

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 ...

DESSERT, INSTANT GOURMAND

Palais exotique - Biscuit coco, insert gingembre, crémeux ananas	3,90€
Finger gianduja - Joconde cacao, mousse chocolait praliné	3,90€
Trésor chocolat - framboise - Biscuit joconde cacao mousse chocolat confit de framboise	3,90€
Sugar box - Meli mélo de gourmandises présenté en boîte bois 35 pièces	60,00€



RACLETTE PARTY

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

RACLETTE TRADITION * 14,50€ / pers

200gr de fromages

Raclette ail des ours - Fumée - Vin blanc - Graines de moutarde

Poivre vert & baies - Nature «Maison Vagne»

150gr de charcuteries fines assorties



QUAND PASSER MA COMMANDE ?

Pour Noël, avant le mardi 17 décembre 2024 - 12h

Pour le jour de l'An, avant le mardi 24 décembre 2024 - 12h

Fermé les mercredi 25 décembre & 01 janvier 2025

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 RÉGLER MA COMMANDE ?

Règlement à la prise de commande

par carte bancaire, chèque ou espèces



L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS !

Carte valable à compter du 01 décembre 2024.

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
2024 - 2025

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 pers 40,00€
Fines tranches de magret de canard - Oeuf de caille - Fromages & charcuteries de qualité à déguster du bout des doigts - Olives marinées

Pain de campagne cocktail - 60 pièces 42,00€
Saumon fumé - Bloc de foie gras - Fromages frais pesto ail des ours

Plateau de salée - 16 pièces 28,80€
Gaufre au saumon - Quichette chèvre au miel du Bocage - Canelé salé - Briochin au foie gras figues

Plateau de verrines - 12 pièces 26,40€
Carotte coco/crevette - Butternut/pétoncle à l'huile de noisette - Asperges vertes/coppa

Les marinées
Crevettes CREOLE : Vinaigre de mangue pâte de curry lait de coco 39,00€ le kg
Crevettes ASIATIQUE : Huile de sésame soja gingembre 39,00€ le kg
Crevettes PROVENCALE : Huile d'olive ail herbes de Provence romarin & thym 39,00€ le kg

FOIE GRAS EXCEPTIONNEL À CHAQUE FOIS

Terrine Foie gras au Pineau des Charentes IGP Sud Ouest 200gr 30,00€
Terrine Foie gras au Pineau des Charentes IGP Sud Ouest 400gr 58,00€
À la tranche - En Boutique 135,00€ le kg

Conseil du chef : Laisser le respirer 15 minutes avant dégustation

SAUMON FUMÉ AU SEL DE L'ÎLE DE RÉ, TRANCHÉ MAIN (MÉTHODE ANCESTRALE)

Saumon fumé 75,00€ le kg
Conseil du chef : Se déguste en fine langue de chat

Gravlax de saumon « aneth - baies roses » 75,00€ le kg

Demi langouste avec mayonnaise maison Prix en boutique



L'ÉPOPÉE DES ENTRÉES CHAUDES

Coquille de noix de Saint-Jacques - Recette Bretonne * 6,60€
Vol au vent forestier * 4,50€
Escargots de Bourgogne farcis « beurrage réalisé à la main » la douzaine * 10,00€
Cassoline de l'océan, crème de corail * 9,00€

* A réchauffer

L'EAU À LA BOUCHE

Saumon à l'asiatique 8,50€
Noix de Saint-Jacques & crevettes poêlées aux chanterelles 9,50€
Sandre au beurre blanc 9,50€

COEUR DE REPAS

Mijoté de cerf grand veneur 8,50€
Moelleux de chapon au vin jaune 10,00€
Mignon de Veau dans le filet, réduction sombre au Porto 12,50€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 2,20€
Mousseline de céleris 2,20€
Tombée forestière 2,20€
Poêlée des fêtes 2,20€
Petit épeautre, éclats de morilles, asperges, fèves

PLAT FAMILIAL ET CONVIVIAL

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



14,80€ MENU SIMPLICITÉ

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne



Noix de joues de porc, à la bière de Noël
et son gratin dauphinois



27,90€ MENU FESTIF

Blanquette de la mer au champagne accompagné d'un risotto



Sauté de chapon à la crème de foie gras,
Gratin dauphinois & tombée forestière



4,00€ Afin de prolonger vos fêtes,
la BOCASOUBE ...

« ≈ 100cl soupe à l'oignon maison en bouteille verre »



10,00€ MENU P'TIT LUTIN

Jusqu'à 12 ans

Crèmeux de canard



Volaille en filet et gratin dauphinois



Moelleux au chocolat

