

Dussart

— Traiteur —

L'Artisan de vos moments Gourmands !

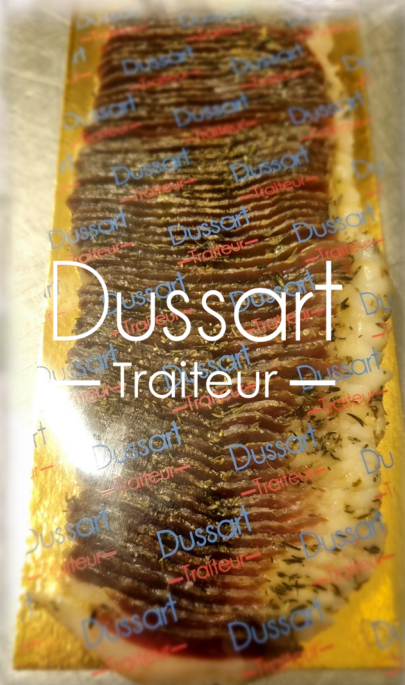
COLLECTION PRINTEMPS - ÉTÉ 2023

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, on épluche, on taille, on émince, on désosse, on réduit, on mitonne, on saisit, on déglace, on émulsionne, on poêle....en bref...**ON CUISINE !!!**

Grâce de nombreux producteurs, nous nous engageons à vous préparer des plats **ARTISANAUX**, avec des produits de qualité.



« Y'a dl'apéro sur la planche !!! »



Plateau **GOURMAND**

52.00€ (pour 10 pers)

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

Plateau **VEGETARIEN**

35.00€ (pour 10 pers)

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

Plateau de **TRANCHETTES** 20.00€

(300gr)

Saumon fumé Maison & magret de canard séché & fumé.

Planche de **CHARCUTERIE DE QUALITE** 25.00€ (300gr)

Assortiment de charcuterie choisies pour leur qualité et leur goût



CROC' LEGUMES avec sauces

26.00€

(pour 20 pers)



Planche **MIXTE** 25.00€ (300gr)

Assortiment de fromages et de fines de charcuterie de qualité



Une sélections de pots

**TAPENADE/TARTINADE/PICKLES/
TOMATES CONFITES...**



Composez
votre apéro!

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

(A partir de 8 pièces identiques)

-Burger BY Dussart : **3.00€ pièce**

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

-Buns au charbon noir guacamole avocat/tomate et saumon fumé : **3.50€ pièce**



Plateau de **BRIOCHIN 24.00€** (15 unités)

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

*Vous n'avez pas le temps ?
voici la solution pour votre apéritif ...
Faîtes nous confiance, nous composons
pour **VOUS !!***

Coffret **« TENTATION » ... 12.00€**

5 pièces salées + 3 sucrées

Coffret **« EMOTION » ... 12.00€**

8 pièces salées

Nos contenants 2.00€ pièce

(A partir de 8 pièces identiques)

Tartare de Légumes à l'indienne

Guaca-crabe, au yuzu

Mousseline d'asperges, chips de lomo

Velouté de carottes au lait de coco, petite
noix de st jacques flambée au cognac

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

(A partir de 8 pièces identiques)

Bagël andouille - moutarde

Bagël pesto - coppa

Bagël crème de poivre - bresaola

Navette briochée crabe - guacamole

Navette 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

(A partir de 8 pièces identiques)

Les réductions : 1.50€ pièce

-Choux vanille

-BBéclair chocolat

-Nantais au rhum ambré

-Canelé

-Baby Paris/Brest

-Macaron

-Mini moelleux

Les tartadrintette : 1.50€ pièce

-Tartelinette chocolat

-Tartelinette pistache - griotte

-Amandinette aux fruits rouges

-Amandinette aux abricots

-Tartelinette 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 fraîche

- Mousse noix de coco - coulis de fruits



Commande minimum 10 pers ~ tarif à la part

Entrées

- Saumon fumé Maison (tarif nous consulter)
- Foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes (tarif nous consulter)
- Coquille St Jacques : 6.00€
- 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€
- Cabillaud en croûte de chorizo : 10.50€

Légumes 2.20€

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenailles à la fleur de sel
- Poêlée provençale
- Riz basmati
- Crumble de légumes
- 1/2 Tomate provençale : 1.20€
- Noix de joues de porc, provençale : 8.50 €
- Mignon de porc cuisson basse température, graines de moutarde : 9.50€
- Estouffade de bœuf, à la provençale : 9.00€
- Sauté de veau marengo : 10.00€
- Poulet basquaise : 8.50€

NOS FORMULES FROIDES !!!!

16.50 €/pers. *minimum 10 pers*

Salade grecque

(concombres, oignons rouges, tomates, féta, olives)

Salade croquante

(choux / emmental / jambon)

Planche de saucisson supérieur

Rôti de bœuf - Filet de poulet mariné

Plateau de fromages

(chèvre - camembert)

Tartéclair assorties

10.00 €/pers. *minimum 10 pers*

Salade piémontaise

Terrine du chef

Rôti de porc

Salade de haricots verts

Choux à la crème

Préparé, mijoté & cuisiné avec Passion !!!!

Nos Plats Uniques au Tarif Unique 10.50€/pers

(sur commande - minimum 10 pers/plat)

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 »

Rougail saucisse

« Saucisse, tomates, oignons, ail, curcuma - riz basmati »

Colombo de poulet

« Cuisse de poulet, légumes à colombo, riz »

Moqueca da Bahia

« Crevettes, thon, poivrons, oignons, lait de coco »

Chili Con Carne

« Riz, haricots rouges, bœuf »

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



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 à 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).