

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

LA P ' TITE PAUSE APERO

Croc' légumes (env. 15 pers).....	26.00€
<i>Mix de légumes selon saison - avec sa sauce</i>	
Plaquette aux 2 fumés (150gr)	10.00€
<i>Saumon & magret fumé maison tranché langue de chat</i>	
Pain surprise de campagne charcutier (72 pièces).....	42.00€
Pain suédois (48 pièces)	30.00€
<i>Saumon fumé - thon - ganache de foie gras figue</i>	
Les marinées tarif au KG.....	NOUS CONSULTER
<i>Crevettes marinées sésame/soja -- Pétoncles à l'huile de cacahuètes /citron vert -- Crevettes marinées au curry coco -- Pétoncles marinées à la provençale</i>	
Plateau de briochin (15 pièces).....	27.00€
<i>Saumon fumé -Foie gras -Fromage ail et fines herbes</i>	
Plateau minis vol au vent (18 pièces à réchauffer)	29.00€
<i>Pétoncle - escargots - champignons</i>	

LA P'TITE DERNIERE

"apéro box 8 à 10 personnes selon les Gourmands"

Combo : fines de charcuterie & fromages de qualité.....	40.00€
Nordique : saumon fumé concombres blinis sauce ciboulet e.....	55.00€
Italie : burrata tomates cerises combinaison de saveurs basilic / huile d'olive.....	45.00€
Complète : charcuterie fromages olives marinées oeufs de caille tapenade légumes à croquer	50.00€
Gourmande : réductions sucrées fruits de saison & confiseries.....	55.00€



NOS BOUCHÉES SALÉES

minimum 8 de chaque

L'incontournable **Burger BY DUSSART** l'unité 2.50€



Minis bouchées l'unité 1.80€

Quichette cantal - quichette moule curry - quichette pétoncle persil - quichette chorizo - quichette chèvre miel
Bagel pesto coppa - bagel saumon
Navette beurre de noix/jambon - navette saumon/crème citron - navette thon/crème fraîche/ciboulette

Minis pics l'unité 1.80€

Œuf de caille / magret fumé - crevette/chorizo - œuf de caille/saumon fumé - Tomate/mozzarella - melon/jambon (en saison)

Nos contenants apéritifs l'unité 2,10€

Mousseline de carottes au lait de coco - pétoncle flambée au Cognac
Crèmeux d'asperges vertes - fine de saumon fumé
Velouté butternut - crevette au curry
Crème de parmesan - tomate et pesto de roquette
Tataki de bœuf « recette du chef »
Tataki de thon

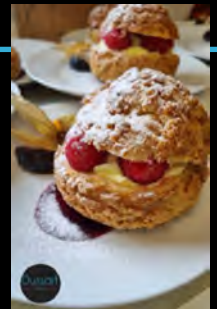


NOS BOUCHÉES SUCRÉES

minimum 8 de chaque

Les petites réductions l'unité 1.90€

Mini breton citron meringué à notre façon
Tartelnette crème mousseline framboise
Tartelnette ganache chocolat
Fondant nantais au rhum
Choux chocolat
Pasteis de nata
Canelé



Les verrines l'unité 2.10€

Mousse nougat, pépite de framboises
Mousse pistache compotée abricot
Spéculos crème citron meringue
Crème de tonka, ananas rôti
Mousse coco façon Bounty
Mousse chocolat



Plateau de choux crème (15 pièces) 25 .00€

Tartéclair 3.50€ pièce

Choux craquelin vanille 3.00€ pièce

NOS ENTRÉES

Cassoline de pétoncles, beurre blanc 8.00€

Coquille de noix de St Jacques 6.60€

Vol au vent jambon - champignons 5.00€

Lotus de noix de st jacques crevettes jalapeno & mangue 12.00€



SAUMON - MÉTHODE ANCESTRALE Tarif au kilo - Nous consulter

Suspendu par la ficelle puis fumé à la verticale

FOIE GRAS AU PINEAU DES CHARENTES Tarif au kilo - Nous consulter



NOS POISSONS

Cabillaud, crème safranée	10.50€
Sandre, au beurre blanc	10.50€
Blanquette de la mer au lait de coco et coriandre...	9.95€
Dos de merlu à l'huile d'olive, thym et romarin	8.50€

NOS VIANDES

Coq au vin	6.50€
Véritable carbonade flamande à la bière de saison.....	9.40€
Joue de porc à la basquaise	8.90€
Suprême de pintade, crème au cidre	10.50€
Blanquette de veau	9.50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Tombée forestière	2.30€
<i>de saison à l'ail et persillade</i>	
Risotto	2.30€
Mousseline de carottes	2.30€
Gratin dauphinois.....	2.30€
1/2 Tomate provençale	1.30€

NOS PLATS CONVIVIAUX

à partir de 8 personne

Tartiflette	10.50€
<i>Pommes de terre - oignons - lardons - véritable Reblochon</i>	
Panibois de parmentier de canard.....	7.50€
Confit de canard - pommes de terre sarladaises	10.00€



NOS PLATS DE PARTAGE

à partir de 8 personne

Paëlla	10.50€
<i>Riz - chorizo - tomates - poivrons - petits pois - encornets - poulet - crevette</i>	
Couscous	10.50€
<i>Merguez - poulet - agneau - légumes - semoule</i>	
Rougail saucisse / riz.....	9.00€
Picatta romana / riz.....	10.00€
Colombo de poulet / riz	9.00€
Choucroute	11.00€
<i>Choux cuisiné - saucisse de Francfort et Strasbourg - saucisson à l'ail - jarretton - pommes de terre</i>	
Cassoulet	11.00€
<i>Ragoût de haricots blancs - tranche de lard - manchons de canard - saucisse de Toulouse</i>	

PRISE DE COMMANDE ET RETRAIT :

Par mail : contact@dussart-traiteur.com / Par téléphone : 05 49 65 13 76

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 JE REGLE MA COMMANDE ?

Règlement à la prise de commande en 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).

Adhérent à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs - CNCT
Les conditions générales de vente sont disponibles en boutique