

# *Au bureau comme au Resto..*

## *AN BUREAU COMME EN RESTO..*

*Votre temps est précieux, celui de vos collaborateurs également...*

Pour accompagner les professionnels au quotidien, Dussart Traiteur a élaboré une carte avec un choix de **plateaux & coffrets repas froids** avec un service de livraison\*.

*Goûtez aux Saveurs Subtiles, Audacieuses & Inventives de notre carte .*



\*selon conditions .

# Une envie de dernière minute ! Vous avez omis de commander ?

Parce que répondre au plus près à vos besoins est notre première mission, nous vous proposons un plateau repas à commander le jour même **avant 9h00**,

pour une livraison **à partir de 12h00 !**

Notre plateau, est élaboré en fonction de la fabrication de nos mets .

Dussart  
— Traiteur —



Minimum de 4 plateaux repas identiques

***Midi a sa Porte !!!***

***15.59€ HT – 17.15 € TTC***

*Entrée du jour + plat froid*

*+ fromage & dessert*

*(couverts pain, gobelet)*



# Bien manger sans stresser ...

Dussart  
— Traiteur —

« plateaux repas se dégustant froid »

Minimum de 4 plateaux repas identiques

## TRADITION

14.20€ HT - 15.60€ TTC

*Œuf mimosa, copeaux de bresaola  
Aiguillettes de volaille snackées -  
légumes*

*Fromage (1)*

*Pâtisserie du moment*



## BASILIC

17.60€ HT - 19.36€ TTC

*Avocat au saumon fumé maison  
Poisson du marché thym paprika  
ou*

*Magret de canard voilé au miel*

*Grenailles à la fleur de sel*

*Fromage (1)*

*Ananas rôti - fève de tonka*

\*(couverts - pain - gobelet)

*Bien manger sans stresser ...*

Minimum de 4 plateaux repas identiques

## *LE VEGETARIEN*

*16.30€ HT - 17.93 € TTC*

*Salade d'avocat, crevettes, mangue,  
ananas & fine de saumon fumé*

*Cœur de merlu, épices et yuzu  
légumes*

*Fromage (1)*

*Panacotta - coulis de fruits*

(Couverts - pain - gobelet)

*AU BUREAU COMME*

*AU RESTO*

*24.35€ HT - 26.78€ TTC*

*Foie gras & Saumon fumé*

*Médailillon de veau\* cuit basse  
température*

*Timbaline de pommes de terre*

*Fromages (2) & salade de saison*

*Quadrilogie de petits desserts*

*\*En barquette Micro Ondable si vous souhaitez un plat à  
manger chaud +1.50€ HT- 1.65€ TTC*

*(identique pour tous)*



## *Les O !!!*

Eau pétillante 100cl : 1.40€ HT-1.50€ TTC

Eau de source 150cl : 1.40€ HT-1.50€ TTC

Eau de source 50cl : 0.80€ HT-0.85€ TTC

## *Les Vins & +*

TVA 20%

Vigne antique rouge : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Vigne antique blanc : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Pétillant brut : 10.00€ HT - 12.00€ TTC

Champagne : 25.00€ HT - 30.00€ TTC

### Conditions générales de vente **Commande : Minimum de 4 plateaux repas identiques**

Par téléphone au **05.49.81.41.81** ou **05.49.65.13.76** AVANT 17h la veille.

Livraison : Coût livraison : au-delà de Bressuire et alentours des frais de livraison vous seront facturés. les heures de livraison programmées et elles peuvent variées de 20/30 minutes en fonction de la tournée et du trafic.

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison à la réception de sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date de facture. Taxes :

10% sur cof-frets et/ou plateaux repas - 20% sur les alcools - 10% sur les softs

Règlement : une facture vous sera remise à la livraison échéance de facture 7 jours. En cas de retard de paiement, notre établissement pourra suspendre toutes commandes en cours sans préjudice de toute autre voie d'action.

Allergènes : gluten, mollusques, crustacés, œufs et/ou produits a base d'œufs, poissons, et/ou produits a base de poisson, ~~arachides, soja~~ et/ou produits a base de soja, lait et/ou produits a base de lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin .

Attention laboratoire pouvant contenir d'éventuelles traces d'allergènes.

Dussart  
— Traiteur —