

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.

UNE P'TITE PAUSE APÉRO

Plateau gourmand (8 pers)	55.00€
Saumon fumé maison - foie gras - magret fumé - œuf de caille - fromages de qualité	
Plateau végétarien (8 pers)	35.00€
Légumes de saison - petite sauce - olives marinées - tapenade - fruits à croquer - dés de fromages	
Planche mixte (8 pers)	25.00€
Mélange de charcuterie fine et fromages de qualité	
Croc' légumes (env. 20 pers)	26.00€
Mix de légumes selon saison - avec sauces	
Plaquette aux 2 fumés (150gr)	10.00€
Saumon & magret fumé maison tranché langue de chat	
Pain surprise de campagne charcutier (72 pièces)	42.00€
Pain suédois (48 pièces)	30.00€
Saumon fumé - guacamole - ganache de foie gras figue	
Trio de Wood box	25.00€
Crevettes marinées sésame/soja Pétoncles à l'huile de noisette/orange Crevettes marinées au rhum/citron vert/gingembre	
Coffret APERO TENTATION : 5 salés + 3 sucrés	13.20€
Œuf de caille/magret fumé - quichette - navette au saumon - briochin canard - crevette/chorizo 3 mignardises sucrés	
Plateau de briochin (15 pièces)	27.00€
Saumon fumé Foie gras Fromage ail et fines herbes	
Plateau minis vol au vent (18 pièces à réchauffer)	29.00€
Pétoncle - escargots - champignons	



NOS BOUCHÉES SALÉES

minimum 8 de chaque

Bouchées LUNCH	l'unité 2.50€
Black navette crème de wasabi saumon - pain pita aux œufs mimosa - mauricette bretzel poivre Bresaola - burger by Dussart	
Minis bouchées	l'unité 1.60€
Quichette cantal - quichette moule curry - quichette pétoncle persil - quichette chorizo - quichette chèvre miel Bagel pesto coppa - bagel saumon Navette beurre de noix/jambon - navette saumon/crème citron - navette thon/crème fraîche/ciboulette	
Minis pics	l'unité 1.60€
Œuf de caille / magret fumé - crevette/chorizo - œuf de caille/saumon fumé - Tomate/mozzarella - melon/jambon (en saison)	
Nos contenants apéritifs	l'unité 2,10€
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 et pesto de roquette Panacotta de foie gras - croustillant de pain d'épice Panacotta bisque de homard chantilly pointe de piment d'Espelette Tataki de bœuf « recette du chef » Tataki de thon	



NOS BOUCHÉES SUCRÉES

minimum 8 de chaque

Les petites réductions	l'unité 1.60€
Mini breton citron meringué à notre façon Tartelinettes crème mousseline framboise Tartelinettes ganache chocolat Fondant nantais au rhum Mini tropézienne Choux chocolat Pasteis de nata Choux vanille Macaron Canelé	
Les minis contenants	l'unité 2.10€
Mousse nougat, pépite de framboises Mousse pistache compotée abricot Spéculos crème citron meringue Crème de tonka, ananas rôti Mousse coco façon Bounty Mousse chocolat Salade de fruits	
Plateau de choux crème (15 pièces)	30.00€



NOS ENTRÉES

Cassoline de pétoncles, réduction de crustacés	8.00€
Coquille de noix de St Jacques	6.60€
Vol au vent jambon - champignons	5.00€
Fine de saumon fumé œuf poché - pipette de vodka « Audace à la française »	9.00€
Lotus de noix de st jacques crevettes jalapeno & mangue	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

Cabillaud, crème safranée	10.50€
Sandre, au beurre blanc	10.50€
Blanquette de la mer au lait de coco et coriandre ...	9.95€
Dos de merlu à l'huile d'olive, thym et romarin	8.50€

NOS VIANDES

Coq au vin	6.50€
Véritable carbonade flamande à la bière de saison	9.40€
Joue de porc à la basquaise	8.90€
Suprême de pintade laqué au cidre	10.50€
Blanquette de veau de ma mamie	9.50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Tombée forestière	2.30€
de saison à l'ail et persillade	
Risotto	2.30€
Mousseline de carottes	2.30€
Gratin dauphinois	2.30€
½Tomate provençale	1.30€

NOS PLATS CONVIVIAUX à partir de 8 personne

Morbiflette	10.50€
Pommes de terre - saucisse de Morteau - Morbier vieux sire	
Tartiflette	10.50€
Pommes de terre - oignons - lardons - véritable Reblochon	
Panibois de parmentier de canard	7.50€



NOS PLATS DE PARTAGE à partir de 8 personne

Paëlla	10.50€
Riz - chorizo - tomates - poivrons - petits pois - encornets - poulet - crevette	
Couscous	10.50€
Merguez - poulet - agneau - légumes - semoule	
Rougail saucisse / riz	9.00€
Confit de canard - pommes de terre sarladaises	10.00€
Colombo de poulet / riz	9.00€
Choucroute	11.00€
Choux cuisiné - saucisse de Francfort et Strasbourg - saucisson à l'ail - jarreton - 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 / 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