

Qualité cuisiné, c'est notre A.D.N

Qualité cuisiné, c'est notre A.D.N



Dussart
— Traiteur —

APERITIF

- Les « tranchettes »...17.50€ (environ 5/6 pers ~300gr)

Saumon fumé à la ficelle, fines de magret de canard séché & fumé

- Plateau de charcuterie fine de Qualité 19.00€ (environ 6/8pers ~300gr)

- Pain polaire 48 sandwich 35.00€ (saumon fumé / crabe / thon)

- Pain de campagne 72 sandwiches 42.00€

(foie gras-figues / pesto de roquette– bleu /tomates - chèvre frais /rillettes de canard / beurre de noisette noix -fine de jambon / moutarde à l'ancienne-lomo)

ENTREES FROIDES

- Ceviche de poisson du marché 9.00€

- Lotus de noix de saint Jacques mangue & avocat12.00€

- Foie gras de canard maison 50gr11.00€

- Saumon fumé « Maison » tranché main- 250gr / - 500gr 70.00€ le kg

Dussart
— Traiteur —

PLATS

- Cotriade, sauce safranée11.00€
« moules, crevettes, langoustines, saumon & poisson du jour »
- Cabillaud en croûte de chorizo11.00€
- Curry de la mer à l'exotique10.00€
« merlu, ananas, mangue, poireaux, carottes, sauce curry lait de coco »
- Saumon, beurre blanc10.00€
- Médaillon de veau, sauce au foie gras ...12.00€
- Magret de canard snacké aux poivres12.00€
- Noix de joues de porc à la tomate10.00€
- Mignon de porc, cuit basse température11.00€

PLATS TRADITIONS (commande minimum 10 pers) Tarif /pers

- Blanquette de veau - Riz 10.00€
- Confit de canard - Pommes de terre sarladaise 10.00€
- Picata Romana de volaille - Tagliatelles 9.00€
- Poulet basquaise - Riz 9.00€

LEGUMES

2.00€ l'unité

- Timbaline de pommes de terre
- Pleurotes persillées
- Riz basmati
- Julienne de légumes
- 1/2 Tomate provençale : 1.20€

Dussart
— Traiteur —

LES PLATS CONVIVIAUX A PARTAGER

(commande minimum 10 pers) Tarif /pers

- **Cassoulet au confit de canard** Haricots blancs, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, confit de canard 10.00€
- **Choucroute** Choux, saucisse Francfort, Strasbourg, saucisson à l'ail, jarret 500gr , pomme vapeur 10.00€
- **Couscous** Merguez, agneau, poulet, légumes, semoule 10.00€
- **Paëlla** Riz, encornets, chorizo, poulet, crevettes, moules, langoustine 10.50€
- **Tajine de poulet aux légumes** Poulet, carottes, navets, courgettes, aubergines 8.50€
- **Rougail saucisse** Tomates, oignons, ail, curcuma - riz basmati 9.00€
- **Moqueca de Bahia** crevette, thon, lait de coco, tomates, coriandre - riz basmati 12.00€
- **Colombo de poulet** aubergine, courgette, pommes de terre, épices à colombo, coriandre, lait de coco - riz basmati 9.00€

Dussart
— Traiteur —

LES FORMULES FROIDES

(commande minimum 10 pers)

Formule 15.50 €/pers.

Salade fraîcheur (tomates/émietté de thon/ciboulette)

Salade croquante (choux / emmental / jambon)

Salade piémontaise

Fines de jambon

Rôti de bœuf - Filet de poulet mariné

Plateau de fromages (3 sortes)

Assortiment de tartelettes

Formule 10.20 €/pers.

Salade piémontaise - Taboulé

Terrine du chef

Filet de poulet mariné

éclair au chocolat

Dussart
— Traiteur —

Je passe ma commande ?

- . Par téléphone : 05 49 81 41 81
- . Par mail: dussart-traiteur@orange.fr
- . Au showroom : 8 bis, rue Jacqueline Auriol 79300 Bressuire

Quand et comment je règle ma commande ?

- . 96h à l'avance jours ouvrés
- . Paiement par chèque - carte bancaire ou payplug
- . Livraison (nous consulter)