

LES APÉRITIFS

Pain surprise 60 toasts environ	35,00€
Plateau de canapés	
20 pièces	24,00€
30 pièces	36,00€
Plateau de verrines	
20 pièces	30,00€
30 pièces	45,00€
Plateau d'amuse-bouches chauds	
20 pièces	24,00€
30 pièces	36,00€
Pop cakes 5 sortes au choix	
Prêt de support, 4€ la consigne	
20 pièces	24,00€
30 pièces	36,00€

LES ENTRÉES FROIDES

Finger au foie gras sarrasin ananas mangue	8,90€/pièce
Foie gras de canard nature maison ...	150,00€/Kg
Pressé de foie gras de canard à l'artichaut breton	150,00€/Kg
Saumon fumé maison	59,50€/Kg
Macaron de saumon	6,95€/pièce
Coquille froide au crabe ou au saumon	5,95€/pièce

Ainsi qu'un large choix de charcuterie maison : plusieurs
gravelax de saumon, galantines, pâté en croûte, boudins blancs ...

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques *	
tradition aux oignons de Roscoff	8,95€/pièce
crème et champignons	8,95€/pièce
compotée de poireaux citronné au curry	8,95€/pièce
Feuilleté de St-Jacques * aux légumes ..	7,50€/pièce
Bouchée à la reine (3+1 gratuite)	7,50€/pièce

* Avec Noix de St. Jacques Label Rouge de la Baie de St. Brieuc

LES PLATS TRAITEUR

LA MER

Filet de St Pierre, sauce champagne ..	13,50€/pièce
Médailon de lotte lardé, sauce basilic ..	14,90€/pièce
Pavé de saumon, sauce norvégienne ..	10,90€/pièce
Pavé de cabillaud, sauce normande ..	10,90€/pièce
Cassolette de St-Jacques riz, petits légumes	8,90€/pièce
Cassolette de joues de lotte sauce au beurre blanc et trio de riz (camargue complet IGP) aux légumes glacés	8,90€/pièce

LA TERRE

Pavé de veau, sauce ronde des bois	12,50€/pièce
Jambon à l'os, sauce forestière	7,90€/pièce
Filet mignon en croûte sauce ronde des bois ou cidre et pommeau ..	11,50€/pièce
Pintade aux girolles sauce forestière ou ronde des bois	9,90€/pièce
Volaille fermière farcie aux marrons	11,50€/pièce

volaille fermière farcie aux marrons

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2,50€/la part
Gratin dauphinois aux cèpes	3,00€/la part
Pommes de terre farcies sylvestres ..	3,00€/la part
Gratin de légumes confits	3,10€/la part
Mélange de 3 riz, complets IGP	3,00€/la part
Tartelette de légumes	3,50€/la part
Pommes duchesse	27,90€/le kg

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

LES VIANDES CRUES

prix au kilo

Filet de bœuf Label rouge	55,90€
Filet mignon farci Label rouge	23,00€
Mini chapon Label rouge	20,90€
Mini chapon farci avec os Label rouge ...	21,90€
Mini chapon farci sans os Label rouge ...	22,90€
Chapon Label rouge	19,90€
Chapon farci avec os Label rouge	20,90€
Chapon farci sans os Label rouge	21,90€
Pintade Label rouge	17,50€
Pintade farcie avec os Label rouge	18,50€
Pintade farcie sans os Label rouge	19,50€
Poulet fermier Label rouge	15,50€
Poulet fermier farci avec os Label rouge .	16,00€
Poulet fermier farci sans os Label rouge .	16,50€

Ainsi qu'un large choix de viandes crues :
grenadin de veau, cailles ...

Possibilité en version cuite + 1.00€/kg
Découpe de votre volaille cuite : 3.00€/pièce

Farces disponibles : marrons ou morilles

LES MENUS

MENU GOURMAND

Réductions apéritives

Noix de St Jacques en coquille,
brunoise de légumes,
beurre de baratte au curry

Suprême de volaille fermière,
amandine aux champignons sylvestres

23.90€/pers

MENU PLAISIR

Mises en bouche

Finger de foie gras
sur son biscuit sarrasin, gelée de mangue

Tournedos de lotte au lard,
pomme duchesse safranée
et petits légumes d'hiver

33.90€/pers

A partir de 4 menus achetés, une bouteille de Cruze Blanc de Blanc offerte.

A partir de 6 menus achetés, une bouteille de Tarani fines bulles rosé offerte.



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

RETROUVEZ-NOUS SUR



maison-daviou.fr

maison.daviou@gmail.com

AUORE, ANTHONY, AINSI QUE TOUTE
L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT DE TRÈS
BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Dates limites de commande :

Samedi 20 décembre pour Noël.

Samedi 27 décembre pour le Nouvel An.

Commande à retirer le 24 décembre jusqu'à 16h30

Commande à retirer le 31 décembre jusqu'à 16h30.

Ouverture en continue de 8h à 16h30 pour l'heure du retrait des commandes.

LA MAISON DAVIOU EST PARTENAIRE :



Maison Daviou

ARTISAN • BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

« Et le bonheur a du goût ! »

FÊTES 2025

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