



MENUS  
DE  
PÂQUES

DAVAINÉ  
Créateur d'instant's gourmands



03 27 88 75 38

[www.davaine-traiteur.com](http://www.davaine-traiteur.com)

Place du marché aux poissons - 59500 DOUAI

# MENUS DE PÂQUES

## POUR L'APÉRO

**LES RÉDUCTIONS D'ENTRÉES** 24 PIÈCES  
36,00 €

**LES CANAPÉS FINS** 24 PIÈCES  
24,00 €

**LE COFFRET VERRINES** 8 PIÈCES  
12,00 €

**ASSORTIMENT DE 24 MINI BROCHETTES**  
36,00 €

**LES PETITS FOURS À TIÉDIR** 24 PIÈCES  
30,00 €

**LE PLATEAU DE 25 VÉGÉ**  
37,50 €

**PLATEAU DE BAGNATS VARIÉS** 25 PIÈCES

- Saumon, jambon boursin, poulet curry, thon, salade de cabillaud

37,50 €

**LE PLATEAU GLOUTON**  
38,50 €

**LES PAINS SURPRISE**  
LES PETITS PAINS SURPRISE TRADITION  
30 à 35 pièces

- Le charcutier fromager **22,00 €**
- Le viking, saumon et crabe **27,00 €**
- Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue **22,00 €**

**LES GRANDS PAINS SURPRISE TRADITION**  
50 à 60 pièces

- Le charcutier fromager **33,00 €**
- Le viking, saumon et crabe **42,50 €**
- Le maraîcher fraîcheur, carotte, céleri, laitue **33,00 €**

## ENTRÉES FROIDES

### COLLECTION MER

- La demi langouste préparée à la façon du Chef **22,50 €**
- Gravlax de saumon, choux chinois **12,00 €**
- Palet Scandinave : enveloppe de saumon fumé, tartare d'écrevisses et mangue **9,90 €**
- Assiette gourmande de l'océan : mille-feuille de saumon, St Jacques marinées, palet scandinave et sale de cabillaud **20,00 €**
- Rosace de Saint-Jacques en carpaccio **12,00 €**

### COLLECTION TERRE

- Finger de foie gras façon tatin aux pommes caramélisées **9,90 €**
  - Le foie gras de canard maison et sa verrine de chutney **9,50 €**
  - La grande spécialité : la langue Lucullus au foie gras **9,20 €**
- TERRE ET MER**
- Assiette folle terre et mer : foie gras, lucculus, saumon fumé, St Jacques marinées aux agrumes **20,00 €**

## ENTRÉES CHAUDES

### COLLECTION MER

- Ceviché de Daurade aux agrumes et grenades **12,00€**
- Coquille Saint Jacques au sabayon de Chablis **9,10€**
- Coquille Saint Jacques tradition **9,10€**
- Noix de coquille Saint-Jacques snackée sauce au champagne, tarte fine carottes et poireaux **13,50 €**
- Cabillaud épais poché, écume de chorizo et risotto crémeux **13,50 €**
- Pavé de saumon rose cuit à l'unilatéral sauce au beurre blanc citronné, tonneau de poireaux au beurre **12,50 €**

### COLLECTION TERRE

- Boudin blanc naturel (le kg) **22,50 €**
- Boudin blanc truffé 1% (le kg) **29,50 €**
- Croustade de Ris de veau aux truffes **8,00 €**
- Escalope de ris de veau dorée au beurre de Charente, crème de Normandie aux morilles **15,00 €**

## LES PLATS CUISINÉS

ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DAUPHINOIS ET SA POELÉE DE LÉGUMES

### L'AGNEAU

- La véritable souris d'agneau confite au thym **18,50 €**
- Véritable gigot d'agneau cuit 7 heures, jus réduit à l'ail et aux herbes **17,00 €**

### LE VEAU

- Palet de veau confit longuement sauce au truffe **16,50 €**

### LA VOLAILLE

- Gigotine de pintade soufflée aux cèpes et bolets sauce au vieux Muscat **16,50 €**

### LE BOEUF

- Fondant de boeuf cuit 12min basse température, jus réduit et écumes de foie gras **16,50 €**

### LE POISSON

- Saint-Jacques snackée à l'ail d'arlex, herbes fraîches, risoto tomates confites et fagots d'asperges **25,00 €**