



Service traiteur

La carte des prestations

douceursdavons.fr

Sommaire

Nos Cocktails Apéritifs

Le Varois
Le Provençal
Le Méditerranéen



Nos Buffets

Le Coudon
L'Arsenal
Le Mont Faron
Le Mourillon
Le Cap Brun
Le Mistral (Halal)



Nos Plateaux Repas

Le classique
Le V.I.P.



Nos Pauses-Café & Pauses-Gôûter

Le matin
L'après-midi



Nos Forfaits Boissons

Détente & Fraîcheur
Harmonie des Sens
Evasion Festive

Tarifs



Nos Bouchées

Comment choisir

6 à 8 Bouchées

Un apéritif raffiné à déguster avant un repas léger

13 à 16 Bouchées

Un moment savoureux, parfait pour une pause gourmande

19 Bouchées

Une sélection généreuse idéale pour un déjeuner ou un dîner complet

21 Bouchées

Une expérience culinaire riche et gustative pour un repas copieux et agréable



Nos Cocktails Apéritifs

Le Varois

6 Bouchées Salées

Le Provençal

8 Bouchées Salées

Le Méditerranéen

6 Bouchées Salées

2 Bouchées Sucrées

Minimum de commande : 15 personnes

Nos Cocktails Apéritifs

Cannelé aux Tomates Séchées



Le Varois

6 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Noire



Le Provençal

8 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Verte

Blinis Tapenade Noire

Nos Cocktails Apéritifs



Cup Cake aux Olives



Tartelette Citron

Le Méditerranéen

6 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

2 Bouchées Sucrées

Royal Chocolat

Tartelette Citron

Nos Buffets

Le Coudon

10 Bouchées Salées
3 Bouchées Sucrées

L'Arsenal

13 Bouchées Salées
3 Bouchées Sucrées

Le Mont Faron

16 Bouchées Salées
3 Bouchées Sucrées

Le Mourillon

17 Bouchées Salées
4 Bouchées Sucrées

Le Cap Brun

17 Bouchées Salées
4 Bouchées Sucrées

Le Mistral (Sans Viande)

15 Bouchées Salées
4 Bouchées Sucrées

Minimum de commande : 15 personnes

Nos buffets

Briochain Mousse Canard



Le Coudon

10 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Briochain Mousse Canard

Pan Bagnat

Navette Jambon Cru Beurre Cornichon

Royal Chocolat



3 Bouchées Sucrées

Tartelette Citron

Royal Chocolat

Choux Vanille

Nos buffets

Bagel Sésame Saumon Crème Citron



Choux Vanille



L'Arsenal

13 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Verte

Blinis Tapenade Noire

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Briochain Mousse Canard

Pan Bagnat

Navette Jambon Cru Beurre Cornichon

Bagel Sésame Saumon Crème Citron

3 Bouchées Sucrées

Tartelette Citron

Royal Chocolat

Choux Vanille

Nos buffets

Navette Magret de Canard Fumé Abricot



Tartelette Citron



Le Mont Faron

16 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Verte

Blinis Tapenade Noire

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Briochain Mousse Canard

Pan Bagnat

Navette Jambon Cru Beurre Cornichon

Sablé Parmesan Gelée d'Aneth

Bagel Sésame Saumon Crème Citron

Macaron Foie Gras Confit de Figs

Navette Magret de Canard Fumé Abricot

3 Bouchées Sucrées

Tartelette Citron

Royal Chocolat

Choux Vanille

Nos buffets

Macaron Foie Gras Confit de Figues



Cake Caramel



Le Mourillon

17 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Verte

Blinis Tapenade Noire

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Briochain Mousse Canard

Pan Bagnat

Navette Jambon Cru Beurre Cornichon

Sablé Parmesan Gelée d'Aneth

Bagel Sésame Saumon Crème Citron

Macaron Foie Gras Confit de Figues

Navette Magret de Canard Fumé Abricot

Tartelette Guacamole Mangue Crevette

4 Bouchées Sucrées

Tartelette Citron

Cake Caramel

Royal Chocolat

Choux Vanille

Nos buffets

Navette Magret de Canard Fumé Abricot



Mini Tropezienne



Le Cap Brun

17 Bouchées salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Briochain Mousse Canard

Pan Bagnat

Navette Jambon Cru Beurre Cornichon

Sablé Parmesan Gelée d'Aneth

Bagel Sésame Saumon Crème Citron

Macaron Foie Gras Confit de Figs

Navette Magret de Canard Fumé Abricot

Tartelette Guacamole Mangue Crevette

Tartare de Saumon

Blinis Sarazin Rouget Pointe de Rouille

4 Bouchées sucrée

Tartelette citron

Cake caramel

Mini Tropezienne

Nuancé café

Nos buffets

Tartelette Guacamole Mangue Crevette



Tartelette Citron



Le Mistral (Sans Viande)

15 Bouchées Salées

Quiche Provençale

Pizza aux Senteurs du Sud

Pissaladière

Cup Cake aux Olives

Cannelé aux Tomates Séchées

Choux Fromage Ail et Fines Herbes

Blinis Tapenade Verte

Blinis Tapenade Noire

Bagel Pavot Chèvre Miel Romarin

Pan Bagnat

Sablé Parmesan Gelée d'Aneth

Bagel Sésame Saumon Crème Citron

Tartare de Saumon

Tartelette Guacamole Mangue Crevette

Blinis Sarazin Rouget Pointe de Rouille

4 Bouchées Sucrées

Tartelette Citron

Cake Caramel

Royal Chocolat

Choux Vanille



Nos plateaux repas

Le Classique

1 entrée / 1 plat
1 accompagnement / 1 dessert

Le V.I.P.

1 entrée / 1 plat
1 accompagnement
1 fromage / 1 dessert

Minimum de commande : 5 personnes

*Inclus dans chaque prestation :
1 petit pain de 50 g (plateau classique)
2 petits pains de 50 g (plateau V.I.P.)
Eau plate 50cl
Cup vinaigrette de Borges*

Nos plateaux repas

Le Classique

Viande

Entrée

Salade de Tomates, Mozzarella, Pesto

Plat

Filet de Poulet Mariné aux Herbes de Provence

Accompagnement

Poêlée d'Orge Perlé et Riz Noir aux Petits Légumes

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour

Poisson

Entrée

Salade de Tomates, Mozzarella, Pesto

Plat

Dos de Cabillaud à la Provençale

Accompagnement

Poêlée d'Orge Perlé et Riz Noir aux Petits Légumes

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour

Végétarien

Entrée

Salade de Tomates, Mozzarella, Pesto

Plat

Brouillade d'Œufs Crémeux

Accompagnement

Poêlée d'Orge Perlé et Riz Noir aux Petits Légumes

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour



Nos plateaux repas

Le V.I.P.

Viande

Entrée

Tartare de Saumon sur son Lit de Jeunes Pousses

Plat

Emincé de Bœuf Mariné aux Herbes de Provence

Accompagnement

Poêlée Camarguaise aux Petits Légumes

de Provence

Fromage AOP

Fromage du Jour

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour

Poisson

Entrée

Tartare de Saumon

sur son Lit de Jeunes Pousses

Plat

Mi-Cuit de Thon, Sauce Vierge

Accompagnement

Poêlée Camarguaise aux Petits Légumes

de Provence

Fromage AOP

Fromage du Jour

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour

Végétarien

Entrée

Tartare de Tomates sur son Lit de Jeunes Pousses

Plat

Clafoutis de Légumes du Soleil

Accompagnement

Poêlée Camarguaise aux Petits Légumes

de Provence

Fromage AOP

Fromage du Jour

Dessert

Pâtisserie Maison du Jour





Nos Pauses-Café & Pauses-Gôûter

Le matin

Pause-café
Accueil café classique
Accueil café V.I.P.

L'après-midi

Pause douceur
Accueil douceur classique
Accueil douceur V.I.P.

Minimum de commande : 15 personnes

Nos Pauses-Café

Le Matin

Pause-Café

1 Café ou Thé

1 Boisson au choix :

Jus d'Orange ou Jus de Pomme

Accueil Café V.I.P.

1 Café ou Thé

2 Boissons :

Jus d'Orange et Jus de Pomme

2 Mini-Viennoiseries au choix :

Mini-Croissant, Mini-Pain au Chocolat ou

Mini-Pain aux Raisins

Accueil Café Classique

1 Café ou Thé

1 Boisson au choix :

Jus d'Orange ou Jus de Pomme

2 Mini-Viennoiseries au choix :

Mini-Croissant, Mini-Pain au Chocolat ou

Mini-Pain aux Raisins



Inclus dans chaque prestation :

Mise à Disposition d'une Machine à Café Nespresso Professionnelle

Contenants Jetables

Sucre / Agitateurs

Nos Pauses Goûter

L'Après-Midi

Pause Douceur

1 Café ou Thé

1 Boisson au choix :

Jus d'Orange ou Jus de Pomme

Accueil Douceur Classique

1 Café ou Thé

1 Boisson au choix :

Jus d'Orange ou Jus de Pomme

2 Mini-Douceurs au choix :

Macaron, Mini-Muffin ou Mini-Cannelé

Accueil Douceur V.I.P.

1 Café ou Thé

2 Boissons :

Jus d'Orange et Jus de Pomme

2 Mini-Douceurs au choix :

Macaron, Mini-Muffin ou Mini-Cannelé



Inclus dans chaque prestation :

Mise à Disposition d'une Machine à Café Nespresso Professionnelle

Contenants Jetables

Sucre / Agitateurs



Nos Forfaits Boissons

Détente & Fraîcheur

Une sélection de boissons sans alcool pour
accompagner votre buffet

Harmonie des Sens

Un bel équilibre entre vins et boissons soft, pour
que chaque convive trouve son bonheur

Evasion Festive

Une offre qui combine vos choix à composer
ensemble selon vos envies

Uniquement avec Nos Cocktails Apéritifs et Nos Buffets

Nos Forfaits Boissons

Détente & Fraîcheur

- 1 Bouteille de Coca-Cola pour 6
 - 1 Bouteille de Jus 'Orange pour 6
 - 1 Bouteille d'Eau Plate pour 8
 - 1 Bouteille d'Eau Gazeuse pour 8
- Contenants Jetables



Evasion Festive

Une offre qui combine vos choix à composer ensemble selon vos envies

Harmonie des Sens

- 1 Bouteille de Coca-Cola pour 8
 - 1 Bouteille de Jus 'Orange pour 8
 - 1 Bouteille d'Eau Plate pour 8
 - 1 Bouteille d'Eau Gazeuse pour 8
 - 1 Bouteille de Vin* IGP Méditerranée pour 6
(Rouge, Rosé au Blanc)
- Contenants Jetables



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs

Prix TTC par personne

Nos Cocktails Apéritifs

| | |
|------------------|--------|
| Le Varois | 8,00 € |
| Le Provençal | 9,00 € |
| Le Méditerranéen | 9,00 € |

Nos buffets

| | |
|--------------------------|---------|
| Le Coudon | 14,00 € |
| L'Arsenal | 17,00 € |
| Le Mont Faron | 21,00 € |
| Le Mourillon | 24,00 € |
| Le Cap Brun | 27,00 € |
| Le Mistral (Sans Viande) | 21,00 € |

Nos plateaux repas

| | |
|--------------|---------|
| Le Classique | 18,00 € |
| Le V.I.P. | 26,00 € |

Nos Pauses-café & Pauses- Goûters

Le Matin

| | |
|------------------------|--------|
| Pause-Café | 3,00 € |
| Accueil Café classique | 4,50€ |
| Accueil Café V.I.P | 5,00 € |

L'Après-Midi

| | |
|---------------------------|--------|
| Pause-Douceur | 3,00 € |
| Accueil Douceur Classique | 4,50€ |
| Accueil Douceur V.I.P | 5,00 € |

Nos Forfaits Boissons

| | |
|---------------------|----------|
| Détente & Fraîcheur | 2,00 € |
| Harmonie des Sens | 4,00 € |
| Evasion Festive | Variable |



Merci

Contact

550 Rue des Ormeaux
83000 Toulon
Tel : 06 20 24 47 33

douceurdavens.fr

Livraison (en TTC)

Pour toutes les livraisons des frais peuvent être appliqués selon votre adresse de livraison :

| | | |
|---------------------|-------|---------|
| Rayon de 20 km | _____ | 18,00 € |
| Rayon de 20 à 40 km | _____ | 36,00 € |
| Rayon de 40 à 60 km | _____ | 54,00 € |

En Option : (sur devis)

- Service de Livraison dans la pièce de votre choix
- Dressage de la Prestation
- Mise à Disposition de Personnel pour le Service
- Débarrassage

Autres demandes

Pour toutes demandes particulières, envoyez-nous vos envies et nous ferons notre possible pour y répondre.



douceursdavens.fr