

Brochure Mariage





L'artisan

DE VOS MOMENTS GOURMANDS

La maison DUSSART met son expertise culinaire, a votre service. Chaque mariage est pensé comme une expérience unique pour vous, alliant saveurs raffinées, & authentiques . Des produits choisis pour leur qualité, des recettes créatives en accord avec l'esprit de votre JOUR .





Faisons connaissance



- Sébastien Cuisinier . Passionné . Rigueur maître mot

Formé à l'École de Paris des Métiers de la Table (Paris 17^e), diplômé d'un CAP Cuisine, Seb fait ses armes à Paris entre 1987 et 1992 en brasserie, restauration traditionnelle et gastronomique.

*Chef de cuisine de 1992 à 2002

*Gérant du restaurant « La Cambuse » – 79 Amailloux (2002-2014)

*Cuisinier traiteur événementiel depuis 2014

Admirateur du pape de la gastronomie Paul Bocuse, inspiré par Michel Bras,

- Sandrine Energie. Sourire. Précision.

Formée aux Les Grippeaux – Parthenay, diplômée CAP – BEP Hôtellerie Restauration, Sandrine évolue en salle depuis 1992. en tant que Responsable, ensuite cheffe d'entreprise, co-gérante du restaurant « La Cambuse » (2002–2014), elle est aujourd'hui le bras droit, le bras gauche... binôme aux côtés de Seb depuis 30 ans

Inspirée par les trois Georges : Brasserie Georges • Four Seasons Hotel George V • Georges Blanc

UN SAVOIR FAIRE ARTISANAL

Inspiré & épicurien, la Maison Dussart c'est l'alliance du savoir-faire familial et la passion du goût.

DES PRESTATIONS SUR MESURE

Mariages, cocktails, séminaires ou réceptions privées : Dussart Traiteur conçoit des prestations adaptées à vos envies, à votre thème et à vos contraintes.

UN ACCOMPAGNEMENT DE CONFIANCE

De la conception du menu au service le jour J, une équipe professionnelle et attentive vous accompagne avec écoute, discrétion et sourire, afin de garantir le succès de votre réception.

LA MAISON DUSSART

Créateur d'émotions gourmandes, au service de vos plus beaux moments,
la cuisine est un art qui se partage.



Vous trouverez ci-après notre collection Mariage. Cette documentation n'est pas exhaustive...

Chaque mariage est unique, comme votre histoire.

Nous sommes à vos côtés pour imaginer avec vous une réception sur mesure, élégante, sincère... et surtout à votre image !

La Maison Dussart – Traiteur vous accompagne à chaque étape avec écoute, bienveillance et passion.

Pour vivre un mariage serein, l'anticipation et la délégation seront vos meilleurs alliés...

Forts de notre expérience, voici quelques conseils pour préparer votre grand jour en toute sérénité :

- * Prévoyez 1h30 à 2h00 de rendez-vous afin de faire connaissance et de comprendre pleinement vos envies.
- * Définissez le budget à envisager et choisissez le style de réception qui vous correspond : repas assis, buffet convivial, cocktail dînatoire...
- * Établissez votre liste d'invités (adultes et enfants) sans oublier... VOUS OUI VOUS les mariés ! Oui, cela arrive ...
- * Pensez aux accords mets & vins pour sublimer chaque instant de dégustation.
- * Organisez le déroulé de la journée (cérémonie, vin d'honneur, cocktail, dîner, dessert...) pour que chaque moment s'enchaîne naturellement.
- * Confiez à vos témoins et demoiselles / garçons d'honneur l'organisation des animations et informez votre traiteur afin d'ajuster le rythme du service. N'oubliez pas de prévoir un temps pour la pause photo et votre entrée... moment magique garanti
- * Vérifiez auprès de vos prestataires (baby-sitter, orchestre, DJ, photographe...) si un repas doit leur être prévu.
- * Pour les invités arrivant en fin de repas, prévoyez une petite attention (coin café & douceurs, brioche panier de fruits...) afin qu'ils puissent rejoindre la fête sans attente.

Nous avons hâte de partager cette belle aventure avec vous...



Le vin d'honneur est un moment convivial dans une ambiance détendue, afin de féliciter les mariés !



« C'est l'heure du goûter !!! »

*Panier de chouquettes 150 unités : 56.00€

*Corbeille de « petites » viennoiseries 100 unités : 100.00€

"mini pain au raisin - pain au chocolat - mini croissant"

*Brioche de tradition 2.5kg environ 50 pers: 56.00€

*Plateaux de tartelinettes : 24 pièces : 36.00€

*Plateaux de petits fours 36 pièces : 50.00€

« canelé moelleux fondant »

*Présentoir a macarons assortis 30 unités : 45.00€

*Bar a Bonbons pour petits & grands : 100.00€

« 5 contenants garnis »

*Bar a mini crêpes (froides) 150/160 unités: 120.00€

"confitures assorties - pâte a tartiner chocolat - sucre »

*Bar a Pop corn 50 cornets : 80.00€ « nature - caramélisé »

*Tiroirs a Gourmandises 50 personnes : 300.00€

« cookies, muffins, donuts, beignets assortis »



« Ambiance Cocktail »

*Bar a « grignotages » salés façon CANDY BAR : 100.00€

« bretzel, gressins, nachos, chips de légumes »

*Box « prêt à picorer » 10 pers : 45.00 €

« Olives marinées - œuf de caille - saucisson - légumes a croquer »

*Les parfaits de crevettes marinées : 210.00€

« recettes de diverses marinades "Piquer, Savourer, Voyager !!! ... »

*Panier de légumes crus de saison : 70.00 €

« Avec ses petites sauces de quoi faire trempette »

*Plateau de verrines : au choix 2.50€ l'unité

*Plateau de bouchées : au choix 2.10€ l'unité

*Planche de cochonnaille déguster du bout des doigts: 210.00 €

« Charcuterie de Qualité choisis pour leurs goûts, leur affinage »



« **Premier instant**, où tout vous rassemble »

~ Cocktail apéritif, la formule élégante & conviviale, vos convives dégustent des bouchées salées....

~ Cocktail apéritif « entrée » entre bouchées, verrines, et ateliers, ces bars pas comme les autres mêlant plaisir des yeux & des papilles....

***Stand d'huîtres de Qualité : selon cours minimum 100 unités**

"N°3- Citron, vinaigre échalotes"

***Bar a saumon fumé Maison Fumage Ancestral (30gr/pers): 210.00 €**

"Se déguste en fine langue de chat" (blinis, crème chantilly citronnée) »

***Stand d'Italie : 150.00 €**

« Assortiment de tomates cerises, mozzarella, medley d'huile d'olive & ,crème ail & fines herbes »

***Stand de découpe de jambon 80-100pers : 280.00 €**

« Jambon au goût de noisette sélectionné par notre chef, effeuillage devant vos invités »

***Bar a tartinade: 150.00 €** A vos marques prêt ? TARTINER !!!

« Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes, pistou ou houmous... »

***Bar a Tataki : 200.00€** " entre terre & mer " technique japonaise !!!

Snacké a feu vif, refroidi & mariné « soja gingembre.. » avant d'être tranché fin.



***Tous les ateliers, stands & bars « minimum de 50 pers
tarif hors personnel - un forfait* sera à rajouter »***

***Plancha Côté terre : 480.00€**

"Volaille, araignée de porc, bœuf tout ceci mariné"

***Plancha Côté mer : 480.00€** "Crevettes marinées
aux épices gingembre / noix de st Jacques marinées "

***Plancha Côté mer : (2/pers) selon cours**
"couteaux en persillade"

***Atelier exotique : 250.00€**

"Nems - samossa - acras "

***Atelier wok : 250.00€**

« Escargots crème d'ail & persillade - crevette & chorizo »

***Atelier de foie gras chaud : 500.00€** (30gr/
pers) « Escalope de foie gras poêlée à notre façon ! secret du
chef »

***Atelier fromage fondant : 250.00€** (2/pers)

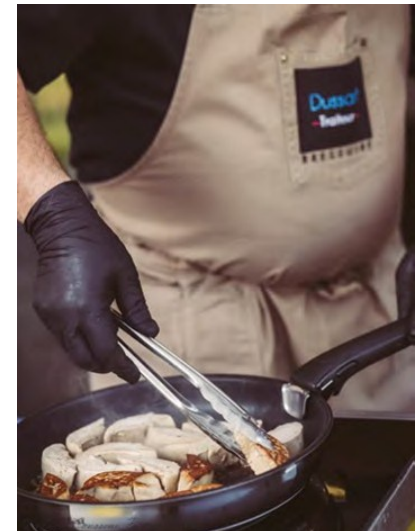
Stick de mozzarella - P'tit camembert pané

***Bar a « œufs brouillés » : 200.00 €**

« Brouillade d'œufs - fines herbes - huile aux arômes de
truffes... »

***Bar "la Soupe en tasse ": 120.00€**

« Légumes de saison - a l'oignon - poissons »

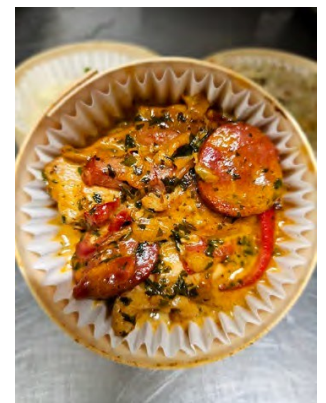


***Wood box **BY Dussart** : 7.00€ au choix**

« si en repas en compter 2/pers si en cocktail 1/pers »

Parmentier de canard - Moqueca da Bahia - Rougail saucisse - Tartiflette - Morbiflette -

Risotto aux champignons - Pull pork & grenailles - Noix de joue de porc / purée de carottes



***Bar a « Mojito »** forfait 100 verres : **600.00€**

" Rhum ambré cubain, menthe fraîche, citron vert, cassonade & eau gazeuse "

***Bar a « Spritz »** forfait 100 verres : **600.00€**

« Prosecco vin italien - Apérosol - eau gazeuse »

***Trio de vin aromatisé** en bonbonnes de 5 litres :

150.00€ " Vin rosé cerise/pêche - vin rosé grenadine/cassis - vin blanc pêche/abricot "

***Bar a « Cotton Candy »** forfait 50 coupes **250.00€**

« Nuage de barbe a papa, on verse délicatement le pétillant & on laisse fondre la magie »

***Bar "Cocktail & Rêves" : 280.00€** (servi en bonbonne de 5 litres)» « Planteur antillais -Pina colada - Mai Tai »

***La Beer brouette: 250.00€**

"assortiments de bières de SELECTION présentées dans une brouette"

**Pour les bars demandant de la préparation -
un forfait*de personnel est à rajouter**



***Bar a « Soft » :100.00€** les 3 bonbonnes de 5 litres : « Thé glacé pêche - citronnade - menthe à l'eau »

***Bar « Détox » : 60.00€**

« Eau fruitée rouge - eau citronnée concombre menthe »



« *Romantique* »

a partir de **49.80€/pers**

« *Caractère de ce qui est unique
& passionné* »

***Salade aux saveurs d'Italie**

« tomates - mozzarella - basilic - huile d'olive et balsamico- fine de jambon »

Ou *Pain de la mer au saumon fumé

« chantilly aux 2 citrons, & crevettes »

-

***Noix de joues de porc**, confites au cidre et au miel

Ou *Suprême de volaille réduction de cuisson crémée

Gratin dauphinois & - Fagots de haricots verts

-

Assiette de Fromages (2), sur lit de salade de saison

-

Amoureuxment gourmand.

« Tout choco croustillant & rubis fruits rouges de saison »

Cette proposition comprend: petits pains, vaisselle, Personnel de service /cuisine
& café /thé compris. Tout changement entraînera une majoration.



« Créativité »

a partir de **58.80€/pers**

« Force de créer de nouvelles choses »

Cette proposition comprend :

nappage et serviettes coton blanc, petits pains, vaisselle, Personnel de service / cuisine & café /thé compris.

Duo Nordique « saumon fumé Maison - tartare de saumon aux petites herbes »

Ou **Cassoline de la mer**, beurre blanc champagnisé « servi chaud »

Ou **Éventail de tataki de bœuf** aux graines de sésame

~~~~~

**Mignon de porc**, crème de foie gras Ou

**Canard toute en longueur rôti**, réduction acidulée aux airelles

ou **Suprême de pintade**, crème au coteaux du Layon

**Gratin dauphinois & tombée forestière en persillade**

~~~~~

Trilogie de fromages affinés, salade de saison

Ou **Crottin de chèvre** chaud, en crème d'estragon & fleur de sel

~~~~~

**Assiette Gourmande**

« Macaron chocolat - crème brûlée - choux craquelin vanille »

ou **Mac Dussart**

"coque macaron amande - mousseline vanille surmontée de framboises"



## « Union »

a partir de **60.00€/pers**

*« Relation réciproque qui existe entre deux êtres, ne formant qu'un tout »*

Cette proposition comprend : nappage et serviettes coton blanc, petits pains, vaisselle, Personnel de service /cuisine & café /thé compris. Tout changement entraînera une majoration.

Foie gras maison - confit de figues

Ou Méli mélo de crevettes & noix de st Jacques,

vinaigrette au gingembre & mangue

Ou Combo de saumon fumé & gravlax

~

Pavé de magret de canard, voilé au miel

Ou Fondant de veau cuisson lente, réduction sombre au porto

Ou Dos de loup, crème aux saveurs de corail d'oursin

cocotte de mousseline de carottes au lait de coco & gratin dauphinois

~

Ardoise du crémier 4 sortes assiette de salade de saison

~

Quadrilogie de mini desserts

(Panacotta - macaron - crème brûlée - tartelnette mousseline vanille / framboise)



## **Menu en 2 temps ...**

a partir de **75.00€ /pers**

Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle, Personnel de service /cuisine & café /thé compris. Tout changement entraînera une majoration.

### **1er temps cocktail**

**Plateau de bouchées apéritives** 5/pers

**Atelier de saumon fumé maison** "Se déguste en fine langue de chat"

crème chantilly citronnée -

**Découpe de jambon** "au goût de noisette sélectionné par notre chef,

effeuillage devant vos invités"

**Bar a tartinade** Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes, pistou ou encore houmous...

### **2ème temps "passage a table"**

**Entrée en matière**

"Noix de st Jacques marinée présentée dans sa coquille"

~

**Pièce de Sélection de bœuf** « or rouge », au poivre de Malabar

ou **Filet de veau**, crème de whisky

Trio de légumes de saison

~

**Wedding cheese**

"Présentation d'une pièce montée de fromages puis service d'une assiette

de 3 fromages & salade de saison »

~

**Quadrilogie de réductions sucrées**



## « Audace »

A partir de **48.40€/pers**

« Braver les habitudes  
pour réussir une chose  
impossible »

Cette proposition comprend :  
nappage et serviettes coton blanc,  
petits pains, vaisselle, Personnel de  
service /cuisine & café /thé compris

### Entre terre & mer

« saumon fumé - verrine de crème de parmesan tomates confites et pesto ail  
des ours »

### Ou Salade Gourmet

« avocat, mangue, ananas, tomates, vinaigrette aux agrumes »

~

### Poisson retour du marché

1/2 tomate provençale - tombée forestière

Ou

### Risotto aux légumes croquants

~

### Sélection de fromages du menu choisi

« Coeur mélangé de verdurette & vinaigrette au balsamique »

Ou Salade de fruits

~

### Dessert en supplément



## Buffet « Amour » a partir de 36.00€/pers

Le buffet peut être ouvert en même temps afin de faire Réveiller les PAPILLES !!! & cela permet à chaque convive de manger à son rythme....



**Salade Marine** « perles de pâtes, crevettes, pétoncles, vinaigrette d'agrumes »

**Salade Gourmet** « pommes de terre, gésiers, œufs de caille, magret fumé, vinaigrette moutarde à l'ancienne »

**Plateau de charcuteries variées** : « fines de jambon, saucisson, , terrine du chef »

**Pain de poisson recette de ma grand-mère** - sauce basilic \*\*

### **Plat a choisir :**

**-carbonnade flamande a la bière locale ou**

**- suprême de volaille, jus rôti crémé**

**Grenailles à la fleur de sel - petits paris en persillade**

**\*\***

**Planche de fromages (4 sortes) & salade de saison**

**\*\***

**Panier de fruits de saison & Plateau de choux à la crème**



ce tarif ne comprend PAS : de personnel - vaisselle  
- nappage ni de serviettes - de pain ni de café .

"Après une nuit de festivité, nous mettons à votre disposition une formule du lendemain qui ne nécessite aucune préparation de votre part & qui vous permettra de restaurer vos convives en toute tranquillité."



### **Lendemain en toute simplicité : 12.00€/pers**

« Livré la veille, pains & vaisselle à votre charge »

~~~~~

Salade Roma -

Taboulé -

Salade coleslaw

-Plateau du charcutier composé de : saucisson / fines de jambon / poulet mariné / condiments

-Salade de pommes de terre / haricots verts, ail & fines herbes

-Camembert & fruits de saison.

Envie d'un Brunch by DUSSART

« livré la veille en boîte bois »

« tarif nous consulter »

**Box de saumon fumé - Box de navettes - Box de charcuterie -
Box de fromages - Box de gourmandises et bien d'autres encore....**



MISE EN PLACE DU COUVERT (si forfait SERVICE) : la veille du JOUR J OU LE MATIN DU JOUR J (en vue de nos possibilités) de votre couvert afin que tout soit parfait. Si pas de service pas d'installation quelconque.

DEBRIFING sur vos boissons à servir. Nous servirons vos boissons (premier verre du 1er vin à table) puis mis à disposition sur table sans aucun droit de bouchon et veillerons à ce que celles-ci soient à bonne température. En aucun cas s'il y a des oublis, ou autre, nous en serons tenus pour responsable.

JOUR J, service du repas (déjeuner et/ou dîner), débarrassage. À notre départ, seuls restent la nappe (si tissus à nous retourner dans un délai de 48h) verres à la demande et vos décorations. **RAPPEL !!!** À votre INTENTION prévoir des gobelets ou des verres pour votre fin de soirée. -Organisations avec demoiselles, garçons d'honneur et/ou témoins pour les animations, chansons, jeux etc...

SI FORFAIT SERVICE: le personnel est prévu pour une durée de 5h de temps de travail -horaires de début et de fin de réception seront à fixer ensemble lors de la signature, tout dépassement intempestif, arrivée tardive, retard indépendant de notre volonté (jeux, animations, retard de convives etc...) donnera lieu à une facturation des heures de prestation de service complémentaire en fonction du nombre d'employés concernés, Il vous sera facturé 30.00 € TTC / heure, et par personnel maintenu (service et cuisine), toute heure entamée sera due. (Déclaration URSSAF pour notre personnel) arrivée 1/2 h avant (préparation : ouverture des vins, mise en place du pain etc. - fin débarrassage du couvert compris.

FRAIS DEPLACEMENT : sont compris dans un rayon de 30 km. Passé cette distance, des frais de déplacement vous seront demandés. Tout ceci sera à définir lors d'un devis.

L'ART DE LA TABLE : nappage et serviettes en coton blanc, ou en intissée de haute qualité selon votre choix de menu. -Pour votre table nous vous proposons une gamme vaisselle élégante. Nous travaillons avec des loueurs spécialisés.

COMMANDE : Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 30% du prix TTC (débit immédiat), et du document lié à l'acceptation à retourné signer avec la mention « Bon pour acceptation ». Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'entreprise 15 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

RESILIATION : En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par le prestataire, l'acompte de 30% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure ou à titre préventif dans le cadre de l'épidémie de CORONA- VIRUS. Par ailleurs, l'entreprise se réserve le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande. La responsabilité de l'entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut de livraison, défaut d'exécution de la commande...) due à des éléments extérieurs tels que : grèves - et notamment grèves des transports ou des services postaux - coupure d'électricité, incendie, intempéries, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative.

EXECUTION DE LA PRESTATION : -Lorsque le service n'est pas assuré par l'entreprise, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires. L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client au cours de la prestation. - En ce qui concerne l'organisation et le déroulement de la prestation, le client s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou tous abonnements qui seraient exigibles. - En cas d'animation musicale, le client sera seul redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

PAIEMENT DU PRIX : L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis, en cas d'augmentation des cours, à condition de l'avoir stipulé dans le devis lors de la prise de commande. Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation. Le prix est payable comptant à réception de la facture (SOUS 72h), en espèces, par chèque, par CB. Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale au taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant de la facture.

RECLAMATIONS : Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement. Juridiction compétente en cas de contentieux : Toutes contestations relatives à l'exécution de la commande, ou à l'interprétation et l'exécution des présentes conditions sont de la compétence exclusive des Tribunaux des Deux-Sèvres, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, dès lors que le client a la qualité de commerçant.

- LES PRODUITS LIVRES (sans prestation de service) - conservation +3°C
- ALLERGENES (laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes).
- RETOUR DES DECHETS FACTURATION DE TAXE : 150.00€. Si le lieu ne met pas de vide ordures à disposition.