



# CARTE TRAITEUR

25 rue Gambetta - 79300 BRESSUIRE  
05 49 65 13 76 - [contact@dussart-traiteur.com](mailto: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€**  
*Mix de légumes selon saison - avec sa sauce*

**Pain surprise de campagne charcutier (72 pièces).....42.00€**

**Plateau de pain suédois (48 pièces) .....35.00€**  
*Saumon fumé - rillettes de la mer - ganache de foie gras figue*

**Plateau minis vol au vent (18 pièces a réchauffer) ..... 29.00€**  
*Pétoncle - escargots - champignons*

**Plateau minis quichettes assorties (25 pièces).....52.50€**

### "APERO BOX " 8 a 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 SALÉES

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

Tartelnette crème mousseline framboise

Tartelnette 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 Joints de porc à la provençale.....	8.90€
Suprême de pintade, Vallée d'auze.....	10.50€
Blanquette de veau, de ma grand- mère .....	9.50€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

## NOS PLATS CONVIVIAUX

à partir de 8 personnes

Tartiflette .....	10.50€
<i>Pommes de terre - oignons - lardons - véritable Reblochon</i>	
Parmentier de canard.....	8.90€
Confit de canard - pommes de terre sarladaises .....	10.50€

Pour info !!!  
tout n'est pas sur notre  
carte, n'hésitez pas à  
passer en boutique !

## NOS PLATS DE PARTAGE

à partir de 8 personnes

Paëlla .....	10.50€
<i>Riz - chorizo - tomates - poivrons - petits pois - encornets - poulet - crevette</i>	
Couscous .....	10.50€
<i>Merguez - poulet - légumes - semoule</i>	
Rougail saucisse riz.....	9.50€
Picatta romana tagliatelles .....	10.00€
Colombo de poulet riz .....	9.50€
Choucroute .....	11.00€
<i>Choux cuisiné - saucisse de Francfort et Strasbourg - saucisson à l'ail - jarret - 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](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