

GAMME SIMPLICITÉ

Plateau repas à 18,50 € HT

ENTRÉES au choix

- Duo de wraps « Saveurs du Jour »
- La pissaladière fraîche au thon
- Assortiment de charcuterie de nos terroirs et pickles de légumes
- Rillettes de poisson saveurs Mer du Nord
- Tomates rougelines et féta fermière
- Trilogie de tomate : thon mayo, poulet curry, saumon bellevue
- Carpaccio de bœuf, herbes fraîches et parmesan
- Rosace thon pêche aux épices
- Dôme de salade de lentilles, chiffonade de jambon ardennais
- Dôme de perles marines, crevettes, suprêmes d'agrumes
- Rondin de jambon printanier aux asperges, sauce béarnaise
- Œuf poché, poisson fumé, tsatsiki concombre

PLATS au choix

- Persillade de bœuf à l'ancienne
- Effeillé de jambon, thym et romarin
- Plat de poisson selon arrivage et création du Chef
- Suprême de volaille au curry
- Rôti de porc braisé à l'ail
- Chiffonade de rôti de bœuf
- Potjevleesch

RONDE DES FROMAGES

DESSERTS au choix

- Panna cotta aux fruits rouges
- Salade d'ananas au citron vert
- Moelleux chocolat, crème anglaise
- Macarons assortis
- Pommes, poires, speculoos
- Tartelette du jour
- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes normande
- Suprêmes d'orange, miel et cannelle

L'ensemble comprend :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le petit pain et le beurre.

Les boissons :

- La petite eau plate ou gazeuse 50 cl - 1,50 € HT
- Vin rouge Bordeaux 75 cl - 8,00 € HT
- Vin blanc Bourgogne 75 cl - 13,00 € HT
- Coca, Orangina, Schweppes et Oasis en canette 33 cl - 1,70 € HT

Sel, poivre, condiments et sauces fournis.

Les commandes sont à effectuer 48 heures à l'avance ou le jour «J». Livraison possible, nous consulter.

Ces propositions de menus sont sous réserve de nos stocks et des arrivages.

6/12



DAVAINE
Créateur d'événements

BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 DOUAI
tél/fax: 03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com

GAMME TERRE & MER

Plateau repas à 23,50 € HT

ENTRÉES au choix

La véritable salade César
Palet scandinave, écrevisses et mangue
La langue Lucculus, chutney d'oignons et figues
L'avocat crevette cocktail
Dés de saumon fumé, marinés aux agrumes
Frivolle d'ananas cocktail, crabe, crevettes, légumes
Œuf mollet nordique
Pâté en croûte de canard, abricots et pistaches
Hure de poulet citron légumes
Entremet de cabillaud Mer du Nord

PLATS au choix

Magret de canard aux agrumes
Éfiloché de bœuf façon Grand-Mère
Poulet aigre-doux
Rôti de veau estragon
Plat de poisson selon arrivage et création du Chef
Rôti de volaille et légumes du soleil
Filet mignon à la mandarine

RONDE DES FROMAGES

DESSERTS au choix

Le Paris-Brest
La tropéziennne
Tartelette citron
Palet framboise
Pavlova aux fruits exotiques
Le sablé au chocolat
Carpaccio de fruits frais
Suprêmes d'orange, miel et cannelle
Faisselle aux fruits rouges
Crumble aux pommes rhubarbe

L'ensemble comprend :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le petit pain et le beurre.

Les boissons :

La petite eau plate ou gazeuse 50 cl - 1,50 € HT
Vin rouge bordeaux 75 cl - 8,00 € HT
Vin blanc Bourgogne 75 cl - 13,00 € HT
Coca, Orangina, Schweppes et Oasis en canette 33 cl - 1,70 € HT

Sel, poivre, condiments et sauces fournis.

**Les commandes sont à effectuer 48 heures à l'avance ou le jour «J». Livraison possible, nous consulter.
Ces propositions de menus sont sous réserve de nos stocks et des arrivages.**

7/12



DAVAINE
Créateur d'événements

BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 DOUAI
tél/fax: 03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com

GAMME EXCELLENCE

Plateau repas à 28,50 € HT

ENTRÉES au choix

Duo de foie gras et lucullus et son chutney
Carpaccio de noix de St Jacques au vinaigre de framboise
Duo de brochettes de saumon et sa fine crème saveur

PLATS au choix

Efeuillé de boeuf aux copeaux de parmesan et huile vierge
Médaille de rôti de veau à l'estragon
Filet mignon rôti à la mandarine
Magret de canard laqué au sirop d'érable
Dos de cabillaud poché aux lamelles de mangue

RONDE DES FROMAGES

DESSERTS au choix

Perle noire aux framboises
Panaché de macarons assortis
Dôme impérial passion coco

L'ensemble comprend :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le petit pain et le beurre.

Les boissons :

La petite eau plate ou gazeuse 50 cl - 1,50 € HT
Vin rouge bordeaux 75 cl - 8,00 € HT
Vin blanc Bourgogne 75 cl - 13,00 € HT
Coca, Orangina, Schweppes et Oasis en canette 33 cl - 1,70 € HT

Sel, poivre, condiments et sauces fournis.

Les commandes sont à effectuer 48 heures à l'avance ou le jour «J».

Livraison possible, nous consulter.

Ces propositions de menus sont sous réserve de nos stocks et des arrivages.



GAMME PRESTIGE & RAFFINEMENT

Plateau repas à 35,50 € HT

ENTRÉES au choix

Demie queue de langouste glacée à la parisienne

Foie gras frais de canard et sa marmelade de figes, petit briochin

Gigot de lotte lardé sauce fouettée parfumée au curry,
paillasson de petits légumes printaniers

Arlequin de poissons fumés (thon, requin, flétan) et son tartare de crevettes grises

PLATS au choix

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un "Bouquet de légumes frais"

Suprême de magret d'oie et son effiloché de poire rôtie

Coeur de Filet de boeuf à l'estragon

Emincé de filet mignon de porc des hauts pays à la mandarine

Côte de veau farcie au saumon fumé et noix de St Jacques

RONDE DES FROMAGES

DESSERTS au choix

La palette dégustation

Grande présentation d'entremets et fruits frais sur coulis

L'ensemble comprend :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le petit pain et le beurre.

Les boissons :

La petite eau plate ou gazeuse 50 cl - 1,50 € HT

Vin rouge bordeaux 75 cl - 8,00 € HT

Vin blanc Bourgogne 75 cl - 13,00 € HT

Coca, Orangina, Schweppes et Oasis en canette 33 cl - 1,70 € HT

Sel, poivre, condiments et sauces fournis.

Les commandes sont à effectuer 48 heures à l'avance ou le jour «J».

Livraison possible, nous consulter.

Ces propositions de menus sont sous réserve de nos stocks et des arrivages.

9/12



DAVAINE
Créateur d'événements

BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 DOUAI
tél/fax: 03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com

GAMME CHAUD FROID

À RECHAUFFER AU MICRO-ONDES

Plateau repas à 23,50 € HT

Possibilité «Plateau Retour du Marché», faites confiance au Chef.

ENTRÉES au choix

Mi-cuit de saumon mariné aux agrumes

Véritable salade César

Assiette d'antipasti

(mini poivrons, crevettes à l'ail, poivrons et aubergines grillés, artichauts aux herbes, etc...)

Saumon fumé Maison, tsatsiky, blinis...

Terrine Maison, dés de mangue, foie de volaille confit

Assortiment de médaillons de wraps assortis

Terrine de légumes frais pressés sur sauce whisky

LE PLAT DU JOUR

*La gamme varie chaque semaine et est consultable le vendredi qui précède,
en voici quelques exemples :*

Veau Marengo, Langue sauce gribiche, Navarin d'agneau printannier, Dos de cabillaud au poivres,
Curry de volaille madras, Blanquette de veau à l'ancienne, Rôti de porc au cidre...

RONDE DES FROMAGES

DESSERTS au choix

Île flottante, crème anglaise

Poêlée de fruits du verger

Assortiment de macarons

Carpaccio d'ananas sur coulis de mangue

Fromage blanc et coulis de fruit

L'ensemble comprend :

Le jeu de couverts, le verre, la serviette, le petit pain et le beurre.

Les boissons :

La petite eau plate ou gazeuse 50 cl - 1,50 € HT

Vin rouge bordeaux 75 cl - 8,00 € HT

Vin blanc Bourgogne 75 cl - 13,00 € HT

Coca, Orangina, Schweppes et Oasis en canette 33 cl - 1,70 € HT

Sel, poivre, condiments et sauces fournis.

Les commandes sont à effectuer 48 heures à l'avance ou le jour «J».

Livraison possible, nous consulter.

Ces propositions de menus sont sous réserve de nos stocks et des arrivages.

10/12



DAVAINE
Créateur d'événements

BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 DOUAI
tél/fax: 03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com