

# LE TRADITION

## COCKTAIL VIN D'HONNEUR

### Les réductions d'entrées :

Cube Lucculus, foie gras, langue fumée, cake niçois aux poivrons et anchois, palet de tartare légumes croquant, sushi boeuf, pavé canard confit au roquefort, foie gras sur confiture d'oignons, sphère aux deux saumons, spirale au caviar de thon et tomate confite.

### Les canapés :

Tarama crevettes grises, curry ananas écrevisses, Serrano kiwi, mousse de bacon tomate séchée, saumon fumé tsatsiki, chorizzo andalou feta, brousse oignons grillés.

### Pains variés :

Assortiment de navettes briochées au jambon, au fromage et au mousson, mini bagnats briochés au thon, triangles saumon nordique, superposition de pain saveur méridionale, pain surprise garni.

### Verrines de saison :

Concombre gaspacho, céleri persillade, betterave, saumon à l'orange, thon pêche, céleri persillade, trilogie tapenades, pesto poivrons, raifort légumes.

### Variétés sucrées :

Macarons variés (vanille, fraise, pistache, chocolat), chouquettes vanillées, rocher choco intense, mignardises assorties.

### Le matériel (hors table) :

Le nappage, le surnappage, serviette cocktail, réhausse de plat, vase tendance, vasque à rafraîchir, bac de glace pilée.

### La verrerie :

Flûtes et verres à jus en prêt si besoin.

### Prestation complète :

Avec 5 pièces par personne .....	5,42 HT hors service
Avec 6 pièces par personne .....	6,16 HT hors service
Avec 7 pièces par personne .....	6,91 HT hors service
Avec 8 pièces par personne .....	7,66 HT hors service
La pièce supplémentaire .....	0,74 HT hors service

### L'atelier show cooking : (minimum 100 pers.)

Gambas flambées à l'anis, poêlée de mini boudins blancs aux épices créoles, brochettes yakitori sur plancha.

Les 3 variétés .....

1 serveur cuisinier pour l'animer .....

### Les forfaits boissons :

Pas de droit de bouchon si vous ramenez vos boissons.

Avec jus d'orange, coca, eau pétillante et :

- Blanc de Blanc Bouillot (1/4 bouteille par pers.) ..... 2,84 HT
- Champagne Sélection Davaine (1/4 bouteille par pers.) ... 5,10 HT

### Le mobilier :

Table mange-debout houscée, gris, noir, etc ..... 23,36 HT

### Le service :

1 serveur pour 50 convives : installation, service, remise en état

Exemple pour 100 personnes, 2 serveurs pendant 4h : 2 x 4 x 28,03 = 224,29 €

1/12



**DAVAINE**  
Créateur d'événements  
BUSINESS

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

www.davaine-traiteur.com

# L'EVENTS PRESTIGE

## COCKTAIL VIN D'HONNEUR

### Les mises en bouche dînatoires :

Saint-Jacques mandarine sur jus d'herbes et suprême de mandarine  
L'huitre pochée sauce curry, bulle d'ananas au whisky et chair de tourteau  
Spirale de wraps aux deux couleurs, foie gras au speculoos poudré.

### Les mini brochettes :

Saumon fumé mariné aux agrumes, crème de balsamique  
Magret de canard confit et fruits rouges  
Mozza, tomates cerise, tomate confite.

### Les profitéroles salés :

Chair de crabe homardine  
Lucullus langue fumée  
Écrevisse chantilly  
Philadelphia au petits pois, chips de lard.

### Les pinces de légumes :

Le radis blanc tartare des mers  
Feta aubergines à l'huile d'olive parfumée.

### L'atelier show cooking :

Gambas flambées à l'anis, poêlée de mini boudins blancs aux épices créoles, brochettes yakitori sur plancha.

### Prestige sucré :

Florentin caramel beurre salé, calissons assortis, macarons variés (vanille, fraise, pistache, chocolat), mignardises assorties.

### Le matériel (hors table) :

Le nappage, le surnappage, serviette cocktail, réhausse de plat, vase tendance, vasque à rafraîchir, bac de glace pilée.

### La verrerie :

Flutes et verres à jus.

### Prestation complète :

Avec 7 pièces par personne .....	9,90 HT hors service
Avec 8 pièces par personne .....	11,07 HT hors service
Avec 9 pièces par personne .....	12,24 HT hors service
Avec 10 pièces par personne .....	13,41 HT hors service
La pièce supplémentaire .....	1,16 HT hors service

### Les forfaits boissons :

Pas de droit de bouchon si vous ramenez vos boissons.

Avec jus d'orange, coca, eau pétillante et :

- Blanc de Blanc Bouillot (1/4 bouteille par pers.) ..... 2,84 HT
- Champagne Sélection Davaine (1/4 bouteille par pers.) ... 5,10 HT

### Le mobilier :

Table mange-debout houscée, gris, noir, etc ..... 23,36 HT

### Le service :

- 1 serveur pour 50 convives : installation, service, remise en état
- Exemple pour 100 personnes, 2 serveurs pendant 4h : 2 x 4 x 28,03 = 224,29 €
- 1 serveur cuisinier pour animer l'atelier show cooking ... 120,00 HT



# LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

15, 20, 25 ou 30 pièces.

C'est un repas debout et décontracté, une manière de recevoir.

Sur la table du buffet, vous trouverez du poisson, des viandes, des légumes, des sucrés, etc..., en réductions, qui ne nécessitent ni couvert ni chaise.

Il remplacera le buffet ou le repas classique par son grand nombre de pièces attribuées par personne (environ 30) toutes aussi diverses et variées les unes que les autres, sans jamais oublier le grand plaisir de la présentation !

Pour une prestation de qualité, les pièces varient selon la saison et l'arrivage du marché.

La prestation comprend :

Le nappage, les serviettes, le matériel hors tables, la verrerie, les tasses et sous-tasses, les accessoires décoratifs «Nouvelle Tendance»

Composition du cocktail déjeunatoire :

- Feuilles de porcelaine garnie de salade ananas au crabe et aux crevettes grises.
- Coquetier de tartare de charolais aux câpres.
- Petits pot en terre aux légumes croquants et safranés.
- Dos de saumon rose à la crème framboisine.
- Nougat de pétoncle aux cinq légumes.
- Mini Langue Lucullus sur sa perlée de gelée au Sauterne.
- Verre fuseau garni de guacamole, piperade de gambas à la mexicaine.
- Cakes aux olives et jambon de Bayonne.
- Foie gras sur sa marmelade d'oignons au xérès.
- Verre tulipe avec purée d'artichaut et confit de tomate séchée aux pignons de pin.
- Oeuf brouillé au jus de truffe en mini poêlon.
- Mini bagnat au caviar de thon.
- Mini brochette de poularde au curry, caramélisée au miel.
- Verrine de persillade de boeuf au balsamique.
- Carpaccio de Saint-Jacques aux petits légumes.
- Rates du Touquet en chaud-froid de maroilles et son émincé de jambon de pays.
- Mini chaud-froid de volaille sur son émincé d'asperges.
- Demi-tomate brochette farcie au crabe.
- Nougat de saumon fumé.
- Potch'vlesch au filet de moutarde de Meaux.
- Amende de la mer garnie de moules à la catalane.
- Tartare de chèvre aux fines herbes sur son pain de mie.
- Mini blinis de tarama et mini anchois au vinaigre.
- Assortiment de canapés variés.
- Brioche champêtre.
- Oeuf de caille sur le plat et son petit grillé.
- Magret de canard fumé façon Montmorency.
- Les douceurs sucrées (Opéra, tarte citron, mini Brest, gland, éclair).

Toutes ces saveurs se dégusteront sans couvert ni chaise et chacun pourra laisser sa gourmandise s'exprimer tant la variété et la diversité des pièces proposées pour chaque convive est importante.

Prestation complète : (TVA 7%)

avec 15 pièces .....	22,29 € HT
avec 20 pièces .....	27,97 € HT
avec 25 pièces .....	33,66 € HT
avec 30 pièces .....	39,35 € HT
pièce supplémentaire .....	1,13 € HT

Les boissons pour 4 personnes : (TVA 19,6%)

- Vin blanc, vin rouge, eau, jus de fruits, coca, perrier, café et une bouteille de
- Bouillot Blanc de Blanc ..... 4,95 € HT / pers.
  - Champagne sélection Davaine ..... 6,93 € HT / pers.

Le service pendant 4 heures : > installation, service et remise en état.

1 serveur pour 30 pers.

Heure supplémentaire 28,03 € par serveur

4 x 28,03 = 112,12 € HT

3/12



**DAVAINE**  
Créateur d'événements  
BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 DOUAI

tél/fax: 03 27 88 75 38

www.davaine-traiteur.com

# LA GAMME MISE EN BOUCHE

## À EMPORTER

### Les pains surprise

Le grand maraîcher (12/15 personnes) .....	27,01 € HT
Le petit maraîcher (6/7 personnes) .....	17,06 € HT
Le grand charcutier (12/15 personnes) .....	27,01 € HT
Le petit charcutier (6/7 personnes) .....	17,06 € HT
Le grand viking (saumon et crabe, 12/15 personnes) .....	35,07 € HT
Le petit viking (saumon et crabe, 6/7 personnes) .....	20,85 € HT
Le grand hérisson charcutier (base d'un grand charcutier, +/- 100 piques) .....	45,02 € HT
Le petit hérisson charcutier (base d'un petit charcutier) .....	30,80 € HT

### Les brioches surprises

La norvégienne saumon fumé (12/15 personnes) .....	36,49 € HT
La nordique (crabe et saumon fumé, 12/15 personnes) .....	36,49 € HT
La paysanne (assortiment de jambon cru, 12/15 personnes) .....	36,49 € HT
Le champêtre (émincés de crudités mélangées, 12/15 personnes) .....	27,96 € HT

### Les canapés et autres petits fours

Le plateau de 48 canapés variés .....	34,12 € HT
Le plateau de 24 canapés variés .....	17,06 € HT
Navettes briochées (mousse de canard, jambon sec, fromage, trois bouchées) .....	0,94 € HT
Les réductions d'entrées (mini-pannequet de crabe, Lucullus de jambon au paprika, mini coquille de saumon rose, nougat de Saint-Jacques, etc...) , pour 48 pièces .....	36,96 € HT
pour 24 pièces .....	18,48 € HT
La mini verrine (8 variétés), la pièce .....	1,18 € HT

### Les petits fours à tiédir

Assortiment de croustades et feuilletés maison (48 pièces) .....	32,22 € HT
Les fruits déguisés au lard (banane, pruneau, ananas) , mini par 20 .....	0,79 € HT
Les petits fours sucrés .....	0,85 € HT



# LE COCKTAIL DÎNATOIRE

## À EMPORTER

C'est un repas debout et décontracté, une manière de recevoir.

Sur la table du buffet, vous trouverez du poisson, des viandes, des légumes, des sucrés, etc..., en réductions, qui ne nécessitent ni couvert ni chaise.

Il remplacera le buffet ou le repas classique par son grand nombre de pièces attribuées par personne (environ 30) toutes aussi diverses et variées les unes que les autres, sans jamais oublier le grand plaisir de la présentation !

Pour une prestation de qualité, les pièces varient selon la saison et l'arrivage du marché.

### Les différentes formules de cocktails dînatoires sont :

15 pièces par personne (12 salées, 3 sucrées)	... 17,06 € HT
20 pièces par personne (16 salées, 4 sucrées)	... 22,74 € HT
25 pièces par personne (21 salées, 4 sucrées)	... 28,43 € HT
30 pièces par personne (25 salées, 5 sucrées)	... 34,12 € HT

Vos convives bénéficieront d'un repas complet de façon décontractée et conviviale.

Sur le buffet, vous trouverez du poisson, des viandes, des foies gras, des légumes, des saveurs sucrées, mises en verines, mini cuillères, mini pots de terre, coquillages...

### Composition du cocktail dînatoire

Feuilles de porcelaine garnie de salade ananas au crabe et crevettes grises.

Coquetier de tartare de charolais aux câpres.

Petits pot en terre aux légumes croquants et safranés.

Dos de saumon rose à la crème framboisine.

Nougat de pétoncle aux cinq légumes.

Mini Langue Lucullus sur sa perlée de gelée au Sauterne.

Verre fuseau garni de guacamole, piperade de gambas à la mexicaine.

Cakes aux olives et jambon de Bayonne.

Foie gras sur sa marmelade d'oignons au xérès.

Verre tulipe avec purée d'artichaut et confit de tomate séchée aux pignons de pin.

Oeuf brouillé au jus de truffe en mini poêlon.

Mini bagnat au caviar de thon.

Mini brochette de poularde au curry, caramélisée au miel.

Verrine de persillade de boeuf au balsamique.

Carpaccio de Saint-Jacques aux petits légumes.

Rates du Touquet en chaud-froid de maroilles et son émincé de jambon de pays.

Mini chaud-froid de volaille sur son émincé d'asperges.

Demi-tomate brochette farcie au crabe.

Nougat de saumon fumé.

Potch'vlesch au filet de moutarde de Meaux.

Amende de la mer garnie de moules à la catalane.

Tartare de chèvre aux fines herbes sur son pain de mie.

Mini blinis de tarama et mini anchois au vinaigre.

Assortiment de canapés variés.

Brioche champêtre.

Oeuf de caille sur le plat et son petit grillé.

Magret de canard fumé façon Montmorency.

Les douceurs sucrées

(Opéra, tarte citron, mini Brest, gland, éclair).



# CLUB DE DIRECTION

## ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS DANS VOTRE ENTREPRISE.

Pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses d'entreprises souhaitant organiser des repas d'affaire de qualité dans leurs murs, Davaine a mis en place une équipe spécialisée dans la gestion des salles à manger de direction. En s'adaptant à vos besoins et exigences, tenant compte des équipements sur place, Davaine exporte son savoir-faire, vous offrant ainsi l'opportunité de recevoir vos invités de marque autour d'un repas gastronomique servi avec discrétion et raffinement.

### La prestation comprend :

1 serveur pour 12 pendant 5 heures .....	150,00 € HT
Heure supplémentaire par serveur .....	30,00 € HT
1 table 180 cm pour 8 à 12 pers. ....	16,00 € HT
1 table ovale pour 15 à 20 pers. ....	40,00 € HT
1 nappe blanche en coton .....	25,00 € HT
1 serviette blanche en coton par personne .....	1,50 € HT
1 kit vaisselle carré 15 personnes (prix/pers.) .....	6,68 € HT
(2 assiettes carrées 21 cm, 2 assiettes carrées 25 cm, 1 flutte, 2 verres à vin, 1 verre à eau, 1 jeu de couverts à poisson, 1 jeu de couverts à viande, 1 grande cuillère, 1 tasse et 1 sous-tasse, 1 cuillère à café)	
Composition florale selon le nombre de personnes .....	30, 40, 50 ou 60 € HT
Forfait boisson (TVA 19,6%) .....	6,00 € HT
(Kir violette, vin blanc en accord avec l'entrée, vin rouge, eau plate ou pétillante, café.)	

### Le menu 18 HT

#### Entrées

Duo de mille-feuille Lucullus et confiture d'oignon  
Brochette de saumon mi-cuit, mariné aux agrumes  
Assiette norvégienne (nougat de St Jacques, saumon, crevettes...)  
Pannequet de tartare des mers et petits légumes  
Bavarois de chèvre au pesto et tomates séchées  
Tomate mozzarella et sa crème de balsamique  
Assiette de charcuterie St Antoine et son mesclun des cornettes

#### Plats

Confit de canard aux fruits rouges  
Langue de boeuf sauce gribiche  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Navarin d'agneau printannier  
Pavé de cabillaud aux poivres  
Boeuf à la flamande  
Rôti de porc à la normande

#### Pain, beurre et condiments.

#### Desserts

Baba au rhum, salade de fruits frais,  
panacotta aux fruits rouges, etc...

### Exemple d'un club de direction de 12 personnes

Le service (150/12) .....	12,50 € HT
1 table 180cm (16/12) .....	1,33 € HT
1 nappe .....	1,66 € HT
1 serviette .....	1,50 € HT
1 kit vaisselle .....	6,68 € HT
1 composition (30/12) .....	2,50 € HT
1 forfait boisson .....	6,00 € HT
1 menu .....	18,00 € HT

Coût par personne .....

50,17 € HT

Soit pour 12 personnes .....

602,04 € HT



# LA JOURNÉE SÉMINAIRE

DEVIS PRÉCIS SUR DEMANDE

**Accueil café de 8H30** ..... **5,00 HT** hors service

Café, thé, lait, sucre

2 viennoiseries par personne

Jus d'orange et eau

Le nappage, les serviettes, la décoration

Le service pendant 3 heures, départ magasin, retour magasin

1 serveur pour 50 personnes

3 x 28,03 ..... **84,09 HT**

**Pause café 10h30** ..... **3,00 HT**

Café, thé, lait sucre

Jus d'orange et eau

Le nappage, les serviettes, la décoration

Le service, 1 serveur pendant 2 heures : 2 x 28,03 ..... **56,06 HT**

## Déjeuner de 12h30 a 14h00

La prestation repas comprend (selon la saison) :

u ne entrée, un plat, un dessert et le pain ..... **17,10 HT**

Le nappage (une nappe tissu pour 10 personnes parmi 25 coloris) ..... **2,30 HT**

u ne serviette tissu parmi 25 coloris ..... **1,50 HT**

u ne fleur artificielle

u n kit vaisselle 14 pièces ..... **6,20 HT**

(3 assiettes rondes, une tasse, une sous-tasse, un verre à eau, un verre à vin,

un couteau à viande, une fourchette à viande, un couteau à poisson,

une fourchette à poisson, une cuillère à dessert, une cuillère à café)

L'installation pendant 1h30 à 28,03 € HT de l'heure

Le service, 1 serveur pour 25 personnes pendant 2h, à raison de 28,03 € HT de l'heure

La remise en état pendant 1h30

2 cuisiniers pendant 2h00

Les boissons (TVA 19,60 %)

Vin blanc, vin rouge, eau plate et pétillante, café ..... **5,00 HT**

12/12



**DAVAINE**  
Créateur d'événements BUSINESS

23, rue de la cloris 59500 **DOUAI**

tél/fax: **03 27 88 75 38**

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