

Dussart
— Traiteur —

L'Artisan de vos moments Gourmands !

25, rue Gambetta centre ville - BRESSUIRE 79300 (boutique) 05 49 65 13 76

8 bis, rue Jacqueline Auriol - BRESSUIRE 79300 (laboratoire) 05 49 81 41 81

Chez **Dussart -Traiteur-**, nous mettons notre savoir-faire artisanal a votre service.

Chambouler votre apéritif, repas... en un moment gouteux, & festif !!!

Nous vous avons concoctés une carte pour toutes vos envies, & toujours dans une optique de Qualité Cuisinée.



« Y'a dl'apéro sur la planche !!! »



Planche **GOURMANDE**

5.20€ /pers

Saumon fumé Maison , Magret fumé & séché, olives marinées, foie gras, fromages de qualité, fines de charcuterie .



Planche **VEGETARIENNE** 3.50€ / pers

Légumes à croquer, p'tite sauce, tapenade, tomates confites, dés de fromage, olives marinées, pesto, pic de fruits .

Plateau de **TRANCHETTES** 20.00€

(environ 300gr)

Saumon fumé Maison & magret de canard séché & fumé.



Planche de **CHARCUTERIE DE QUALITE** 25.00€

(environ 300gr)

Assortiment de charcuterie choisies pour leur qualité et leur goût d'excellence.



CROC' LEGUMES

& sauces

26.00€ (20pers)



Tartinade de **TAPENADE**

(3 de 140gr) : 20.00€

tomatade - olives - légumes



Les **P'TITS POTS** a tartiner

(3 de 160gr) : 38.00€

- *Rillettes au piment d'Espelette
- *Foie gras au Pineau
- *DD de campagne au Cognac



Pain surprise de Campagne ... 45.00€ (72 club)

Saumon fumé - jambon de pays au beurre de noix – foie gras - chèvre frais à l'huile de truffes - guacamole/crabe rillettes .



Pain surprise Nordique ... 40.00€ (48 sandwich)

Saumon fumé citron ciboulette - thon au fromage frais - rillettes de la mer à la moutarde .

Nos Incontournables & Vos favoris

-Burger BY Dussart : **3.00€ pièce**

-Noix de st Jacques marinée, huile de cacahuètes & zestes de citron vert : **3.00€ pièce**

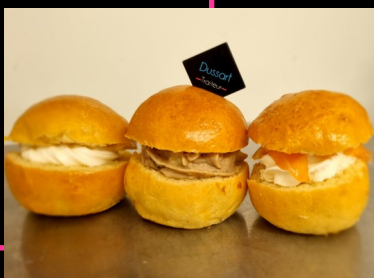
-Buns brioché au foie gras poêlée, ketchup de framboise : **3.00€ pièce**



Plateau de **BRIOCHIN** **24.00€**

(15 unités)

(saumon crème au yuzu - foie gras figues - chèvre frais à l'huile de truffes)



*Vous n'avez pas le temps ?
voici la solution pour votre apéritif ...
Faites nous confiance !!!*

Coffret « **TENTATION** » ... **12.00€**

5 pièces salées + 3 sucrées

Coffret « **EMOTION** » ... **12.00€**

8 pièces salées

Nos contenants 2.00€ pièce

Mousse d'asperges, chips de lomo

Panacotta à la bisque océane, chantilly au pavot
Velouté de carottes au lait de coco, petite noix de st jacques flambée au cognac

Mousseline de butternut, crevette au curry

Carpaccio de bœuf, huile d'olive

Tataki de bœuf au sésame

Betteraves, vinaigre de framboise

Wakamé-crevette

Édamamé - tataki de thon

Côté salé

Nos Bouchées 1.50€ pièce

- Bagel andouille - moutarde
- Bagel pesto - coppa
- Bagel crème de poivre - bresaola
- Navette briochée crabe - guacamole
- Navette noire aux céréales saumon - wasabi
- Quichette chèvre - miel
- Quichette façon Lorraine
- Quichette aux fromages
- J'en pince de chorizo pistache
- Pic de crevette - ananas
- Pic œuf de caille - magret fumé
- Pic tomate - mozzarella marinée basilic
- Blinis au saumon fumé
- Choux au pesto de roquette - bleu

-Plateau de 18 pâtisseries Ancestrales : 27.00€

« Mini Paris/Brest - BB Eclair - Choux vanille »

-Plateau de 24 choux vanille : 36.00€

-Plateau de 18 petits fours assortis : 27.00€

« canelé - moelleux »

Côté sucré

Les réductions : 1.50€ pièce

- Choux vanille
- BBéclair chocolat
- Nantais au rhum ambré
- Canelé
- Baby Paris/Brest
- Macaron
- Mini moelleux



Les tartadriette : 1.50€ pièce



- Tartelinettes chocolat
- Tartelinettes pistache - griotte
- Amandinette aux fruits rouges
- Amandinette aux poires
- Tartelinettes pâtissière framboise

Les minis Contenants : 2.00€ pièce

- Pistabricot
- Citron meringué - spéculoos
- Pabana, coulis exotique
- Mousse au chocolat
- Nougat, framboise
- Tartare d'ananas au citron vert
- Verrine de mangue
- Mousse noix de coco - coulis de fruits

Commande minimum 10 pers ~ tarif à la part

Entrées

- Saumon fumé Maison Islandais (tarif nous consulter)
- Foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes (tarif nous consulter)
- Bouchée d'escargots de Bourgogne, à la crème d'ail : **10.00€**
- Origami de crevettes, noix de st jacques, mangue & avocat - vinaigrette jalapeño : **12.00€**

- Salades composées selon saison (nous consulter)

Poissons & Viandes

- Blanquette de la mer : **10.00€**
- Cœur de merlu, au curry : **8.50€**
- Saumon juste snacké, beurre blanc : **10.50€**
- Limande sauvage, fondue de poireaux : **9.50€**

- Noix de joues de porc, provençale : **8.50 €**
- Mignon de porc cuisson basse température, graines de moutarde : **9.50€**
- Estouffade de bœuf : **9.00€**
- Confit de canard : **8.50€**
- Sauté de veau marengo : **10.00€**



14.50€/pers

**240 gr environ : Morbier « Le Vieux Sire » -
Vacherin Fribourgeois - Raclette « Vagne »**

**100 gr environ : Pavé poivre - Lonzo corse -
Rostello aux herbes - Jambon di Parma -
Saucisson piment**

Légumes : 2.20€

- Gratin dauphinois
- Ecrasé de pommes de terre à la truffe d'été
- Poêlée forestière
- Risotto
- Crumble de légumes

Les Plats Uniques au Tarif Unique (sur commande - minimum 8 pers /plat)

10.50€/pers

Paëlla

« Riz - chorizo - tomates - poivrons - petits pois - encornets - poulet - crevette »

Couscous

« Merguez - poulet - agneau- légumes - semoule »

Tajine de poulet aux abricots & amandes

« Poulet - abricots secs - raisins secs - amandes effilées - semoule »

Choucroute

« Choux cuisiné - saucisse de Francfort & Strasbourg - saucisson à l'ail - jarreton env. 400gr - pommes de terre »

Tartiflette

« Pommes de terre - oignons - lardons fumés - vin blanc - véritable reblochon »

Cassoulet

« Ragoût de haricots blancs - tranche de lard - confit de canard - saucisse de Toulouse »

Waterzoï de la mer

« Poissons du marché - carottes - poireaux - pommes de terre - bouquet garni - oignons »

Prise de commande & Retrait a la boutique aux horaires d'ouverture.

Dussart
— Traiteur —

L'Artisan de vos moments Gourmands !

25 rue Gambetta BRESSUIRE 79300

Par mail : contact@dussart-traiteur.com

Par téléphone : 05.49.65.13.76 ou 05.49.81.41.81

Quand et comment je règle ma commande ?

Règlement a la PRISE DE COMMANDE : Carte bancaire, chèque, ou espèces

Possibilité de livraison - NOUS CONSULTER

Pour rappel !!! les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite de production et d'approvisionnement - merci de passer commande 96h avant (jours ouvrés).