



**Filet d'agneau en croûte d'herbes aromatiques**

Filet d'agneau délicatement désossé et pané à la chapelure finement aromatisée

**40,00 €/Kg** - 150 g à 200 g par personne



**Filet mignon au chèvre et pruneaux**

Filet mignon de porc roulé, garni de bacon fumé, fromage de chèvre et pruneaux

**20,50 €/Kg** - 200 g à 250 g par personne



**Filet mignon au maroilles façon ch'ti**

Filet mignon de porc roulé, garni de maroilles, bacon et julienne de légumes

**20,50 €/Kg** - 200 g à 250 g par personne



**Gigot d'agneau roulé au thym et jambon Serrano**

Gigot d'agneau délicatement désossé et farci au jambon cru espagnol, tomates confites, thym et romarin

**24,90 €/Kg** - 200 g environ par personne



**Noisette d'agneau maître d'hôtel**

Rôti de Barron d'agneau délicatement désossé et roulé, à cœur un beurre maître d'hôtel finement aillé

**38,90 €/Kg** - 200 g à 250 g par personne



**Rôti de dinde façon Welsch**

Escalopes de dinde roulées, garnies de moutarde, sheddar, bacon et fines lamelles de tomate

**16,50 €/Kg** - 180g à 200 g par personne



**Rôti de lapin pruneaux et farigoulette**

Fines escalopes de lapin roulées, garnies d'une fine farce de lapin et porc parfumée au thym, aux pruneaux confits et julienne de légumes

**25,90 €/Kg** - 180g à 200 g par personne



**Rôti de veau à la mexicaine**

Noix de veau, jambon cru hachis de porc et de veau, chorizo, cacahuètes et abricots secs

**24,50 €/Kg** - 180g à 200 g par personne



**Rôti de veau Orloff**

Noix de veau tendre et fondante garnie d'emmental en tranches et de bacon fumé

**29,90 €/Kg** - 180g à 200 g par personne



**Pintade farcie à la forestière**

Pintade semi-désossée, farcie au hachis de pintade et porc, agrémentée de champignons forestiers et échalotes ciselées

**28,90 €/pièce** - 1,2 Kg à 1,6 Kg



**Rôti de veau vallée d'Aoste**

Noix de veau, tomates confites, olives, parmesan, hachis de porc et veau, jambon cru et pesto

**25,50 €/Kg** - 180 g à 200 g par personne

**TABLEAU DE CUISSON**

Morceaux	Type de cuisson	Température	Durée	À cœur	Observations
<b>BŒUF</b> Steack Entrecôte Bavette Tranche de filet	Poêle	Feu vif	1 à 2 min par face 2 à 3 min par face 3 à 4 min par face 4 à 6 min par face	bleu saignant à point bien cuit	Pas de beurre utiliser des matières grasses de cuisson comme la margarine ou le saindoux
Rosbeef, côte à l'os	Four	180 ° C	15 min / 500 grs	45 ° C	Ne pas saler au début de la cuisson
Bœuf à braiser ou bœuf bourguignon	Cocotte ou braisé dans un liquide	Feu doux	1h à 1h30		Faire dorer à feu vif puis cuire lentement dans le fond ou le bouillon avec garniture aromatique
Pot au feu	Cocotte	Feu doux	2 h et plus		Pensez à demander des os à moelle
<b>AGNEAU</b> Tranches de gigot ou côtelettes	Poêle	Feu vif	3 à 4 min par face		Quelques herbes de provence en fin de cuisson ou soupçon de beurre aillé
Gigot d'agneau ou carré de côte	Four	180 ° C	12 min / 500 grs	Saignant 60°C	Nous proposons différentes marinades et panures n'hésitez pas à demander
Navarin et ragoût	Cocotte	Feu doux	1h à 1h30		Préparé la veille c'est encore meilleur
Gigot d'agneau préparé façon 7 h	Cocotte puis four	120°C	7 h		Bien saisir à feu vif, tapisser la marmite avec de la couenne, ajouter la garniture aromatique et enfouir à couvert
<b>VEAU</b> Escalope ou côte	Poêle	Feu vif	5 à 6 min par face		
Médaille ou grenadin	Poêle	Vif puis doux	8 à 10 min par face		Après avoir saisi la viande, il est possible de finir la cuisson au four 10 min à 180 ° C
Blanquette ou fricassée	Cocotte	Feu doux	1h30 et plus		
Rôti dans la noix, quasi ou filet	Four	180°C	25 min / 500 grs	55°C	Arroser avec le jus toutes les 15 min
Ossobuco	Cocotte puis four	150°C	1h30 et plus		Avant d'enfourner penser à couvrir avec du papier aluminium et faire une cheminée
<b>PORC</b> Côte ou grillade	Poêle	Feu vif	7 à 8 min par face		
Rôti dans le filet, longe	Four	180°C	30 min / 500 grs	75 ° C	Arroser avec le jus toutes les 15 min
Sauté, ragoût	Cocotte	Feu doux	1 h environ		Faire dorer dans la matière grasse et cuire lentement dans fond ou bouillon
<b>VOLAILLE</b> Escalope ou filet	Poêle	Feu vif	8 à 10 min par face		Demandez nos différentes marinades
Volaille entière	Four	180°C	30 min / 500 grs		Pour contrôler la cuisson piquer entre les os de la cuisse, le jus doit être clair
Volaille désossée farcie	Four	180°C	45 min / 500 grs	75 ° C	Arroser avec le jus toutes les 15 min
Cuisse de volaille	Four	180°C	45 à 50 min		
Filet de canard	Poêle puis four	Feu vif puis 210°C	3 à 4 min par face puis 10 min au four	45°C	Commencer toujours à poêler le magret côté gras
Sauté, columbo et curry	Cocotte	Feu doux	1 h environ		Nombreuses possibilités de marinades : indienne, curry, thym, moutarde, poivre...

**HORAIRES D'OUVERTURE**

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

**Place du marché au poisson - 59500 DOUAI**

**tél. 03 27 88 75 38**

**www.davaine-traiteur.com**



Tarif au 01/06/2014 - Photos non contractuelles. Réal. davidcare.com



**DAVAINÉ**

CRÉATEUR D'INSTANTS MAGIQUES

Collection *Bouçhère*

## Collection LES PETITS FARCIS



### Paupiette de canard à l'orange

Fines escalopes de magrets de canard, farce fine de porc et canard agrémentée d'abricots secs, de pulpe d'orange et julienne de légumes

**25,90 €/Kg** - 200 g à 220 g par pièce



### Paupiette de lapin aux pruneaux

Fines escalopes de lapin, garnies de farce de porc et lapin parfumée à la sauce au thym, pruneaux confits et julienne de légumes

**25,90 €/Kg** - 200 g à 220 g par pièce



### Paupiette de porc alsacienne

Fine escalope de porc roulée, farcie au chou cuisiné, saucisse fine fumée, poitrine fumée et moutarde

**14,50 €/Kg** - 180 g à 200 g par pièce



### Paupiette de poulet printanière

Cuisse de poulet désossée, finement garnie d'une julienne de légumes poêlée aux échalotes et champignons frais

**17,90 €/Kg** - 180 g à 200 g par pièce



### Paupiette de veau

Escalope de veau farcie d'une fine farce de porc et de veau agrémentée d'échalottes ciselées et persil haché

**17,50 €/Kg** - 180 g à 200 g par pièce



### Alouette sans tête

Viande de bœuf, farce fine de porc et veau, poitrine fumée, oignons ciselés et moutarde

**17,50 €/Kg** - 100 g environ par pièce - 2 par pers.



### Caille farcie

Caille semi-désossée, farce de hachis de porc et volaille, brisures de foie gras

**7,00 €/pièce** - 170 g environ



### Poitrine de pintade farcie aux cèpes et bolets

Cuisse de pintade désossée, farce de hachis de porc et pintade, agrémentée d'une poêlée de cèpes et bolets

**5,50 €/pièce** - 200 g environ par pièce



### Saltimbocca de dinde

Fines escalopes de dinde garnies de mozzarella, jambon cru, tomates confites et pesto

**16,90 €/Kg** - 160g à 180 g par pièce



### Tomate farcie

Tomate gros calibre garnie d'une farce fine de porc et veau, enrichie d'échalotes ciselées et persil haché, le tout délicatement pané d'une chapelure aromatique

**3,25 €/pièce** - 300 g environ



### Paupiette de chou vert

Enveloppe de feuilles de chou garnie d'une fine farce de porc et veau, lardons et saucisse fumée

**12,90 €/Kg** - 180 g à 200 g par pièce

## Collection SOIRÉE ENTRE AMIS



### Filet Américain

Viande de bœuf hachée crue, oignon rouge, persil haché, moutarde, sauce anglaise, tabasco

**19,80 €/Kg** - 200 g par personne



### Le carpaccio de bœuf

Viande de bœuf tendre finement tranchée et crue, accompagnée d'une petite marinade à l'huile d'olive, jus de citron et parmesan

**6,00 €/plateau** - 200 g environ



### Brochette party

5 variétés de mini-brochettes : filet mignon tex-mex, agneau au thym, volaille au curry, bœuf au poivre, veau paprika

**10,00 €/part** - 300 g environ



### Plateau pierrade

Farandole de réductions bouchères à base de bœuf, veau, porc et volaille délicieusement assaisonnées

**8,50 €/part** - 250 g environ



### Plateau fondue

Grande présentation de viandes de porc, volaille et bœuf, préparées en cubes, prêtes à frire, accompagnée de boulettes de veau, agneau et bœuf légèrement panées

**10,00 €/part** - 300 g environ



### Raclette party

Assortiment de 8 variétés de charcuteries dressées sur plateau, accompagnées de généreuses tranches de fromage à raclette prêtes à dorer

**10,00 €/part** - 250 g fromage / 150 g charcuterie



### Brochette d'agneau au thym

Assemblage sur pique de cubes de gigot d'agneau tendre et fondant, poivrons verts, tomates et poitrine fumée délicatement marinés au thym

**4,50 €/pièce** - 250 g à 300 g



### Brochette de bœuf marinée

Assemblage sur pique de cubes de bœuf tendres et fondants, poivrons verts, tomate, poitrine fumée, délicatement marinés

**4,50 €/pièce** - 250 g à 300 g



### Brochette de dinde à l'ananas

Assemblage sur pique de cubes de dinde marinés au curry, poivrons verts, tomate et ananas frais

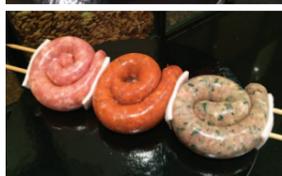
**3,90 €/pièce** - 250 g à 300 g



### Brochette de filet mignon de porc Tex-Mex

Assemblage sur pique de cubes de filet mignon marinés, poivrons verts, chorizo et pruneaux

**4,50 €/pièce** - 200 g environ



### Trilogie de saucisses en brochette

Assemblage sur pique d'une merguez, une chipolatas et une saucisse aux herbes

**4,00 €/pièce** - 300 g environ

## Collection MINUTE À POÊLER



### Carré Savoyard

Viande de porc et veau hachées, tranche de fromage à fondre et poitrine de porc fumée

**14,95 €/Kg** - 200 g environ par pièce



### Crêpinette de porc

Viande de porc hachée, tomate, moutarde fine et persil haché

**12,90 €/Kg** - 160 g environ par pièce



### Pané de dinde Orloff

Fine escalope de dinde roulée avec tranche de bacon fumé et emmental, le tout légèrement pané à la chapelure

**14,50 €/Kg** - 200 g environ par pièce



### Ballon d'Alsace

Filet de porc, incrustation de saucisse de Francfort et emmental râpé

**15,90 €/Kg** - 250 g environ par pièce



### Pavé de bœuf catalan

Bœuf haché, poivrons, champignons et oignons ciselés, le tout pané d'une chapelure aux épices douces

**19,90 €/Kg** - 180 g environ par pièce



### Milanais de veau

Viande hachée de veau, cubes de hollande et gouda, délicatement pané

**14,90 €/Kg** - 150 g environ par pièce



### Tournedos de filet de canard aux 3 poivres

Filet de canard présenté en tournedos, couvert d'une marinade aux 3 poivres, à saisir à feu vif

**25,00 €/Kg** - 200 g environ par pièce



### Emincé d'agneau au thym et miel

Viande noble d'agneau tendre et fondante, marinade au romarin et thym, tomates confites, poivrons et olives noires

**21,90 €/Kg** - 250 g par personne



### Emincé de bœuf forestier

Viande noble de bœuf tendre et fondante, marinade aux champignons, échalotes et poivrons en dès

**20,50 €/Kg** - 250 g par personne



### Emincé de dinde à l'indienne

Lanières de viande de dinde, sauce curry, lait de coco, julienne de légumes, pousses de bambou, ananas frais

**25,90 €/Kg** - 250 g par personne



### Emincé de porc à l'aigre douce

Petits cubes de viande de porc maigre, marinade tex-mex, maïs, julienne de légumes, oignons, céleri branche

**14,50 €/Kg** - 250 g par personne