

## Le menu GOURMAND

À 22,90€

Réductions apéritives

Tarte fine de St. Jacques,\* julienne de Granny smith, pignons, réduction au raisin et rosé de Provence

Filet de pintade aux girolles, dariole de butternut

**Idée accord met et vin** (disponible en boutique)

En entrée :

Dom. Clavel VDP d'Oc  
Mon histoire blanc, Chardonnay

B&G Côtes de Provence  
Rosé Tourmaline

Château Aumérade côtes de  
Provence Aumérade style rosé

Pour le plat :

Saumur Champigny Truffeau

La Roche Joubert  
Côtes de bourg AOC

Dom Valettes St. Nicolas  
de Bourgueil AOC Origine

## Le menu PLAISIR

À 32,90€

Réductions apéritives

Pressé de foie gras aux 4 saveurs  
(pistaches, abricot, pruneaux et figues)

Filet de bar de ligne sauvage,  
julienne de carottes multicolores au cumin et  
noisettes, écrasé de pomme de terre à la truffe

**Idée accord met et vin** (disponible en boutique)

En entrée :

Dom des Forges  
IGP Loire Tendresse (blanc)

Tariquet les 1<sup>ères</sup> grives  
IGP Côtes de Gascogne

Côteaux du Layon Or et Lumière

Pour le plat :

Château Aumérade côtes de  
Provence Aumérade style rosé

Chardonnay 100% IGP

Saumur Champigny Truffeau

\* Dates limites de commandes \*

Jusqu'au 22 décembre inclus pour le réveillon de Noël

Et Jusqu'au 29 décembre inclus pour le nouvel an.

Retrouvez-nous



www.maison-daviou.com

13 RUE DE L'ARMORIQUE, 29233 CLÉDER

02 98 69 40 25



Conception : www.createm.fr - Landivisiau ou Cléder - 02 98 19 53 93



# Maison Daviou

ARTISAN • BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

Et le bonheur  
a du goût!

## Menus de Fêtes





## Les Apéritifs

<b>Pain surprise</b> (60 toasts environ) 12 pers. environ .....	35.00€
<b>Plateau de canapés</b>	
20 pièces .....	24.00€
30 pièces .....	36.00€
<b>Plateau de verrines</b>	
20 pièces .....	30.00€
30 pièces .....	45.00€
<b>Plateau d'amuse-bouches chauds</b>	
20 pièces .....	22.00€
30 pièces .....	33.00€
<b>Pop cakes</b> (5 sortes aux choix)	
20 pièces .....	24.00€
30 pièces .....	36.00€

## Les Entrées Froides

<b>Éclair au saumon</b> .....	4.50€	La pièce
<b>Saumon fumé</b> .....	59.50€	Le kilo
<b>Foie gras de canard</b> .....	145.00€	Le kilo
<b>Foie gras aux 4 saveurs</b> .....	150.00€	Le kilo
<b>Coquille de crabe</b> .....	4.95€	La pièce
<b>Coquille saumon</b> .....	4.95€	La pièce
<b>Tartelette aux 3 saumons</b> .....	7.50€	La pièce
<b>Dôme de St. Jacques*</b> .....	8.00€	La pièce
<b>Dôme de foie gras</b> .....	8.00€	La pièce

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

## Les Entrées Chaudes

<b>Coquille St. Jacques* tradition</b> aux oignons de Roscoff .....	8.95€	La pièce
<b>Coquille St. Jacques* crémeuse</b> aux champignons .....	8.50€	La pièce
<b>Coquille St. Jacques* snackée</b> aux légumes croquant et à la crème de chorizo .....	8.95€	La pièce
<b>Feuilleté de St. Jacques*</b> .....	7.50€	La pièce
<b>Brochette de St. Jacques*</b> Sauce norvégienne ou sauce vermouth .....	7.80€	La pièce
<b>Cassolette de St. Jacques* riz</b> aux petits légumes .....	8.50€	La pièce
<b>Cassolette de joues de lotte</b> sauce au beurre blanc et riz 3 céréales avec légumes glacés .....	8.50€	La pièce
<b>Velouté de potimarron</b> et lait d'amande .....	3.50€	La part
<b>Carpaccio de butternut</b> , lait de coco et noisette .....	3.50€	La part
<b>Velouté de panais rôtis</b> à l'ail et à la crème .....	3.50€	La part
<b>Bouchée à la reine</b> (3 + 1 gratuite) .....	3.10€	La pièce

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

## Les Poissons

<b>Filet de St. Pierre sauce champagne</b> .....	12.50€	La part
<b>Tournedos de lotte sauce coco combava</b> .....	12.50€	La part
<b>Saumon sauce norvégienne</b> .....	10.50€	La part
<b>Dos de cabillaud sauce normande</b> .....	9.50€	La part

## Les Viandes

<b>Pavé de veau (cuit)</b> .....	9.50€	La part
Sauce ronde des bois (champignons)		
<b>Grenadin de veau (cuit)</b> .....	11.50€	La part
Sauce ronde des bois (champignons)		
<b>Jambon à l'os (cuit)</b> .....	7.80€	La part
<b>Filet mignon en croûte (cuit)</b> .....	10.95€	La part
Sauce ronde des bois ou sauce cidre et pommeau		
<b>Filet mignon farci (cru)</b> .....	23.00€	Le kilo
<b>Mini chapon (cru)</b>		
Farci avec os .....	23.50€	Le kilo
Semi-désossé et reconstitué .....	24.00€	Le kilo
Désossé et farci (en rôti) .....	24.50€	Le kilo
<b>Chapon (cru)</b>		
Farci avec os .....	22.50€	Le kilo
Semi-désossé et reconstitué .....	23.00€	Le kilo
Désossé et farci (en rôti) .....	23.50€	Le kilo
<b>Pintade (crue)</b>		
Farcie avec os .....	18.50€	Le kilo
Semi-désossée et reconstituée .....	19.00€	Le kilo
Désossée et farcie (en rôti) .....	19.50€	Le kilo
<b>Dinde (crue)</b>		
Farcie avec os .....	21.95€	Le kilo
Semi-désossée et reconstituée .....	22.00€	Le kilo
Désossée et farcie (en rôti) .....	22.95€	Le kilo
<b>Poulet fermier (cru)</b>		
Farci avec os .....	15.50€	Le kilo
Semi-désossé et reconstitué .....	16.00€	Le kilo
Désossé et farci (en rôti) .....	16.50€	Le kilo

Ainsi qu'un large choix de viandes crues :  
Filet de bœuf, grenadin de veau,  
chapon, pintade, cailles...

Pour une volaille encore plus savoureuse,  
pensez à la farce aux marrons, aux morilles...

Possibilité en version cuite + 1€/kg  
Découpe de votre volaille cuite  
en supplément 3€/pièce



## Les Accompagnements

<b>Gratin dauphinois</b> .....	2.50€	La part
<b>Gratin dauphinois aux cèpes</b> .....	3.00€	La part
<b>Pommes dauphines</b> .....	27.90€	Le kilo
<b>Écrasé de pomme de terre au kari gosse</b> .....	2.30€	La part
<b>Écrasé de pomme de terre vitelotte</b> .....	2.50€	La part
<b>Écrasé de patate douce</b> .....	2.50€	La part
<b>Gratin de légumes d'antan (confits)</b> .....	3.10€	La part
<b>Tartelette de légumes</b> .....	3.50€	La part

