

DAVAINÉ

LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION

Mercure d'Or National 2000 - Maître Artisan 2005

vous propose sa plaquette

Mariage

Les vins d'Honneur



Le repas chaud



Les buffets



Notre buffet chaud et froid



Les options

Invitez, nous ferons le reste !

*N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin d'établir
un devis personnalisé selon vos envies et votre budget.*



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



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	5,80 € TTC hors service
Avec 6 pièces par personne	6,60 € TTC hors service
Avec 7 pièces par personne	7,40 € TTC hors service
Avec 8 pièces par personne	8,20 € TTC hors service
La pièce supplémentaire.	0,80 € TTC 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 3,00 € TTC par personne.

1 serveur cuisinier pour l'animer 120,00 € TTC

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.) 3,40 € TTC
- Champagne Sélection Davaine (1/4 bouteille par pers.) . . . 6,10 € TTC

Le mobilier :

Table mange-debout housée, gris, noir, etc 25,00 € TTC

Le service :

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

Exemple pour 100 personnes, 2 serveurs pendant 4h : 2 x 4 x 30 = 240,00 €



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



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 profiteroles 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), mi-gnardises 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 **10,60 € TTC** hors service
Avec 8 pièces par personne **11,85 € TTC** hors service
Avec 9 pièces par personne **13,10 € TTC** hors service
Avec 10 pièces par personne **14,35 € TTC** hors service
La pièce supplémentaire. **1,25 € TTC** 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.) **3,40 € TTC**
- Champagne Sélection Davaine (1/4 bouteille par pers.) . . . **6,10 € TTC**

Le mobilier :

Table mange-debout houscée, gris, noir, etc **25,00 € TTC**

Le service :

- 1 serveur pour 50 convives : installation, service, remise en état
- Exemple pour 100 personnes, 2 serveurs pendant 4h : 2 x 4 x 30 = 240,00 €
- 1 serveur cuisinier pour animer l'atelier show cooking . . . 120,00 € TTC



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'EMERAUDE - Menu à 35€/pers.

sans potage : 32€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

4 amuse-bouches pour l'apéro (+3€) - PRIS DEBOUT

Le velouté au choix

- Velouté crémeux aux cèpes
- Velouté d'Argenteuil aux deux asperges
- Velouté forestier au champignons et petits légumes
- Velouté de cresson à la crème d'Isigny.

L'entrée au choix :

- Entremet pressé de tartare du Littoral et son mesclun au vinaigre de Xérès, fine crème cocktail au whisky
 - Bavarois de chèvre frais au caviar de tomates au basilic et sa chiffonade de jambon Serrano, méli mélo de roquette au balsamique
 - Duo de médaillons de nougat de Saint Jacques et saumon aux petits légumes, sauce à la fraise des bois et crème de cassis
- Escalope de saumon norvégien aux pleurotes et réduction de porto, tagliatelles de légumes (chaud)
 - Émincé de jambon d'york au champagne, petite poêlée gourmande (chaud)
- Duo de sole et saumon à la crème de moutarde ancienne, carré feuillant au pavot et dés de légumes (chaud)
 - Turban de pétoncles et sole aux saveurs de printemps et son curry de légumes
 - Prissé moelleux de l'océan aux éclats de suprême de mandarine, Darigale de poivrons, jus d'herbes et crème de balsamique (saumon, dorade, pétoncles)
 - Superposition de saumon fumé en millefeuille, crème aillée à l'aneth
 - Frivolite d'ananas cocktail au crabe et crevettes grises dans son écorce.

Le sorbet au choix et son alcool (+2,50€)

Pommes et Calavados, citron et vodka, ananas et rhum, passion et litchi ou framboise et eau de vie.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Fondant de pintadeau à la normande façon vallée d'Auge
 - Pavé de selle d'agneau cuit 7 heures, abricots moelleux et jus à la moutarde miellée
- Mignonette de porc des Hauts Pays braisée à la bière du ch'ti et son effilochée de chicon à la cassonade
 - Gigolette de canard maigre confite sauce au poivre vert, réduction de Sancerre crémée
- Filet tendre d'une volaille fermière sauce crémée façon Waterzoï aux petits légumes printaniers
- Spirale de dinde farcie présentée en oblique, tomate séchée, sauce aux pleurotes et Marsala
 - Filet mignon à la crème de maroilles
 - Pilon de dinde poivrade
 - Jambonnette de cochon de lait sauce champagne.

La gourmandise fromagère et sa petite verdure

Croustillant au Maroilles chaud ou un chèvre lardé aux pruneaux ou crottin avesnois ou une assiette de fromages affinés.

Brochette de boules de pain

Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise.

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE SAPHYR - Menu à 40€/pers.

avec une seule entrée : 35,00€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

4 amuse-bouches pour l'apéro (+3€) - PRIS DEBOUT

Entrée froide au choix

- Virtuose de tartare des mers, fondue de poireaux et bisque de homard
- Cardinale de Sandre aux asperges vertes, cèpes et écrevisses, sauce rose au whisky
- Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, crème savora et caviar de tomate, spirale de mesclun au balsamique
 - Millefeuille de Langue Lucculus de Valenciennes et sa confiture d'oignons à la cassonade
 - Tatin de foie gras aux pommes caramélisées sur pain d'épice, méli-mélo de jeunes pousses
- Terrine de canard au foie gras et brunoise de mangue, son mesclun de salade au vinaigre de miel
 - Tartare des mers parfumé au citron vert et lait de coco sur blinis et germes de poireaux
 - Frivole d'ananas cocktail de Côte d'Ivoire au crabe et crevettes, dans son écorce
- Salade folle de dégustation (mesclun de jeunes pousses, vinaigrette aux herbes, Lucculus, Cardinale), frivole d'ananas au crabe
 - Finger de chair de crabe en habit d'écorce marine, fine julienne de pommes et céleri.

Entrée chaude au choix

- Cassolette feuilletée d'écrevisses sauce nantua
- Filet de saumon rose poché au Chablis et sa brunoise de petits légumes frais de saison
 - Pavé d'ombrine poché à la crème de chorizo, finger feuilleté et rissole de légumes
 - Gourmandin de volaille pané et pain d'épices, sauce crémée
- Emincé de cochon de lait rôti au miel et sa tranche d'ananas confit au sirop de Porto vieux
- Filet de Sole à la Dieppoise et ses petites crevettes, champignons de Paris et sa triangulaire feuilletée pur beurre
 - Oblique de jambon d'York rôti à la bière du Ch'ti, tatin d'endive et arc en ciel de légumes
 - Croustillant feuilleté, coulis de poularde façon Reine au mélange forestier et ses asperges vertes
- Dos de cabillaud aux saveurs d'Asie et sa fine brunoise de mangue accompagné de petits légumes aux champignons noirs
 - Pavé de saumon sauvage en viennoise cuit à basse température, sauce au beurre blanc
 - Filet de cabillaud au beurre blanc et crevettes.

Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)

Pomme et Calvados, citron et vodka, ananas et rhum, passion et litchi ou framboise et eau de vie.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Filet de canette rôti et farci au foie gras et aux poires, sauce crémée
- Gigot d'agneau en spirale au jambon Serrano, sauce au Porto Blanc et fleurs de thym
 - Gigolette de dindoneau en cuisson lente, jus réduit au foie gras et pleurottes
- Filet mignon de porc des Hauts Pays braisé au Ratafia de Champagne et sa poêlée de pleurotes et crosnes, pois gourmands
 - Biseau de blancs de volailles fermières farci aux herbes fraîches et asperges vertes sauce aux morilles
 - Palet de veau farci, petite sauce à la crème de Maroilles
 - Ballotin de caille lardé, petits raisins blancs sauce brune
 - Cuisse de canard confit gasconne parfumée aux pistaches et pruneaux, sauce à l'Armagnac
 - Suprême de pintade aux poire amandine et crème de Normandie.

La gourmandise fromagère et sa petite verdure aux noix

Crottin de l'avesnois, croustillant au Maroilles chaud ou chèvre lardé aux pruneaux ou une assiette de 4 fromages affinés.

Brochette de boules de pain

Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise. Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE DIAMANT - Menu à 45€/pers.

avec une seule entrée : 40€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

Assortiment de 4 mignardises salées en apéritif (+3€) - PRIS DEBOUT

Entrée froide au choix

- Nougat de foie gras pressé aux fruits secs et magret fumé
- Foie gras aux figues parfumé au Beume de Venise, turban gourmand de jeunes pousses et carmine de confiture d'oignons à la cassonade
- Brochette de saumon fumé parfumé aux agrumes et son tartare de tomate, fine crème de Balsamique
 - Bavarois d'écrevisses Homardine et confit de blancs de poireaux, crème safranée
 - Duo de foie gras et Lucculus, chutney d'oignons au Xérès, turban de jeunes pousses
- Assiette gourmande façon Davaine : Langue Lucculus, foie gras maison, saumon fumé au bois de hêtre, Saint Jacques poêlées aux fruits rouges, mesclun aux pignons de pin, Tsatsiki et blinis
- Galinette de foie gras en habit d'épinards frais, crémeux de céleri et réduction de vinaigre balsamique
- Fantaisie de Saint Jacques et crevettes grises en meli-mélo aux éclats de mandarine et oeufs de truite
- Pannequet de saumon fumé au tartare de crabe et petits légumes, coulis de crème balsamique, julienne de granny smiths
 - Dôme d'écrevisses et mangue en habit de saumon fumé.

Entrée chaude au choix

- Crumble de canard confit au foie gras et pruneaux, sauce foie gras et petits légumes
- Corolle de filet de sole à la mousse de saint Jacques, sauce au Noilly, julienne de légumes et triangulaire feuilleté au pavot
 - Dos épais de cabillaud au lard fumé braisé à la bière de garde et son croustillant au Maroilles, lentilles corail
 - Noix de ris de veau aux morilles et asperges vertes et sa croûte feuilletée au sésame
- Saint Jacques fraîches poêlées au Sabayon de Champagne et sa fondue de blancs de poireaux étuvés
 - Navarin de ris de veau et écrevisses à l'armoricaine, trilogie de légumes frais
- Marmite gourmande Dieppoise : Saumon, Saint Jacques, sole, moules, crevettes grises, crème au Sancerre et herbes fraîches
 - Gourmandise de caille farcie au foie gras, Chutney de fruits secs aux épices, sauce Banyuls
 - Dos de lotte en duo de saumon fumé mi-cuit au curry jaune, brunoise du jardin
 - Filet de sole et écrevisses au porto, duxelles de champignons.

Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)

Melon et Cognac, pomme et Calvados, citron et vodka, mangue et Soho ou ananas et rhum.

Le plat au choix (accompagné de légumes frais)

- Veau confit au thym et citron
- Notre grande spécialité, la roulade océane : farci de veau aux Saint-Jacques et petits légumes sauce Picardan
 - Gigotine de pintade farcie aux cèpes et pleurotes, sauce brune au porto
- Suprême de poularde à la Hollandaise parfumée à l'essence du Périgord, brisures de truffes
 - Souris d'agneau confite, réduction de vin de thym et pleurotes
- Emincé de filet de canard confit au vin de cassis, fruits rouges et jus réduit au Banyuls
 - Gigot d'agneau à la Royale, sauce foie gras et réduction de Bourgueuil
- Impérial de caille farcie au foie gras, sauce réduite au Banyuls et sarriette
 - Filet de canette cuit 7h à la forestière et Sauterne
 - Blanc de volaille fermière, sauce champagne et asperges vertes.

La gourmandise fromagère et sa petite verdure aux noix

Crottin de l'avesnois, croustillant au Maroilles chaud ou un chèvre lardé aux pruneaux ou une assiette de 4 fromages affinés.

Brochette de boules de pain, beurre, sel et poivre

Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise. Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE CAMPAGNARD

Buffet à 16,50€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

La terrine du Ch'ti parfumée à la bière
dans son environnement campagnard.



Dégradé de roulade et charcuterie.

50 tranches de mortadelle aux herbes.

50 ronds de saucisson à l'ail.

50 tranches de rosette de Lyon.



Farandole de crudités (150g /pers).

Carottes rapées, céleri, pommes de terre vinaigrette persillée.



La cascade de viande.

Persillade de boeuf en effiloché.

Aiguillette de blanc de poulet en chaud froid dans son environnement.



Farandole de salades composées.

Piémontaise, taboulé, riz à la Niçoise.



La roue de fromage.

50 triangulaires de gouda.

50 triangulaires de hollandaise.

50 quartiers de camembert.



Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.



Le dessert.

La tartelette symphonie aux fruits.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE FLAMANT

Buffet à 20€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Le buffet d'entrées

50 tomates cocktail au tartare de thon et petits légumes.
50 cornets de jambon Argenteuil aux fines pointes d'asperges.



La terrine du Ch'ti parfumée à la bière
dans son environnement campagnard.



Dégradé de roulade et charcuterie.

50 tranches de mortadelle aux herbes.
50 ronds de saucisson à l'ail.
50 tranches de rosette de Lyon.



Farandole de crudités (150g/pers).

Carottes rapées, céleri, pommes de terre vinaigrette persillée.



La cascade de viande.

50 tranches de rôti de boeuf cuit en dégradé.
50 parts de poulet rôti en gelée et son éventail de cornichons.



Farandole de salades composées.

Marseillaise, taboulé, riz à la niçoise.



Roue de 4 fromages.

Hollande, edam, chèvre et brie.



Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.



Le dessert.

La tartelette symphonie aux fruits.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TERRE ET MER

Buffet à 21€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Présentation de médaillons de terrine de saumon et terrine de Saint Jacques

aux petits légumes en duo, oeuf mimosa, tomate,
citron, crevette bouquet, sauce cocktail.



Farandole de crudités (150g/pers).

Carottes rapées, haricots verts aux lardons, céleri.



La cascade de viande.

50 tranches de ballotine de poulet aux herbes.

Persillade de boeuf en effiloché.

50 tranches de rôti de porc aux fines lamelles de pêche.



Farandole de salades composées (150g/pers).

Piémontaise, taboulé, riz à la Niçoise.



Roue de 4 fromages.

Hollande, edam, chèvre et brie.



Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.



Le dessert.

La tartelette symphonie aux fruits



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'ELYSÉE

Buffet à 27,50€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

50 spirales de filet de sole à la mousse de St Pierre et écrevisse présentées en médaillons accompagnées de sa verrine de tartare de tomate et sa sauce au whisky, oeuf, citron, tomate, etc...

Entrée 2

50 paniers de tomate cocktail aux crevettes et dés de légumes de saison.
50 parts de tartare de saumon parfumé au citron vert et lait de coco, queue de poireaux.

Farandole de crudités et salade composée (300g / pers).

Carottes rapées, céleri remoulade, taboulé, salade piémontaise, salade de tomate persillée, salade de riz à la Niçoise

Le buffet de viande (1 part de chaque / pers).

Fondant de boeuf rôti.
Aiguillette de poulet en chaud froid.
Rosace de jambon de Vendée.
Roulade aux fines herbes.

Roue de 4 fromages.

Chèvre cendré, Maroilles, gruyère, hollandaise et fruits secs.

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.

La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE CARPOT

Buffet à 30,50€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

50 tranches de millefeuille de langue Lucculus au foie gras
et sa verrine de confiture d'oignons à la cassonade.

50 gouttes garnies de Saint Jacques en carpaccio aux fruits rouges et crevettes grises.

Entrée 2

50 parts de saumon Bellevue, poché au court bouillon,
glacé à la fine gelée aromatisée au Chablis,
panier de tomate printanier, oeuf mimosa, coeur de laitue, citron, sauce rose.



La potence du charcutier

25 ronds de saucisson à l'ail. 25 tranches de rosette de Lyon.
25 tranches de Mortadelle aux champignons. 25 tranches de roulade aux poivres.
Paysage de saveurs champêtres.



Présentation de crudités et salade composée (300g / pers).

Carottes rapées, haricots verts aux lardons, céleri remoulade, salade strasbourgeoise,
salade de riz, cocktail ananas, taboulé.



Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

Couronne hawaïenne de rôti de porc.
Aiguillettes de volaille à la Neva en chaud froid parfumées à l'estragon.
Fondant de boeuf.



La ronde des fromages de notre terroir (coupés en parts).

Maroilles, chèvre cendré, Mont des Cats, Saint Nectaire, bleu d'Auvergne et fruits secs.



Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.



La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TOUQUETOIS

Buffet à 31,50€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

50 quarts d'ananas cocktail au crabe et crevettes grises.
50 pressés de Potchevlech de la mer parfumé au Sancerre
accompagné de sa tomate aux petits légumes croquants.

Entrée 2

Saumon en chaud froid surmonté de fines pointes d'asperges vertes,
tomate, oeuf mimosa, citrons jaune, sauce rose.
50 médaillons de nougat de sandre aux écrevisses et asperges vertes, parfumés aux cèpes.

Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers)
Carottes rapées, tomates persillées, céleri rémoulade,
salade piémontaise, douceline de brocolis, taboulé.

Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

50 tranches de fondant de boeuf.
50 aiguillettes de volaille à la Neva en chaud froid parfumées à l'estragon.
Couronne de rôti de jambon de Paris poché au mousson de canard
et ses brochettes de fruits frais.

La ronde des fromages de notre terroir (coupés en parts).

Maroilles, chèvre cendré, Mont des Cats, Saint Nectaire, bleu d'Auvergne et fruits secs.

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.

La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE TENDANCE

Buffet à 33€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

50 brochettes de saumon fumé mi-cuit, aux agrumes, fin filet de crème de balsamique.
Tartare de tomate fraîche au basilique en verrine.

Entrée 2

50 mini pannequets de saumon fumé au tartare de mer parfumé au citron vert, sauce cocktail.
50 tranches de langue Lucculus au foie gras,
accompagné de sa verrine de confiture d'oignons à la cassonade.
Chiffonnette de jambon Serrano et ses billes de melon.

Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers).
Salade de chou Coleslaw, céleri frais rémoulade, carottes rapées,
Douceline de brocolis, salade marseillaise, pâtes tricolores à la cocktail.

Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

Filets mignon de porc glacés au sirop d'érable, brunoise de mangues.
Rosace de persillade de boeuf effiloché.
Poularde à la Neva et aiguillettes de volaille en chaud froid,
duo d'asperges aux deux couleurs.
Terrine du Ch'ti parfumée à la bière de Goudale.

La ronde des fromages

Plateaux de 8 variétés de fromages affinés accompagnés de fruits secs.

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.

La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE PRESTIGE

Buffet à 37€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

Miroir de foie gras aux fruits secs, chutney d'oignons en verrine.

Entrée 2

50 tartares de Saint Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine présentés en pannequets de saumon fumé.

Tubes de crème de Balsamique.

Trilogie de jambon cru (Serrano, Parme et Bayonne).

Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers).

Salade de choux Coleslaw, céleri frais, taboulé, carottes rapées, salade marseillaise, brochettes de tomate mozzarel, pâtes tricolores à la cocktail.

Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

50 tranches de fondant de boeuf.

50 tranches de rôti de lapin farci à la flamande.

50 aiguillettes de canard Montmorency accompagné de son canard glacé et poché au mousson de canard et ses cerises.

Couronne de jambon Lucculus à l'hawaïenne.

La ronde des fromages

Plateaux de 8 variétés de fromages affinés accompagnés de fruits secs.

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.

La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'EXCELLENCE

Buffet à 38,50€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

50 tranches de foie gras de canard marbré aux figues.
Marmelade d'oignons parfumée au Beaume de Venise en verrine.

Entrée 2

Grande présentation réductions de produits de la mer (1 pièce / pers).
Brochettes de saumon fumé mi-cuites aux agrumes et crème de balsamique.
Frigole d'ananas cocktail au crabe et crevettes grises.
Mini bûches de rouget barbet à la mousse de homard.
Verrines de tartare de tomate balsamique.
Tartare de pétoncles et truite fumée, parfumé au citron vert et au lait de coco,
accompagné de sauce à la fraise des bois, citron, oeuf, laitue, crevette bouquet, etc...

Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers).
Salade de chou Coleslaw, céleri frais aux pommes, douceline de brocolis,
carottes rapées, salade piémontaise, salade de riz à la niçoise.

Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

Pâté en croûte prestige au foie de volaille.
Filet de boeuf fondant sur côte.
Rôti de veau présenté façon Vallée d'Auge.
Aiguillettes de volaille en éventail et volaille à la Neva.
Présentation de jambon cru et légumes antipasti.

La ronde des fromages

Plateaux de 8 variétés de fromages affinés accompagnés de fruits secs.

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.

La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE PRINCIER

Buffet à 45€/pers.

(Exemple pour 50 personnes, modulable au nombre souhaité)

Entrée 1

Demi langouste présentée à la façon du chef,
oeuf, panier de tomate touquetois, citron, laitue, sauce whisky.

Entrée 2

Foie gras de canard en duo de millefeuille de langue Lucculus accompagné
de sa verrine de confiture d'oignons au Xérès, brioche aux raisins.



Tagliatelles aux Saint Jacques et Curry



Paysage de saveurs champêtres

Présentation de crudités et salades composées (300g / pers).
Salade Coleslaw, riz créole au crabe, douceline de brocolis, carottes rapées,
céleri frais aux pommes, salade piémontaise.



Grande corbeille de légumes frais

en bâtonnet et différentes sauces.



Farandole de viande froide (1 tranche de chaque / pers).

Pintade farcie aux cèpes et bolets.

Côte de boeuf fondante.

Pâté en croûte prestige.

Couronne de veau et ses brochettes de fruits.



La ronde des fromages

Plateaux de 8 variétés de fromages affinés accompagnés de fruits secs.



Les sauces, les condiments, le pain et le beurre pour le repas.



La douceur sucrée.

Le Gâteau.



DAVAINÉ
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



L'AIGUE MARINE

Le buffet avec plat chaud à 40€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

Assortiment de 4 mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées

Saumon rose en Bellevue, œuf mimosa, crevettes, laitue.

Nougat de l'océan à l'Etaploise, sauce cocktail.

Pressé de légumes de saison en terrine, parfumé au Jurançon.

Panier de tomate garni de poulet à l'andalouse.

Millefeuille de langue Lucullus.



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(tous nos plats sont accompagnés de légumes frais)

- Oblique de noix de jambon d'York, rôti au champagne
- Gigolette de dindoneau en cuisson lente, jus réduit au foie gras et pleurotes
- Biseau de blanc de volaille fermière farcie aux herbes fraîches, sauce morilles
- Palet de veau farci, petite sauce à la crème de Maroilles
- Cuisse de canard farcie à la gascogne, parfumée aux pistaches et poireaux, sauce armagnac
- Suprême de blanc de poularde aux asperges et pleurottes, jus réduit au porto
- Pavé de selle d'agneau cuit longuement aux abricots moelleux et jus à la moutarde miélée
- Gigolette de canard maigre confit, sauce au poivre vert, réduction de Sancerre crémée

Et tous les plats proposés dans le menu à 40€.



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Brochette de boules de pain



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LA PERLE MARINE

Le buffet avec plat chaud à 45€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

Assortiment de 4 mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées :

Saumon farci à la mousse de saint Pierre et ses petits légumes, sauce fraise des bois.

Ananas cocktail au crabe et aux crevettes grises dans son écorce.

Cardinale de sandre aux asperges vertes, cèpes et écrevisses .

Terrine de canard au foie gras et brunoise de mangue.



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(accompagné de légumes frais)

- Emincé de cochon de lait cuit en cocotte, sauce à la bière, tatin de chicon
 - Biseau de spirale d'agneau au Serrano et à la fleur de thym
 - Souris d'agneau confite, réduction de vin de cassis et pleurotes
 - Ballotin de veau à la farce fine aux herbes, son jus réduit au porto
- Impériale de caille farcie au foie gras, sauce réduite au Banyuls et sarriette
 - Croustillant de caneton aux épices et son mirepois de légumes
- Suprême de poularde à la hollandaise parfumée à l'essence du Périgord, brisures de truffes
 - Gigot d'agneau cuit sept heures, jus brun et brochette de légumes niçois
- Émincés de filet de canard cuit rosé aux fruits rouges et jus réduit au Banyuls

Et tous les plats proposés dans le menu à 40€.



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Le buffet de pains variés et beurre



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LE RUBIS

Le buffet avec plat chaud à 50€/pers.

(Hors service - Pour le service, nous contacter)

Assortiment de mignardises salées en apéritif (+3€)



Le buffet d'entrées

Brochette de saumon mi-cuit aux agrumes et sa verrine de tartare de tomate.

Langue Lucullus au foie gras et sa confiture de figes.

Carré de saumon fumé au tartare de langouste et chair de crabe et sa verrine de caviar de tomate.

Triangulaire de foie gras et sa confiture d'oignons en verrine.



Le buffet de salades et de crudités variées



Le sorbet arrosé de son alcool (+2,50€)



Le plat au choix

(accompagné de légumes frais)

- Spirale de veau farci aux Saint Jacques et au saumon fumé, sauce Picardan
 - Noix de ris de veau aux morilles et asperges vertes
 - Emincé de magret de canard aux fruits rouges et jus réduit au Banyuls
- Impérial de caille farcie au foie gras, sauce réduite au Banyuls et herbes fraîches et sarriette
 - Suprême de poularde au vin de Jurançon et ses pleurotes
- Gigot d'agneau cuit 7 heures sauce royale, foie gras et réduction de Bourgueuil
 - Gigotine de pintadeau farcie aux cèpes et aux bolets

Et tous les plats proposés dans le menu à 45€.



Le buffet de fromages affinés et sa verdure



Brochette de boules de pain



Ballade gourmande de desserts et show cooking (sans supplément)

Assortiment d'entremets, coulis de fruits rouges et exotique, crème anglaise

Île flottante, mini crêpes, fondue choco chamallow, café, lait, sucre.



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION



LES OPTIONS

Le service

Nous consulter.

La vaisselle

Nous vous invitons à consulter la page 6 de la plaquette "DAVAINE EVENTS" .

Nous proposons un demi tarif
pour les enfants âgés de moins de 10 ans.

Soupe à l'oignon

2,50 € par personne.

Choisissez nos solutions "Clés en Main"

Consultez Davaine Events sur www.davaine-events.com

Recherche du lieu et salon de réception

Décoration personnalisée - Art de la table (ambiance)

Mise en place



DAVAINE
LE SPÉCIALISTE DE LA RÉCEPTION

