

Au bureau comme au Resto..

AN BUREAU COMME EN RESTO..

Votre temps est précieux, celui de vos collaborateurs également...

Pour accompagner les professionnels au quotidien, Dussart Traiteur a élaboré une carte avec un choix de **plateaux & coffrets repas froids** avec un service de livraison*.

Goûtez aux Saveurs Subtiles, Audacieuses & Inventives de notre carte .

*selon conditions .



Une envie de dernière minute ! Vous avez omis de commander ?

*Parce que répondre au plus près à vos besoins est notre première mission, nous vous proposons
un plateau repas à commander le jour même **avant 9h00**,*

*pour une livraison **à partir de 12h00** !*

Notre plateau, est élaboré en fonction de la fabrication de nos mets .



Midi a sa Porte !!!

14.82 € HT – 16.30 € TTC

Entrée du jour + plat froid

+ fromage & dessert

(couverts pain, gobelet)

*Bien manger sans
stresser ...*

« plateaux repas se dégustant froid »

TRADITION

12.91€ HT - 14.20€ TTC

Œuf mimosa, copeaux de bresaola

Aiguillettes de volaille snackées

Farfalles au pesto

Fromage (1)

Pâtisserie du moment

AUTHENTIQUE

12.91€ HT - 14.20€ TTC

Quenelles de rillettes de la mer

Saumon cuit vapeur, aux agrumes

Julienne de légumes

Fromage (1)

Entremet de saison

*(couverts - pain - gobelet)

Bien manger sans stresser ...

« plateaux repas se dégustant froid »

BASILIC

16.00€ HT - 17.60€ TTC

*Avocat au saumon fumé maison
Emincé de canard caramélisé au
balsamique
Grenailles à la fleur de sel
Fromage (1)
Ananas rôti fève de tonka*

LAURIER

16.00€ HT - 17.60€ TTC

*Tartare de poisson a la tahitienne
Cabillaud en croûte de chorizo
Tatin de légumes
Fromage (1)
Craquotant tout choco*

**(couverts - petit pain - gobelet)*

Bien manger sans stresser ...

LE VEGETARIEN

14.82 € HT - 16.30 € TTC

*Salade d'avocat, crevettes, mangue,
ananas & fine de saumon fumé
à la ficelle .*

Cœur de merlu, zestes de yuzu

Tagliatelles de légumes

Fromage (1)

Panacotta - coulis de fruits

(Couverts - pain - gobelet)

AU BUREAU COMME

AU RESTO

22.14€ HT - 24.35€ TTC

Foie gras & Saumon fumé

*Médailon de veau**

cuit basse température

Timbaline de pommes de terre

Fromages (2) & salade de saison

Quadrilogie de p'tits desserts

(Couverts - pain - gobelet)

**En barquette Micro Ondable*

+1.20€ HT- 1.30€ TTC (identique pour tous)

Les O !!!

Eau pétillante 100cl : 1.40€ HT-1.50€ TTC

Eau de source 150cl : 1.40€ HT-1.50€ TTC

Eau de source 50cl : 0.80€ HT-0.85€ TTC

Les Vins & +

TVA 20%

Vigne antique rouge : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Vigne antique blanc : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Pétillant brut : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Champagne : 25.00€ HT - 30.00€ TTC

Conditions générales de vente Commande : **Minimum de 4 plateaux repas identiques**

Par téléphone au **05.49.81.41.81** AVANT 17h la veille.

Livraison : Coût livraison : au-delà de Bressuire et alentours des frais de livraison vous seront facturés. les heures de livraison programmées peuvent varier de 20/30 minutes en fonction de la tournée et du trafic.

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison à la réception de sa commande.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date de facture. Taxes : 10% sur cofrets et/ou plateaux repas - 20% sur les alcools - 10% sur les softs

Règlement : une facture vous sera remise à la livraison échéance de facture 7 jours. En cas de retard de paiement, notre établissement suspendra toutes les commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

Allergènes : gluten, mollusques, crustacés, œufs et/ou produits à base d'œufs, poissons, et/ou produits à base de poisson, arachides, soja et/ou produits à base de soja, lait et/ou produits à base de lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin .

Attention laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes.

Fait maison



Dussart
— Traiteur —