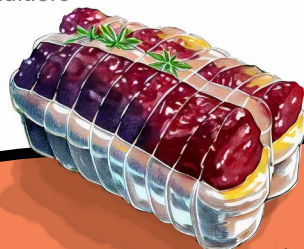
Dinde Fermière de Bresse AOC Prix au cours*
Volaille aux pattes noires, à la chair tendre et moelleuse
6 à 8 personnes

Poularde fermière 20,90 €
Jeune poule à la chair tendre
5 à 7 personnes

Poularde de Bresse AOC Prix au cours*
Chair tendre et persillée
4 à 5 personnes

Poulet de Bresse Prix au cours*
Poulet exclusivement nourrit de céréales, maïs et produits laitiers
4 personnes

Pintade fermière d'autrefois 15,00 €/kg



GIBIER (le kilo)

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

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

VOLAILLE DÉSOSSÉE FARCIE POCHÉE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE (la pièce)

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

Pintade farcie au miel et figues 47,50 €
4 à 5 personnes

Pintade farcie aux cèpes et bolets 47,50 €
4 à 5 personnes

Chapon farci aux cèpes et bolets 102,20 €
7 à 8 personnes

Chapon farci au foie gras 107,50 €
7 à 8 personnes

Poularde farcie aux cèpes 80,10 €
5 à 6 personnes

Poularde farcie au foie gras 85,60 €
5 à 6 personnes

Rôti de boeuf dans le filet 59,80 €
(selon cours)

Tournedos de boeuf dans le filet 59,80 €
(selon cours)

Rôti de boeuf dans le rumsteak 31,40 €

VOLAILLE DÉSOSSÉE FARCIE (le kilo)

Chapon fermier farci cèpes et bolets 37,80 €/kg
2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes

Chapon fermier farci foie gras 38,00 €/kg
2,8 kg à 3,2 kg - 10 à 12 personnes

Rôti de demi chapon farci foie gras 39,50 €/kg
1,5 kg env. - 6 personnes

Rôti de demi chapon farci cèpes bolets 39,30 €/kg
1,5 kg env. - 6 personnes

Pintade farcie cèpes et bolets 27,60 €/kg
1,2 kg à 1,4 kg - 6 personnes

Poirine de pintade cèpes et bolets 6,40 €/Pièce
Cuisse désossée farcie

Caille desossée au foie gras 11,00 €/Pièce

VOLAILLE FESTIVE (le kilo)

Caille Royale 6,00 €/Pièce

Magret de Canard 28,20 €

Cuisse de Canard 14,50 €

Cuisse de chapon LABEL ROUGE 18,90 €

Suprême de chapon FERMIER 28,90 €

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)

Rôti de veau entier 31,30 €
(selon cours)

Filet de veau 59,80 €
(selon cours)

Ris de veau extra 55,00 €
(selon cours)

Rôti de veau orloff 31,30 €

*N'hésitez pas à contacter le magasin.

VOTRE COMMANDE

Pour limiter le temps d'attente en magasin,
merci de remplir lisiblement le bon de commande ci-dessous

NOM ET PRÉNOM : TÉL :

E-MAIL : JOUR(S) DE(S) RETRAIT(S) : 23 ☐ 24 ☐ 31 ☐

COMMANDE :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PRIX TOTAL :€

DAVAINE
Créateur d'instants gourmands



Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le jeudi 18 décembre (dernier délai) pour Noël et avant le 27 décembre (dernier délai) pour le Nouvel An.

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

Pour la commande et son règlement : Evitez les commandes trop diversifiées. ex : 6 entrées différentes et 6 plats différents. Merci de votre compréhension.

ATTENTION : Pour limiter le temps d'attente en magasin, merci de remplir lisiblement le bon de commande ci-joint.

ATTENTION : Nous ne prendrons en commande que les produits de cette carte.

Pas de buffets, ni de plateaux repas.

La direction se réserve le droit de ne plus prendre de commandes si le quota est atteint.

Toute commande non réglée ne sera pas réalisée.

Enlèvement des commandes au laboratoire

L'enlèvement des commandes s'effectuera aux horaires suivants et sans rendez-vous :

Mardi 23 décembre : 8h à 17h

Mercredi 24 décembre : 8h à 16h

Mercredi 31 décembre : 8h à 16h

Toute personne venant retirer sa commande devra **OBLIGATOIREMENT SE MUNIR DE SON BON DE COMMANDE VERSION PAPIER.**

AUCUNE MODIFICATION OU ANNULATION NE SERA POSSIBLE.

Les viandes et volailles seront
à retirer le mardi 23
et le mardi 30 au laboratoire.

PRISE DE COMMANDE

EN BOUTIQUE : place du marché aux poissons
à DOUAI

ENLÈVEMENT DES COMMANDES

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

