

LES COCKTAILS

Les canapés 1,20€/pièce
blini saumon, pincette chorizo, carré Bayonne, canapé au foie gras et encre de seiche, rectangle au foie gras et confiture de poire et piment d'Espelette AOP, rectangle au bleu, rond aux céréales et chorizo, canapé aux noix

Le pain surprise 35,00€

Les verrines apéritives 1,50€/pièce
la Broc' oh ly, le Trésor des mers, la Fusion tropicale le Zephyr rouge, le Jardin d'été, l'Espagnole, le Soleil marin et autres recette et créations de la Cheffe

Les pop cakes 1,30€/pièce
grec, italien, parisien, breton, espagnol

Les amuse-bouches chauds 1,10€/pièce
mini quiche, mini bouchée à la reine, mini cassolette de Saint-Jacques, mini palmier chorizo en pâte feuilletée, mini feuilleté saucisse

Les navettes Minimum 30 pièces 1,20€/pièce
saumon, forestière, pâté de foie, parisienne jambon beurre

Les clubs sandwiches 1,20€/pièce
le parisien, le norvégien, le mini burger classique, le mini bao burger

Les lobsters de homard Minimum 15 pièces .. 5,50€/pièce
club brioché au homard bleu

RETROUVEZ-NOUS



maison-daviou.fr

maison.daviou@gmail.com

LES SALADES

Assortiment de 3 salades au choix..... 4,50€/pers
300g à 350g au total
Macédoine, piémontaise, taboulé, indienne, carotte râpée, du boucher, brocolis, riz au thon, neptune, surimi ananas, hawaïenne exotique, italienne et autres recettes et créations de la Cheffe

LES GARNITURES

Gratin de légumes confits 3,50€/la part mini 10 parts	
Semoule*..... 2,50€/la part	
Riz blanc*..... 8,00€/kg	
Pommes de terre à l'eau*..... 9,00€/kg	
Écrasé de pommes de terre*..... 9,50€/kg	
Riz pilaf* 10,00€/kg	
Pommes de terre grenaille*..... 10,00€/kg	
Gratin dauphinois* 10,90€/kg	
Riz et petits légumes* 11,00€/kg	
Poêlée de légumes*..... 12,50€/kg	
Julienne de légumes*..... 12,50€/kg	
Haricots verts* 12,50€/kg	
Ratatouille*..... 13,50€/kg	
Légumes à la méditerranéenne*..... 14,50€/kg	
Lentilles IGP/AOP* 15,50€/kg	
Pommes dauphines 27,50€/kg	

LES PLATS

Kig ha farz au poids ~10,50€/la part composition au choix : farz noir, lipig, légumes (chou, carotte et poireau), 1 tranche de lard ou palette au choix, 2 tranches de saucisson à l'ail, bouillon	
Couscous 3 viandes * 7,50€/la part	
Lasagnes 12,60€/kg ~7,50€/la part possibilité au saumon / épinards	
Paëlla 7,80€/la part	
Tajine*..... 7,95€/la part	
Rougail saucisse * 8,50€/la part	
Tartiflette 8,30€/la part	
Reblochon AOP	
Poulet sauté chasseur * 7,95€/la part	
Poulet basquaise* 7,95€/la part	
Blanquette de veau*..... 9,95€/la part	
Pavé de veau * 10,50€/la part	
Veau farci * 9,95€/la part	
Parmentier de boeuf 4,50€/la part	
Parmentier de canard 5,95€/la part	
Cochon grillé * Minimum 20 parts 11,50€/la part	
Jambon à l'os * Minimum 15 parts 7,95€/la part	
Rôti de porc * 7,50€/la part	
Joue de porc * 9,50€/la part	
Filet mignon en croûte *..... 10,95€/la part	
Part de poisson * 10,50€/la part	

classique saumon ou cabillaud
Autres possibilités selon marée, prix variable

*Les accompagnements sont inclus

LES SAUCES AU CHOIX

Pour les viandes :

forestière (avec lardons, champignons et crème), ronde des bois (champignons et crème), cidre et pommeau breton

Pour les poissons :

normande (beurre / citron), norvégienne (carottes, poireaux, courgettes), basilic, italienne (tomate / basilic), beurre nantais

LES PLATEAUX

Les plateaux classiques

Charcuterie	5,95€/pers
Fromage	5,95€/pers
Mix apéro fromage et charcuterie	5,95€/pers

Les plateaux modernes

Planchette apéritive 2 pers.max /planche.	4,95€/pers
Assortiment de pâtés, charcuterie sèche, olive, fruit...	
Pic charcuterie sèche	4,50€/pers
Mix apéritif	6,95€/pers
assortiment de charcuterie et fromage, pic dégustation	
Plateau de charcuterie tourné 10-15 pers ..	30,00€

LES DESSERTS

Entremets	3,50€/ la part
aux fruits de saison, chocolat ou vanille	
Tarte ou tartelette aux fruits de saison .	3,50€/ la part
à choisir en amont avec vous	
Chou à la crème	1,50€/ la part
Panna cotta	2,95€/ la part
mangue, fruits rouge ou caramel beurre salé	
Mousse au chocolat	3,00€/ la part
Mousse au chocolat liégeoise	3,50€/ la part
Pavlova Minimum 15 pièces	3,20€/ la part
chantilly coco pomme acidulée et jus d'oseille	
Tiramisu café ou fruits rouges	3,50€/ la part
Cœur coulant chocolat noisette	2,95€/ la part
Muffin aux fruits ou chocolat	3,00€/ la part
Mignardise sucrée Minimum 20 pièces .	1,50€/ la part

Nous fournissons également la vaisselle au besoin sauf verrerie. Elle est prêtée propre et est donc à rendre propre.

A défaut, facturation à hauteur de 0.20€/pièce à nettoyer
Contrat de location prêt de verrine en verre «belle vaisselle»: 1€ par casse, 160 € pour les bacs gastronomes, 1200 € par caisson isotherme en cas de non restitution.



Tous nos produits sont locaux et faits maison.
Viandes d'origine label Rouge.

RETROUVEZ-NOUS



maison-daviou.fr

maison.daviou@gmail.com

LA MAISON DAVIOU EST PARTENAIRE :



Ne pas jeter sur la voie publique

Tarifs en vigueur au 01/08/2025



Maison Daviou

ARTISAN • BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

« Et le bonheur a du goût ! »

CARTE TRAITEUR

13, RUE DE L'ARMORIQUE
29233 CLÉDER
02 98 69 40 25