

## LES PLATS CUISINÉS MER

La choucroute de poisson sauce moutarde ancienne	16,00 €
Le cassoulet de poisson	16,00 €
Tronçon de lotte à l'armoricaine, risotto forestier, champignons, tomate confite	18,00 €
Rissole de gambas aigre-doux, nouilles chinoises	16,00 €
Pavé de cabillaud poché à la crème de chorizo, riz espagnol	16,50 €
Saint-Jacques snackées à l'ail d'Arleux et herbes fraîches, risotto parmesan, fagot d'asperges vertes	18,00 €
Lasagnes de la mer	9,00 €
Tajine de poisson	16,00 €

## LES PLATS CUISINÉS TERRE

### LE VEAU

Le veau confit thym citron	12,00 €
La spécialité : rôti de veau aux Saint-Jacques, saumon fumé sauce Noilly	12,00 €
Rôti de veau de la vallée d'Auge et pommes fruits poêlées	12,00 €
Osso bucco à la milanaise	11,00 €
Côtes de veau au maroilles	11,50 €
Pomme de ris de veau à la crème de morilles et fagot d'asperges	16,00 €

### LE PORC

Le filet mignon de porc à la crème de petits pois	8,90 €
La jambonnette de cochon de lait	9,00 €
Le mignon de porc ch'ti, lard et maroilles, et petits légumes	8,90 €
Le mignon de porc, fromage de chèvre et pruneaux	8,90 €
Le carré de porc à la bière façon Welsh	8,00 €
Jambon d'York sauce Champagne	8,40 €
Joue de porc confite à la bourguignone	8,00 €

### LE BŒUF

Le filet pur 250g, sauce maroilles, échalotte ou poivre	15,00 €
Paleron de bœuf Bordelais et ses échalottes confites	10,50 €
Émincé de bœuf Stroganoff	10,50 €

### L'AGNEAU

La véritable souris d'agneau confite au thym	12,00 €
Véritable gigot d'agneau cuit 7 heures, jus réduit à l'ail et aux herbes	12,00 €
Crumble d'agneau confit aux petits légumes du soleil	12,00 €
Carré d'agneau farci au beurre d'ail et fenouil	12,00 €
Lasagnettes d'agneau confit à la marocaine	12,00 €

### LA VOLAILLE

Magret de canard confit au vin de cassis et brochette de fruits rouges	10,00 €
Gigotette de dindonneau cuit lentement sauce au foie gras	10,00 €
Rôti de volaille à la bière et cheddar façon Welsh	9,00 €
Gigotine de pintade soufflée aux cèpes et bolets sauce au vieux Muscat	12,00 €
Poulet fermier de la vallée d'Auge, crème et pommes fruits	9,00 €
Coq à la Flamande et ses légumes	8,90 €
Coq au vin aux lardons et ses légumes	8,90 €
Suprême de volaille fermière au Champagne et morilles	11,50 €
Cuisse de canard confite à l'orange	10,00 €
Suprême de poularde poché aux petits légumes, beurre blanc du Périgord	11,50 €
Cuisse de lapin braisé au Riesling, pruneaux et lardons	9,00 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Duchesse maison	2,00 €
Pomme de terre Arly	2,00 €
Pommes de terre rôties - 200g	1,90 €
Risotto champignons parmesan - 200g	3,00 €
Gratin Dauphinois	1,90 €
Fagot de haricots verts	1,80 €
Fagot d'asperges	2,50 €
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	1,00 €
Flageolets à l'ail - 100g	1,50 €
Pressé de légumes maraîchers	1,60 €

## 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 €
Poulet aux asperges, selon saison	2,60 €
Ballotines tomates séchées	2,80 €
Pâté en croûte	3,70 €
Jambon de Parme	4,20 €
Jambon Serrano	3,80 €
Jambon truffé	2,90 €

## LES FROMAGES

Petit plateau de fromages affinés pour 6 à 8 personnes	30,00 €
Grand plateau de fromages affinés pour 12 à 15 personnes	60,00 €

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

### DAVAINE

Place du Marché aux Poissons  
59500 DOUAI  
tél. 03 27 88 75 38

### HORAIRE D'OUVERTURE

Du mardi au samedi  
de 8h30 à 13h et de 15h à 19h,  
le dimanche de 8h30 à 12h30.



Toute l'actualité sur la page facebook David Davaine.



LAURÉAT DU  
MERCURE D'OR



MAISON  
ARTISAN

**DAVAINE**  
CRÉATEUR D'INSTANTS GOURMANDS



## LA COLLECTION APÉRITIVE

Le plateau de 24 wraps <span> </span> : saumon, jambon, poulet curry .....	30,00 €	
Le plateau de 30 navettes gourmandes <span> </span> : thon, mousson des mers du nord, jambon cru .....	30,00 €	
Assortiment de 24 mini-brochettes <span> </span> : poulet courgette tomate, saumon agrumes, jambon fromages herbes, Saint-Jacques chorizo .....	30,00 €	

#### LES RÉDUCTIONS D'ENTRÉES :

Mini-langue Lucculus, chorizette, savarin chèvre, géométrie de saumon, mendiant foie gras, roulé d’omelette au thon, cake aux légumes, sablé tomate mascarpone, etc...			
48 pièces .....	48,00 €	24 pièces .....	24,00 €

#### LES CANAPÉS FINS SUR PAIN DE MIE - garniture selon saison

48 pièces .....	43,20 €	24 pièces .....	21,60 €
-----------------	---------	-----------------	---------

<b>LES VERRINES</b> - la pièce, selon saison .....	1,25 €
----------------------------------------------------	--------

#### LES BRIOCHES SURPRISE - 50 toasts

La norvégienne, saumon fumé .....	39,00 €
La nordique, crabe et saumon .....	39,00 €
La paysanne, jambon cru .....	39,00 €
La champêtre, émincé de crudités fraîcheur .....	30,00 €

#### LES PAINS SURPRISE

##### • Les petits pains surprise Tradition - 30 à 35 pièces

Le charcutier fromager .....	19,00 €
Le viking, saumon et crabe .....	23,00 €
Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue .....	19,00 €

##### • Les grands pains surprise Tradition - 50 à 60 pièces

Le charcutier fromager .....	30,00 €
Le viking, saumon et crabe .....	38,50 €
Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue .....	30,00 €

##### • Les petits fours à tiédir

Mini-briochins escargot - 12 pièces .....	15,00 €		
Le plateau de feuilletés et croustades maison <span> </span> : 48 pièces .....	43,20 €	24 pièces .....	21,00 €
Les focaccia <span> </span> : 30 pièces .....	45,00 €	15 pièces .....	22,50 €

#### LES CRÉATIONS PRESTIGE DÎNATOIRES

Déclinables de 10 à 30 pièces - Autres créations selon la saison

- Brochette poulet feta
- Penne au poulet piquant
- Tiramisu tutti tomate
- Cube asperges à tremper
- Sablé parmesan tomate herbes
- Millefeuille lucullus
- Géométrie de saumon fumé
- Salade d’ananas, crevettes grises
- Saint-Jacques agrumes
- Wrap craquotant
- Pavé de tartare des mers bisque
- Bulle de céleri aux pommes et haddock

##### Exemples de formules :

10 pièces à la personne - 8 salées et 2 sucrées .....	12,50 €
15 pièces à la personne - 12 salées et 3 sucrées .....	18,75 €
20 pièces à la personne - 16 salées et 4 sucrées .....	25,00 €
25 pièces à la personne - 20 salées et 5 sucrées .....	31,25 €
30 pièces à la personne - 25 salées et 5 sucrées .....	37,50 €

Pièce supplémentaire ou en moins : 1,25 € TTC

## LES ENTRÉES FROIDES

#### COLLECTION MER

Trilogie de tartares <span> </span> : thon Thai, dorade avocat, saumon aneth .....	12,00 €
Velours touquettois <span> </span> : tomate, salade, cabillaud, crevettes .....	7,00 €
Pavé de saumon Bellevue en habit blanc surmonté d’asperges vertes .....	9,00 €
Le palet scandinave <span> </span> : enveloppe de saumon fumé, tartare d’ecrevisses, mangues ..	9,00 €
Le disque fraîcheur <span> </span> : méli-mélo de crabe, céleri, pommes granny, flétan fumé .....	9,00 €
Brochette de saumon mariné aux agrumes .....	9,00 €

Lingot d’entremet de cabillaud saveur Mer du Nord, mousse de petits pois glacée à la bisque de homard .....	9,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

La demi langouste préparée à la façon du Chef .....	19,50 €
-----------------------------------------------------	---------

Le saumon fumé Maison, tsatsiki, blinis, citron, caviar de tomate .....	9,00 €
Virtuose dieppois, noix de Saint-Jacques et blancs de poireaux .....	10,00 €

Assiette nordique <span> </span> : saumon fumé, entremets de tomate au crabe, nougat de Saint-Jacques, saumon .....	15,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Le velours de tomate farcie, salade Mer du Nord au cabillaud et crevettes .....	7,50 €
---------------------------------------------------------------------------------	--------

Le demi ananas cocktail au crabe .....	7,50 €
----------------------------------------	--------

La trilogie de tomate <span> </span> : thon, saumon et crevettes .....	6,00 €
------------------------------------------------------------------------	--------

Le mille-feuille nordique <span> </span> : saumon fumé, crème ail et fines herbes .....	9,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------

La trilogie de saumon .....	8,00 €
-----------------------------	--------

La Spécialité, le carré pissaladière <span> </span> : brioche, thon mayo, œuf, anchois, olive, poivron ..	4,20 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

La traditionnelle terrine de saumon et Saint-Jacques aux petits légumes .....	6,00 €
-------------------------------------------------------------------------------	--------

Le frisson <span> </span> : tartare de saumon frais, crème et herbes fraîches .....	7,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

Le pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, fine crème Savora .....	9,00 €
---------------------------------------------------------------------------	--------

La traditionnelle coquille saumon .....	5,80 €
-----------------------------------------	--------

La traditionnelle coquille crabe .....	5,80 €
----------------------------------------	--------

La traditionnelle coquille crevettes .....	4,80 €
--------------------------------------------	--------

##### Les Bodega - grosses verrines :

Le niçois, thon avocat .....	5,00 €
L'avocat crevettes .....	6,00 €

#### COLLECTION TERRE

Le palet de poulet Hawaiï en cercle d’ananas .....	7,00 €
----------------------------------------------------	--------

Le foie gras de canard maison et sa verrine de chutney .....	8,00 €
--------------------------------------------------------------	--------

L’opéra de foie gras, viande des grisons, glacé à la gelée de Porto framboisine .....	9,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------	--------

Le finger de foie gras façon tatin aux pommes caramélisées .....	9,00 €
------------------------------------------------------------------	--------

Le rondin tout canard, à commander une semaine avant .....	7,00 €
------------------------------------------------------------	--------

La grande spécialité <span> </span> : la langue Lucullus au foie gras .....	8,00 €
-----------------------------------------------------------------------------	--------

L’aiguillette de volaille en chaud-froid .....	4,00 €
------------------------------------------------	--------

Le panier de crudités rustiques et sauce - 3kg .....	39,00 €
------------------------------------------------------	---------

L’assiette folle Terre et Mer, foie gras, Lucullus, saumon fumé, Saint-Jacques .....	18,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------	---------

L’arlequin vénitien, chèvre pesto tomates confites .....	8,00 €
----------------------------------------------------------	--------

la caille périgourdine au foie gras .....	8,50 €
-------------------------------------------	--------

Le véritable pâté en croûte, canard, abricot et pistache .....	3,70 €
----------------------------------------------------------------	--------

Le duo foie gras et Lucullus, confiture d’agrumes .....	8,00 €
---------------------------------------------------------	--------

L’assiette folle Terre et Mer, foie gras, Lucullus, saumon fumé, Saint-Jacques .....	18,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------	---------

Frou-frou crémeux de volaille watezooï .....	7,00 €
----------------------------------------------	--------

Aspic de jambon, asperge, sauce mousseline .....	4,00 €
--------------------------------------------------	--------

Le traditionnel plateau de charcuterie .....	4,50 €
----------------------------------------------	--------

Le traditionnel plateau de crudités .....	4,50 €
-------------------------------------------	--------

Le dôme d’artichaut printanier .....	7,50 €
--------------------------------------	--------

## LES ENTRÉES CHAUDES

#### COLLECTION MER

Dos de cabillaud épais lardé sauce curry, embeurrée de blancs de poireaux ..	11,50 €
Médaillon de gigot de lotte aux écrevisses, sauce aux morilles .....	13,00 €

Dos de saumon, viennoise d’herbes fraîches, cuit à basse température, duxelle de champignons, sauce au beurre blanc .....	11,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fricassée de gambas à l’ail et aux herbes, tian de légumes .....	11,00 €
------------------------------------------------------------------	---------

Potée du pêcheur <span> </span> : sole, saumon, cabillaud, petits légumes et champignons, jus réduit au Chablis .....	10,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Escalope de saumon sauce mousseline, ciboulette .....	7,50 €
-------------------------------------------------------	--------

Filet de sole à la normande, petits légumes, crevettes et champignons .....	10,00 €
-----------------------------------------------------------------------------	---------

Timbaline d’écrevisses sauce Nantua en croûte feuilletée .....	8,50 €
----------------------------------------------------------------	--------

Cassolette océane à la bisque de homard <span> </span> : rouget, Saint-Jacques, crevettes .....	8,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Corolle de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques, petits légumes, sauce Champagne .....	9,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------

La demi langouste cuisinée à la provençale .....	20,00 €
--------------------------------------------------	---------

Noix de Saint-Jacques au Champagne et girolles, fagots d’asperges .....	12,20 €
-------------------------------------------------------------------------	---------

La traditionnelle coquille Saint-Jacques .....	7,70 €
------------------------------------------------	--------

La coquille Saint-Jacques au Sabayon et petits légumes .....	7,70 €
--------------------------------------------------------------	--------

Lotte lardée sur une embeurrée de chou blanc, sauce à la crème de maroilles ..	13,00 €
--------------------------------------------------------------------------------	---------

#### COLLECTION TERRE

Gourmandin de volaille mi-figue mi-raisin, sauce Banyuls sur canapé moelleux .....	8,00 €
------------------------------------------------------------------------------------	--------

Ragout d’escargots de Bourgogne en brioche et sa poêlée ardéchoise .....	11,50 €
--------------------------------------------------------------------------	---------

Escalope de ris de veau au porto, mélange forestier, petits légumes printaniers .....	12,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------	---------

Cuisses de grenouille à la provençale .....	9,00 €
---------------------------------------------	--------

Crumble de canard confit, foie gras et pruneaux, sauce au foie gras et petits légumes .....	9,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Timbale financière au ris de veau .....	7,80 €
-----------------------------------------	--------

Blanquette de ris de veau à la crème de moutarde à l’ancienne, dés de légumes .....	12,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------	---------

Caille désossée farcie au foie gras, écrevisses sauce porto blanc .....	12,50 €
-------------------------------------------------------------------------	---------

Notre traditionnel vol au vent .....	3,90 €
--------------------------------------	--------

Émincé de jambon d’York rôti au marsala et sa tranche d’ananas confit .....	6,50 €
-----------------------------------------------------------------------------	--------

Les tartelettes de notre Maître Tourier .....	3,80 €
-----------------------------------------------	--------

- Épinards, pignons de pin
- Fromage de chèvre, tomate
- Oignons
- Saumon, brocolis
- Légumes du soleil méditerranéen

## LES PLATS DE PARTAGE CONVIVIAUX

Le pot au feu .....	8,90 €	La potée lorraine .....	8,90 €
---------------------	--------	-------------------------	--------

La choucroute Royale et jarret ..	15,00 €	La choucroute Royale .....	8,90 €
-----------------------------------	---------	----------------------------	--------

La paëlla Royale .....	8,90 €	Le cassoulet .....	8,90 €
------------------------	--------	--------------------	--------

La pierrade .....	8,50 €	Le welsh complet .....	8,00 €
-------------------	--------	------------------------	--------

La tartiflette .....	8,00 €	Les lasagnes bolognaises .....	8,00 €
----------------------	--------	--------------------------------	--------

Le parmentier de canard .....	8,00 €	Le parmentier de bœuf .....	8,00 €
-------------------------------	--------	-----------------------------	--------

La carbonnade flamande purée .....	8,90 €
------------------------------------	--------

Le navarin d’agneau printanier .....	8,90 €
--------------------------------------	--------

La blanquette de veau à l’ancienne et ses légumes .....	8,90 €
---------------------------------------------------------	--------

Le veau marengo, pommes vapeur et légumes .....	8,90 €
-------------------------------------------------	--------

Le cousous, poulet, agneau, merguez .....	8,90 €
-------------------------------------------	--------

Le tajine de volaille, abricots et pruneaux .....	8,90 €
---------------------------------------------------	--------

Le tajine d’agneau, abricots et pruneaux .....	8,90 €
------------------------------------------------	--------

La poule au riz - à commander 24h avant .....	8,90 €
-----------------------------------------------	--------

La poule au pot - à commander 24h avant .....	8,90 €
-----------------------------------------------	--------