

## 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

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

En entrée :

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

BGG Côtes de Provence  
Rosé Tournaïne

Château Aumérade côtes de  
Provence Aumerade 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

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

En entrée :

Dom des Forges  
IGP Loire Tendresse (blanc)

Tartinet les 1<sup>eres</sup> grives  
IGP Côtes de Gascogne

Coteaux du Layon Or et Lumière

Pour le plat :

Château Aumérade côtes de  
Provence Aumerade 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](http://www.maison-daviou.com)

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



# 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> .....	145,90€	Le kilo
<b>Foie gras aux 4 saveurs</b> .....	150,90€	Le kilo
<b>Coquille de crabe</b> .....	4,95€	La pièce
<b>Coquille saumon</b> .....	4,95€	La pièce
<b>Tartellette aux 3 saumons</b> .....	7,50€	La pièce
<b>Dôme de St. Jacques*</b> .....	8,90€	La pièce
<b>Dôme de foie gras</b> .....	8,90€	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 .....	7,90€	La pièce
<b>Cassolette de St. Jacques* riz</b> aux petits légumes .....	8,50€	La pièce
<b>Cassolette de jous 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. Briec

## Les Poissons

<b>Filet de St. Pierre</b> sauce champagne .....	12,50€	La part
<b>Tournedos de lotte</b> sauce coco combava .....	12,50€	La part
<b>Saumon</b> sauce norvégienne .....	10,50€	La part
<b>Dos de cabillaud</b> sauce normande .....	9,50€	La part

## Les Viandes

<b>Pavé de veau (cuit)</b> .....	9,50€	La part
<b>Sauce ronde des bois</b> (champignons)		
<b>Grenadin de veau (cuit)</b> .....	11,50€	La part
<b>Sauce ronde des bois</b> (champignons)		
<b>Jambon à l'os (cuit)</b> .....	7,80€	La part
<b>Filet mignon en croûte (cuit)</b> .....	10,95€	La part
<b>Sauce ronde des bois</b> 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-déossé et reconstitué .....	24,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti) .....	24,50€	Le kilo
<b>Chapon (cru)</b> Farci avec os .....	22,50€	Le kilo
Semi-déossé et reconstitué .....	23,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti) .....	23,50€	Le kilo
<b>Pintade (cru)</b> Farcie avec os .....	18,50€	Le kilo
Semi-déossée et reconstituée .....	19,00€	Le kilo
Déossée et farcie (en rôti) .....	19,50€	Le kilo
<b>Dinde (cru)</b> Farcie avec os .....	21,95€	Le kilo
Semi-déossée et reconstituée .....	22,00€	Le kilo
Déossée et farcie (en rôti) .....	22,95€	Le kilo
<b>Poulet fermier (cru)</b> Farci avec os .....	15,50€	Le kilo
Semi-déossé et reconstitué .....	16,00€	Le kilo
Déossé et farci (en rôti) .....	16,50€	Le kilo

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

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

Possibilité en version cuite - 1C/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</b> au kari gosse .....	2,30€	La part
<b>Écrasé de pomme de terre</b> vitelotte .....	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

