

# CARTE 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](http://www.dussart-traiteur.com)

*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.*

## Un p'tit apéro ...

Croc' légumes (env. 15 pers).....	26.00€
<i>Mix de légumes selon saison - avec sa sauce</i>	
Pain surprise de campagne charcutier (72 pièces).....	42.00€
Plateau de pain suédois (48 pièces) .....	35.00€
<i>Saumon fumé - rillettes de la mer - ganache de foie gras figue</i>	
Plateau minis vol au vent (18 pièces a réchauffer) .....	29.00€
<i>Pétoncle - escargots - champignons</i>	
Plateau minis quichettes assorties (25 pièces).....	52.50€

"APERO BOX " 8 à 10 personnes selon les Gourmands"

**Combo** : fines de charcuterie & fromages de qualité..... 40.00€

**Nordique** : saumon fumé concombres blinis sauce ciboulette .....55.00€

**Italie** : burrata tomates cerises combinaison de saveurs basilic / huile d'olive..... 45.00€

**Complète** : charcuteries fromages olives marinées œufs de caille tapenade tomates cerise ..... 50.00€

**Gourmande** : réductions sucrées fruits de saison & confiseries.....55.00€



## NOS BOUCHÉES SALEÉS

minimum 10 de chaque

**Noix de saint Jacques marinée à la cacahuète - citron vert BY Dussart .....** l'unité 2.50€

**Burger Signature .....** l'unité 2.50€

**Minis bouchées .....** 2.10€ l'unité



Navette beurre de noix/jambon - briochin saumon/crème citron - pic crevette chorizo - pic œuf de caille/magret fumé - pain pita aux œufs mimosa - navette rillettes de la mer - bagel pesto coppa

**Nos contenants apéritifs..... l'unité 2,50€**

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 confite et pesto ail des ours

Tataki de bœuf à l'asiatique « recette du chef »

Panacotta au foie gras - confit de figues



## NOS BOUCHÉES SUCRÉES

minimum 10 de chaque



**Les réductions .....** l'unité 2.10€

Mini breton citron meringué à notre façon

Tarteline crème mousseline framboise

Tarteline ganache chocolat

Fondant nantais au rhum

Choux chocolat

Choux vanille

Pasteis de nata

Canelé



**Les verrines..... l'unité 2.50€**

Mousse nougat, pépites de framboises

Mousse pistache confit abricot

Spéculos crème citron meringue

Crème de tonka, ananas rôti

Mousse chocolat

Entremet caramel beurre salé



**Plateau de choux crème (15 pièces) .....** 24.00€

**Tartéclair .....** 3.80€ pièce

**Choux craquelin vanille .....** 3.50€ pièce

## NOS ENTRÉES

Cassolette de la mer .....

8.00€



Véritable coquille de noix de St Jacques .....

6.95€

Vol au vent jambon - champignons .....

5.00€



Lotus de noix de st jacques crevettes & mangue vinaigrette d'agrumes .....

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

Saumon à l'asiatique .....	10.50€
Sandre, au beurre blanc .....	10.50€
Dos de merlu à l'huile d'olive, thym et romarin .....	8.50€

## NOS VIANDES

Véritable carbonnade flamande à la bière de BRESSUIRE .....	9.40€
Noix de Joues de porc à la provencale.....	8.90€
Suprême de pintade , Vallée d'auge.....	10.50€
Blanquette de veau, de ma grand- mère .....	9.50€

## NOS PLATS CONVIVIAUX

*à partir de 8 personne*

Tartiflette .....	10.50€
Pommes de terre - oignons - lardons - véritable Reblochon	
Parmentier de canard.....	8.90€

## NOS PLATS DE PARTAGE

*à partir de 8 personnes*

Paëlla .....	10.50€
Riz - chorizo - tomates - poivrons - petits pois - encornets - poulet - crevette	
Couscous .....	10.50€
Merguez - poulet - légumes - semoule	
Rougail saucisse riz.....	9.50€
Picatta romana tagliatelles .....	10.00€
Colombo de poulet riz .....	9.50€
Choucroute .....	11.00€
Choux cuisiné - saucisse de Francfort et Strasbourg - saucisson à l'ail - jarretton - pommes de terre	
Cassoulet .....	11.00€
Ragoût de haricots blancs - tranche de lard - manchons de canard - saucisse de Toulouse	

## PRISE DE COMMANDE ET RETRAIT :

Par mail : [contact@dussart-traiteur.com](mailto: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