Collection Festive

2026



TRAITEUR

CRÉATEUR D'INSTANTS GOURMANDS

03 27 88 75 38 • www.davaine-traiteur.com • Place du marché aux poissons - 59500 DOUAI

03 27 88 75 38
www.commande-davaine-traiteur.com
www.davaine-traiteur.com
Place du marché aux poissons
59500 DOUAI

DAVAINE

LAURÉAT DU MERCURE D'OR

MAÎTRE ARTISAN

Prise de commande et règlement

La Maison Davaine vous prie de passer commande avant le dimanche 20 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 réglement : 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 :

Mercredi 23 décembre : 8h à 17h
Jeudi 24 décembre : 8h à 17h
Jeudi 31 décembre : 8h à 17h

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 15 décembre au samedi 19 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Dimanche 20 décembre : 8h30 à 12h
Lundi 21 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Mardi 22 décembre : 8h30 à13h /15h 19h
Mercredi 23 décembre : 8h30 à 19h
Jeudi 24 décembre : 8h00 à 17h00
Vendredi 25 décembre : fermé **JOYEUX NOËL**
Samedi 26 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Dimanche 27 décembre : 8h30 à 12h
Lundi 28 décembre : 15h19h
Mardi 29 décembre 8h30 à 13h /15h à 19h
Mercredi 30 décembre 8h30 à 19h
Jeudi 31 décembre 2026 : 8h à 17h
Vendredi 1 er janvier : fermé **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE**
Samedi 2 janvier : 8h30 à 13h / 15h à 19h00

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

• Tarifs : Nos prix TTC en euros sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifi és 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 DAVAINE : 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 DAVAINE 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 DAVAINE l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.



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 burgers 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 végé	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 truffe parmesan	5,60 €
L'assiette de jambon ibérique	12,50 €

LES Entrées Froides



LA COLLECTION MER

Bulle de homard façon tiramisu, accompagnée de petits légumes	19,00 €
Cannelloni de saumon fumé, cabillaud et crevettes grises	12,00 €
Assiette de saumon fumé, tzatziki caviar de tomates blinis	10,00 €
Gravlax de saumon aux agrumes, salade de chou au curry	12,00 €
Demi-langouste à la parisienne	24,00 €
Le Palet scandinave – Enveloppe de saumon, tartare d'écrevisses et mangue	9,90 €
Coquille de saumon	7.80 €
Coquille de grosses crevettes	13,00 €
Céviché de dos de loup au lait de coco, citron vert et grenade dans sa 1/2 noix de coco	15,00 €

Le caviar d'aquitaine oscietra

15g	44,00 €
30g	87,00 €
50g	145,00 €



LA COLLECTION TERRE

LES Créations Festive

Mosaïque de foie gras poêlée aux fruits secs	14,00 €
Trilogie de fingers : Lucullus, Opéra et Tatin	13,50 €
Mille-feuille de Lucullus	12,50 €
Sphère de magret fumé au foie gras, cœur coulant à la figue	14,00 €
Assiette gourmande terre et mer (foie gras , lucullus , saumon gravlax, saint jacques marinées)	22,00 €
Opéra de foie gras et bresaola, gelée de fruits rouges	10,00 €
Lingot de foie gras de canard, confit de canard, chutney de poires brûlées et pain d'épices	12,50 €

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

Foie gras de canard tradition mariné au Sauternes presenté avec son chutney	12,00 €
Le marbré de foie gras de canard aux figues	12,00 €

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 €

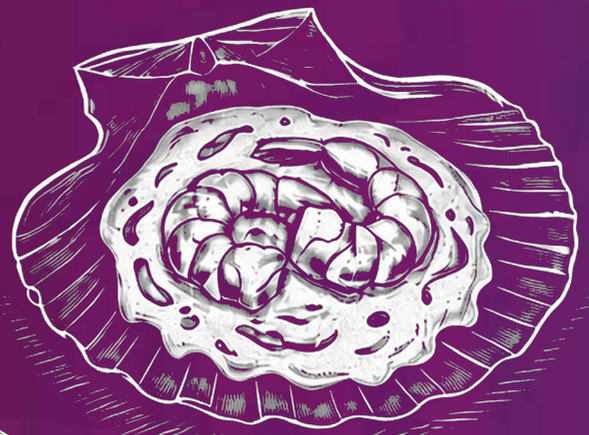
Les terrines de gibier - *la part*

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	12,50 €
Pintade morilles	10,00 €





CONSEIL DE RÉCHAUFFAGE POUR LES BOITES EN BOIS

Pour savourer pleinement nos plats cuisinés, réchauffez vos boîtes chaudes au four pendant **1 heure à 100 °C (thermostat 3-4), en conservant le couvercle.**



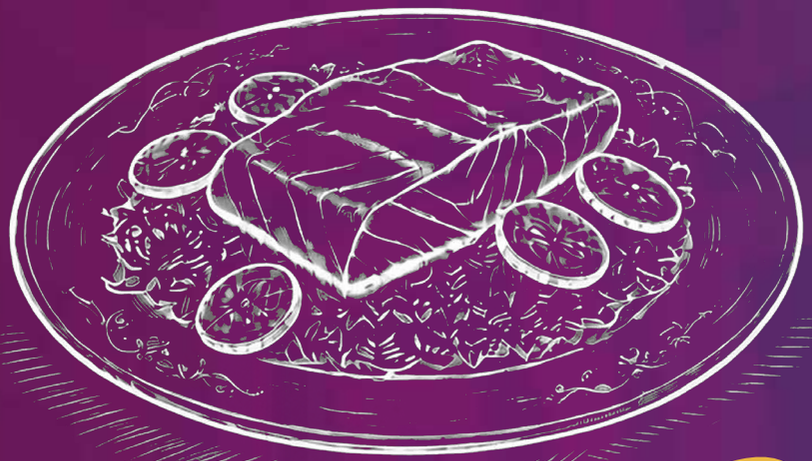
LES *Entrées Chaudes*

LA COLLECTION MER

Noix de Saint-Jacques au Noilly Prat, fondue de blancs de poireaux et pleurotes	16,50 €
Demi-langouste à la crème de bisque de homard, risotto saveur du soleil	26,00 €
Dos de saumon en croûte d'herbes et de noisettes, écrasé de patate douce, sauce à la clémentine	16,50 €
Dos de loup rôti, sauce aux agrumes, mousseline de céleri et légumes glacés	18,50 €
Médaillon de lotte bardé de lard fumé, pommes caramélisées et jus crémeux au cidre	18,50 €
Coquille Saint-Jacques traditionnelle gratinée	9,90 €
Coquille Saint-Jacques au sabayon	9,90 €
Dos de cabillaud nacré au lait de coco et curry jaune, bouquet de légumes croquants à la thaïlandaise	16,50 €
Crêpe nordique	5,00 €

LA COLLECTION TERRE

Ris de veau façon Rossini, sauce aux morilles, poêlée ardéchoise	21,00 €
Rissole d'escargots, crème de cèpes, risotto tomates séchées et paremesan	13,50 €
Pomme de ris de veau croustillante, crémeux de topinambours, jus réduit à la moutarde à l'ancienne	17,50 €
Croustade de ris de veau	8,50 €
La douzaine d'escargots	10,00 €
Cappuccino forestier (1 litre)	10,00 €
Boudin blanc truffé	6,00 €
Boudin blanc nature	5,50 €
Vol-au-vent à la volaille et aux champignons	5,00 €
Crêpe picarde	4,80 €





LES Plats Cuisinés

LA COLLECTION MER

Présentation en boîte ronde en bois

Filet de bar rôti, poireaux brûlés et sauce au champagne, petit légumes et son gratin dauphinois aux champignons	26,00 €
Saint-Jacques pochées à l'ail, crème aux herbes, risotto aux champignons, boutons d'artichauts et tomates poêlées	26,00 €



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

CONSEIL DE RÉCHAUFFAGE POUR LES BOITES EN BOIS

Pour savourer pleinement nos plats cuisinés, réchauffez vos boîtes chaudes au four pendant **1 heure à 100 °C (thermostat 3-4), en conservant le couvercle.**

LA COLLECTION TERRE

Présentation en boîte ronde en bois, accompagnés de leur gratin dauphinois aux champignons

Cœur de filet de porcelet, jus corsé au porto, crémeux de patate douce et légumes d'hiver	18,50 €
Suprême de chapon farci sous la peau, jus réduit au vin jaune et morilles , poêlée gourmande	19,50 €
Bœuf longuement confit, sauce au poivre de Kampot et échalotes confites au vin rouge, céleri confit et poêlée de légumes verts	19,50 €
Escalope de ris de veau sautée au beurre salé, dés de légumes et champignons, jus au madère	21,00 €
Civet de chevreuil, sauce grand veneur, dés de poires et betteraves fumées	18,50 €
Cuisse de canard confite croustillante, jus aux épices de Noël et au cassis, céleri confit au beurre et légumes glacés	18,50 €
Moelleux de veau confit pendant 12 heures, crème de champagne et morilles, trio de carottes et crémeux de cèleri	19,50 €

VÉGÉRATIEN : Risotto crémeux aux cèpes 16,50 €

NOS Produits D'Exceptions



VOLAILLE FESTIVE (le kilo)

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

Chapon de Bresse 61,00 €
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 36,20 €
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 48,20 €
Chair tendre et persillée
4 à 5 personnes

Poulet de Bresse 24,80 €
Poulet exclusivement nourrit de céréales, maïs et produits laitiers
4 personnes

Pintade fermière d'autrefois 15,00 €/kg



*N'hésitez pas à contacter le magasin.

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 foie gras 62,40 €
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 déssossée 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 78,00 €
Frais extra Déveiné 500 g env.

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES (le kilo)

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 €

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

Enlèvement des commandes au laboratoire

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

Mercredi 23 décembre : 8h à 17h
Jeudi 24 décembre : 8h à 17h
Jeudi 31 décembre : 8h à 17h

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

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 Belleforière, 1 rue du Tenil, entre le garage Peugeot et les établissements Bénédet.

Horaires du magasin pendant les Fêtes

Du mardi 15 décembre au samedi 19 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Dimanche 20 décembre : 8h30 à 12h
Lundi 21 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Mardi 22 décembre : 8h30 à13h /15h 19h
Mercredi 23 décembre : 8h30 à 19h
Jeudi 24 décembre : 8h00 à 17h00
Vendredi 25 décembre : fermé **JOYEUX NOËL**
Samedi 26 décembre : 8h30 à 13h / 15h à 19h
Dimanche 27 décembre : 8h30 à 12h
Lundi 28 décembre : 15h19h
Mardi 29 décembre 8h30 à 13h /15h à 19h
Mercredi 30 décembre 8h30 à 19h
Jeudi 31 décembre 2026 : 8h à 17h
Vendredi 1 er janvier : fermé **BONNE ET HEUREUSE ANNÉE**
Samedi 2 janvier : 8h30 à 13h / 15h à 19h00



Réalisation : www.ananta-communication.fr / 03 27 86 43 07 «Ne pas jeter sur la voie publique»