MERRY

CHRISTMAS

HAPPY NEW YEAR

LA CARTE DES FÊTES

2023 - 2024

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

L'APÉRITIF, EMBLÈME DE LA CONVIVIALITÉ « À LA FRANCAISE »

Coffret de 12 mises en bouche lunch ..... 33,00€

Black Bun's au saumon fumé & wasabi - Mauricette Bretzel bresaola confit de fruits des bois
Pain pita aux œufs mimosa & arômes de truffes - Noix de st jacques au chorizo ibérico snacké

Plateau 30 minis bouchées ..... 45,00€

Œuf de caille & magret de canard - Club nordique de la mer - Tartelinette moule au curry
Briochin au canard - Navette brioché au saumon fumé

Pain suédois 48 sandwich ..... 30,00€

Saumon fumé mascarpone au citron - Mousson de canard aux figues
Rillettes de maquereaux à la graine de moutarde

Le trio WOOD BOX « prêt à picorer » ..... 25,00€

Crevettes marinées graines de sésame noires & blanches, soja
Pétoncles marinées huile de cacahuètes / zeste de citron vert
Crevettes marinées au balsamique à la feuille de havane & vieux rhum

Piquer, savourer et voyager

FOIE GRAS EXCEPTIONNEL À CHAQUE FOIS

Terrine Foie gras au Pineau des Charentes *200gr* ..... 40,00€

Terrine Foie gras au Pineau des Charentes *400gr* ..... 75,00€

Laisser le respirer 15 minutes avant dégustation

SAUMON SUSPENDU PAR LA FICELLE PUIS FUMÉ À LA VERTICALE (MÉTHODE ANCESTRALE)

Saumon *250gr* ..... 22,50€

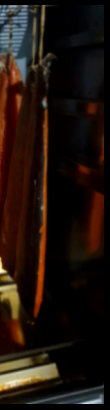
Saumon *500gr* ..... 40,00€

Saumon *1kg* ..... 75,00€

Se déguste en fine langue de chat tranché main

MAGRET DE CANARD

Fumé entier tranché *(Prix au kilo)* ..... 45,00€



CONVIVIALITÉ, FESTIVITÉ, ENTRÉE

Lotus de noix de Saint Jacques, crevettes à la mangue ..... 12,00€
Bulle de foie gras, comme un nougat ..... 11,00€
Coquille Saint Jacques * ..... 6,00€
Vol au vent d'escargots à la crème d'ail fumé d'Arleux * ..... 6,00€
Escargots de Bourgogne farcis « beurrage réalisé à la main » *la douzaine** ..... 10,00€
Cassoline de pétoncles aux girolles * ..... 8,90€

* A réchauffer

EN PLAT, LA MAGIE DES FETES ... JUSQUE DANS L'ASSIETTE

Dos de loup, crémeux safrané ..... 14,50€
Limande jaune sur fondue de poireaux ..... 13,50€
Dos de cabillaud snacké, réduction de langoustines ..... 15,50€

Chaque poisson est accompagné d'un risotto et d'une poêlée gourmande aux asperges

Mini rôti de chapon aux châtaignes ..... 14,50€
Carbonade de cerf à la bière de Noël ..... 12,50€
Filet de veau crème de chanterelles & girolles ..... 18,50€

Chaque viande est accompagné d'un gratin de pommes de terre à la dauphinoise et de carottes fanes déglacées

FROMAGES, GOURMANDISES SUR UN PLATEAU

Un choix en boutique afin de concevoir votre plateau selon vos envies et nos conseils

DESSERT, INSTANT GOURMAND

Macaronade pistache framboise ..... 4,20€
Feuillantine croustillante chocolat, mousse chocolait noisette ..... 3,80€
Citron meringué revisité sur sablé breton ..... 3,80€
Plateau de 24 choux crème ..... 30,00€
Macarons 6 pièces «parfum assortis» ..... 7,80€

29,00€ MENU FESTIF

Bulle de foie gras, comme un nougat

ou

Œuf poché fine de saumon fumé,
pipette de vodka « AUDACE à la française »

Suprême de pintade, crème parfumée aux coteaux du Layon
Gratin de pommes de terre à la dauphinoise

ou

Méli mélo de la mer à la normande
Poêlée gourmande aux asperges

12,50€ CHRISTMAS KIDS

Jusqu'à 12 ans

Mousson de canard

Filet de volaille à la crème
Pommes dauphine

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Boisson + surprise

RACLETTE PARTY

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

RACLETTE TRADITION * ..... **12,50€ / pers**

200gr de fromages
(Morbier Vieux Sire - Raclette ail des ours Baechler affinage 8 semaines - Raclette Vagne)
150gr de charcuteries fines assorties

RACLETTE NORDIQUE * ..... **13,50€ / pers**

200gr de fromages
(Morbier Vieux Sire - Raclette ail des ours Baechler affinage 8 semaines - Raclette Vagne)
150gr de saumon fumé maison et sa crème fraîche ciboulette

***Commande minimum 2 pers**

À RETROUVER EN BOUTIQUE

COFFRETS : *Pour vos cadeaux gourmands de fin d'année, faites plaisir avec des produit gourmands ! Confectionnez votre panier cadeaux comme vous l'imaginez en sélectionnant les produits parmi notre gamme ou demandez-nous conseil nous nous chargerons de le faire pour vous.*

LE LIVRE COFFRET : *À offrir ou à s'offrir ... Spécialités ibériques d'exception « jambon de Cebo, épaule de Cebo, lomo de Bellota, Chorizo de Bellota, Saucisson de Bellota (5*100gr)*

LE POT WEK : *170gr de foie gras entier MI-CUIT de qualité*

SAVOIR-FAIRE CHARCUTIER FRANÇAIS : *Bocaux 200 gr « foie de canard aux girolles, chapon & riesling »*

ASSORTIMENT DE SAUCISSONNERIE : *« cèpes, poivre vert, d'Auvergne, noisettes, piment d'Espelette ... »*

UN NOM MYTHIQUE, POUR UN CARACTÈRE À PART : CONNAISSEUR OU NOVICE ?

Les fêtes de fin d'année sont le parfait moment pour déguster ce MET DE LUXE, sur toasts, œufs brouillés ou bien à la cuillère nacre ... *Uniquement sur commande*

Le Caviar d'Aquitaine* *(caviar d'esturgeon acipenser baerii)* **20 gr - 50 gr - 100gr**

Un caviar d'exception longueur en bouche avec un salage délicat, des tonalités de noix fraîches & noisettes.

Accompagnez-le d'un champagne aux fines bulles ou d'un vin de bordeaux Pessac Léognan blanc pour une alliance parfaite

QUAND PASSER MA COMMANDE ?

Pour Noël, avant le mardi 19 décembre 2023 - 12h
Pour le jour de l'An, avant le mardi 26 décembre 2023 - 12h

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 18h
le samedi de 9h à 14h

QUAND ET COMMENT RÈGLER MA COMMANDE ?

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

L'ARTISAN de
vos moments gourmands !

Possibilité de livraison, nous consulter. Pour rappel, les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite de production et d'approvisionnement.

Lau Rine Graphiste
06 78 00 94 21