TRADITION INCONTOURNABLE, UNE SÉLECTION DE FROMAGES À CHOISIR EN BOUTIQUE

Tout un art de choisir du fromage, nous vous conseillerons pour une jolie composition gourmande, ou si vous préférez éviter le casse-tête vous aurez la solution de plateaux déjà tout fait ...

Surprenez vos invités, nous vous proposons une sélection traditionnelle & authentique de fromage à raclette !

RACLETTE TRADITION * ..... 12,50€ / pers
200gr de fromages
Fumée - Cèpes - Poivres - Nature
150gr de charcuteries fines assorties

DESSERT, INSTANT GOURMAND

Bûche écureuil - *Caramel / noisettes sur biscuit amande & cacao* ..... La part : 4,20€
6/8 pers : 31,80€

Séduction ..... 4,10€
Joconde brisures de framboise, feuillantine praliné, mousse fruits rouges, insert pain d'épices

Tentation ..... 4,10€
Joconde cacao, mousse chocolat , insert crème brulée

Box gourmande ..... 60,00€
Meli mélo de gourmandises présenté en boite bois 35 pièces

Lau Rine Graphiste 06 78 00 94 21

QUAND PASSER MA COMMANDE ?

Pour Noël, avant le jeudi 18 décembre 2025 - 12h
Pour le jour de l'An, avant le mercredi 24 décembre 2025 - 12h
Fermé les jeudi 25 décembre & 01 janvier 2026

OÙ DONNER ET RÉCUPÉRER MA COMMANDE ?

Par téléphone au 05 49 65 13 76
Par email à contact@dussart-traiteur.com
A la boutique en ville au 25 rue Gambetta - 79300 Bressuire
aux horaires d'ouvertures
du mardi au vendredi de 9h30 à 14h
le samedi de 9h à 14h

QUAND ET COMMENT RÉGLER MA COMMANDE ?

Réglement à la prise de commande
par carte bancaire, chèque ou espèces

L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS !

Carte valable à compter du 1/12/2025.
Possibilité de livraison, nous consulter.
Pour rappel, les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite de production et d'approvisionnement.

La Maison Dussart vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

MERRY CHRISTMAS
HAPPY NEW YEAR

LA CARTE DES FÊTES
2025 - 2026

Maison Dussart Traiteur

L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS

25 RUE GAMBETTA - 79300 BRESSUIRE
05 49 65 13 76
contact@dussart-traiteur.com
www.dussart-traiteur.com

COMMENCER AVEC SUCCÈS

Apéro box - 6/8 pers ..... 48,00€
Fines tranches de magret de canard - Oeuf de caille - Fromages & charcuteries de qualité à déguster du bout des doigts - Boite de dés de saumon fumé

Pain de campagne festif - 60 pièces ..... 42,00€
Rillettes de la mer - Coppa pesto ails des ours - Rillettes d'oie

Plateau de salée - 12 pièces à réchauffer ..... 15,00€
6 choux aux escargots beurre aillé et persillé - 6 briochettes à la Saint Jacques beurre aillé et persillé

Plateau de mini tartelette salée - 25 pièces ..... 37,50€

VERRINE EN FETE

En verre, alliant gourmandise & élégance, à savourer du bout de la cuillère

Panna cotta au foie gras - Chutney d'oignons ..... 3,20€
Butternut - Crevette au curry ..... 2,80€
Asperges vertes - Magret fumé ..... 2,80€
Panna cotta de champignons - Fine de jambon ..... 2,80€

FOIE GRAS EXCEPTIONNEL À CHAQUE FOIS

PRIX EN BAISSE

Terrine Foie gras au Pineau des Charentes *IGP Sud Ouest 200gr* ..... 28,00€
Terrine Foie gras au Pineau des Charentes *IGP Sud Ouest 400gr* ..... 55,00€
À la tranche - *En Boutique* ..... 130,00€ le kg

Conseil du chef : Laisser le respirer 15 minutes avant dégustation

LE SAVOIR-FUMÉ, TRANCHÉ MAIN (MÉTHODE ANCÉSTRALE)

Saumon fumé - *A la tranche* ..... 75,00€ le kg
Truite fumée - *A la tranche* ..... 75,00€ le kg

Conseil du chef : Goûtez d'abord une fine tranche nature, tout le fumage et la douceur du poisson vous sera alors révélé

Demi langouste avec mayonnaise maison ..... Prix en boutique

L'ÉPOPÉE DES ENTRÉES CHAUDES

Coquille de noix de Saint-Jacques au Noilly Prat - *Recette Bretonne* * ..... 6,95€
Bouchée forestière * ..... 4,60€
Croustade d'escargots en persillade * ..... 8,00€
Briochette à tête fourrée au foie gras * ..... 8,50€

* A réchauffer

L'EAU À LA BOUCHE

Dos de cabillaud, au pistil de safran ..... 9,80€
Papillotte de l'océan - Crème d'aneth ..... 8,90€
Pavé de loup de mer au beurre rouge ..... 9,20€

COEUR DE REPAS

Civet d'autruche aux airelles & myrtilles - *Sèvre Autruche 79* ..... 11,00€
Médaillon de veau confit - Crème de morilles ..... 12,50€
Blanquette de dinde aux marrons & butternut - Huile de noisette ..... 8,90€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois ..... 2,30€
Mousseline de céleris ..... 2,30€
Pommes de terre en effeuillé à la truffe * ..... 2,30€
Brisures de truffe d'été aromatisées à la truffe noire
Poêlée gourmande ..... 2,30€
Petit épeautre, éclats de morilles, asperges, fèves de soja, confit d'échalotes

PLAT FAMILIAL ET CONVIVIAL

Confit de canard - Pommes sarladaises ..... 10,50€
Panibois de Tartiflette au véritable Reblochon ≈ *400gr* ..... 10,50€

15,90€ MENU DE NOEL "ANTI CRISE"

Coquille de la mer à la Bretonne

Dodeline de volaille farcie forestière
et son gratin dauphinois

Bûche écureuil
Caramel / noisette sur biscuit amande & cacao

28,90€ MENU GOURMAND

Cassoline de noix de Saint Jacques,
aux poireaux cuisinés au champagne

Petit rôti de chapon, crème de foie gras,
Ecrasé de prunelles au beurre & bouquet forestier

11,00€ MENU P'TIT LUTIN

Jusqu'à 12 ans

Mousson de canard

Filet de volaille à la crème et purée de pommes de terre au beurre

Fondant au chocolat et sa crème anglaise