**Merci a nos mariés J & Y**

**Vous trouverez ci-après notre collection mariage, cette documentation n’est pas exhaustive, nous sommes à votre disposition pour concevoir avec vous une réception cousue main. …. Dussart -Traiteur- vous accompagne & vous conseille.. Pour assurer un mariage sans Stresssss : anticiper et déléguer sont les maîtres mots... "Tirés de notre expérience, voici quelques points à noter pour optimiser l'organisation de VOTRE mariage..."**

**-Compter 1h30 / 2h00 de rendez-vous afin de faire connaissance & élaborer au mieux vos souhaits.**

**-Déterminer le budget à prévoir ....**

**-Faire le choix d'un repas assis, buffet....**

**-Choisir le thème de votre mariage (code couleur, thème "voyage, gourmandise, etc...)**

**-Comptabiliser vos convives (adultes, enfants) sans omettre de vous intégrer ...SI, SI ça arrive !!!**

**-Pensez a l'accord METS & VINS…**

**-Planifier le déroulé de la journée (horaires cérémonie, vin d'honneur, cocktail, repas, invités dessert...).**

**-La pause photo, pensez a un intégrer un temps !!!**

**-Déléguer a vos témoins, garçons, demoiselles d'honneur le soin d'organiser les animations & d'en faire part au traiteur afin d'en tenir compte pour le timing du service.**

**-Vérifier avec les prestataires "baby Sitter, orchestre, DJ, photographe etc"..., si il vous faut leur fournir un repas.**

**-Si vous avez des invités fin de repas ; sachez que lorsqu'ils arrivent, bien souvent il y a du retard alors prévoyez-leur une assiette "anglaise" ou une de fromages, afin de leur faire prendre part a la fête... (et surtout éviter que le temps d'attente soit trop long !).**

Dussart Traiteur

***On vous dit a très vite...***

## On s'occupe de vous,

## On s'occupe de tout ….

Notre métier nous anime depuis plus de 20 ans issus des métiers de bouche, notre seul souhait est de vous accompagner au fil de cette journée pour que vous puissiez profiter pleinement de ce Jour. La Passion & la Rigueur sont autant de valeurs qui nous définissent …Transmettre des émotions, grâce à des produits de Qualité & Cuisiné, c'est notre ADN !!!!

# Spécial vin d'honneur

*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€**

*Présentoir a macarons 30 unités : **45.00€**

*Pain surprise de campagne 72 sandwichs : **40.00€**

*Pain nordique de la mer 48 sandwichs : **38.00€**

*Plateaux de bouchées apéritives 24 pièces : **48.00€**

*Plateaux de verrines assorties 24 pièces : **52.50€**

*Plateau de pièces LUNCH 24 unités : **72.00€**

*Bar a biscuits salés façon CANDY BAR : **100.00€**
« bretzel - cacahuètes - curly - chips … & autres biscuits salés»

*Bar a Bonbons pour petits & grands : **160.00€**
« 5 contenants garnis »

*Bar a mini crêpes (froides)150/160 unités: **120.00€**
"confiture - pâte a tartiner chocolat - sucre »

*Bar a Pop corn 50 cornets : **79.00€**
« nature - caramélisé »

*« Premier instant de détente, un moment où tout vous rassemble »*

Sortez de l'ordinaire, surprenez !!! Faîtes preuve de sobriété, proposant un mélange de couleurs, de goûts, de saveurs entre le sucré le salé… Nous sommes à votre écoute pour chambouler votre vin d'honneur en un moment goûteux, & festif !!! Si vous voulez proposer un cocktail original à vos invités, laissez-vous tenter par les ateliers culinaires ... Ces stands pas comme les autres mêlent plaisir des yeux & des papilles !

Les bars et autres stands culinaires sont devenus particulièrement populaires lors des réceptions de mariage, certains sont même de véritables animations, garantie de succès auprès de vos invités…

Pour un mariage estival, voici le nouveau stand à la mode : le bar à tartiner, le bar a légumes crus... Quand on pense nourriture de fête, les huîtres, le saumon et le foie gras viennent facilement en tête... Originaire d'Espagne, la plancha est une méthode de cuisson raffiné… Les Chauds font leur SHOW …

*Adoptez-les sans hésiter !!!*

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

## * Bar a « Mojito » forfait 100 verres * : 500. 00€

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

## * Trio de vin aromatisé en bonbonnes de 5 litres : 120.00€

« Vin rosé cerise/pêche - vin rosé grenadine/cassis - vin blanc pêche/abricot »

## * Cocktail « ME » forfait 100 verres * : 500.00€

« Vin blanc, cidre, grenade, jus de pomme, jus d'orange , cannelle ,touche de sirop d'érable »

## * Bar a cocktail : 500.00€

« Planteur – Pina Colada – Mai Taï (servi en bonbonne de 5 litres)»

**Petite attention qui fera plaisir a ceux qui ne boivent pas d'alcool ou tout simplement pour les enfants mais celle-ci restera Festive…**

## Bar a « Soft » : les 3 bonbonnes de 5 litres : 125.00€

« Thé glacé pêche - citronnade - menthe à l'eau »

## Bar « Détox » : 60.00€

« Eau fruitée rouge - eau citronnée concombre menthe »

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

***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) »

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

"Charcuterie de Qualité choisis pour leurs goûts, leur affinage subtil et leur région"

**Stand à l'italienne : 150.00 €**

« Assortiment de tomates cerises, mozzarella, medley d'huile d'olive & balsamico »

**Bar à légumes crus : 70.00 €**

« Légumes de saison qui font " trempette", sauce curry, sauce cocktail ,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 « prêt à picorer », l'avantage de mixer les styles : 180.00 €**

"Olives & légumes marinés - cagette a nachos & ses salsas sauce - pickles de légumes, tiny de saucisson tranché, pot d'œuf de caille"

**Bar a tartinade : 150.00 €**

« Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes, pistou ou encore houmous... A vos marques prêtes ? TARTINER !!! »

**Planche a crevettes marinées : 210.00€**

3 recettes de marinades "Piquer, Savourer, Voyager !!! ...

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

**Plancha Côté terre : 450.00€**

« Volaille, araignée de porc, bœuf tout ceci mariné »

**Plancha Côté mer : 450.00€**

« Crevette marinée aux épices gingembre - noix de st Jacques au yuzu »

**Plancha Côté mer :** (2/pers) **selon cours**

« Couteaux à la persillade »

**Atelier exotique : 220. 00€**

« Nems - samossa - acras »

**Atelier wok : 250.00€**

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

**Atelier de foie gras chaud :** (30gr/pers) **450.00€**

« Escalope de foie gras poêlée à notre façon ! secret du chef »

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

Stick de mozza - P'tit camembert panés

**Wood box BY Dussart : 6.50€ pièce à choisir**

- Parmentier de canard
- Moqueca da Bahia
- Risotto aux champignons
- Pull pork & grenailles
- Noix de joue de porc – purée de carottes
- Rougail saucisse ….

**Bar a « œufs brouillés » : 180.00 €**

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

**Bar Soupe en tasse : 100.00€**

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

## « Sincérité » *a partir de 47.50€/pers*

*Qualité de ce qui est sincère & loyal...*

*Le cocktail dînatoire est un vrai repas mais qui est « logistiquement différent » car il n'y a pas de grande table mais que des petites tables tels que « mange-debout / barriques en bois / salon cocooning… L'ambiance est plus décon-tractée & plus festive car chaque convive se balade & s'installe où il le souhaite.*

*Cette proposition comprend : nappage pour les ateliers unique-ment, serviettes cocktail, vaisselle adéquat, Personnel de service & atelier compris.*

*Tout changement entraînera une majoration .*

***Plateau de 5 pièces froides + 2 verrines assorties**

***Atelier de saumon 30gr**

*« Tranchettes de saumon fumé maison tranché devant vos convives (Blinis, crème chantilly citronnée) »*

***Les tartinables** A vos marques prêts ? TARTINER !!!

*«Ambiance décontractée autour de rillettes, tapenade de légumes… »*

***Le prêt a picorer**

*Légumes a croquer, œuf de caille, olives marinées, saucisson*

***Planche de cochonnaille** a déguster du bout des doigts... 50gr

*« Fines charcuterie choisi pour leur goûts, leur affinage subtil »*

~~~~

**\*Tiny de parmentier de canard**

**Wood box de la mer**

~~~~

***La p'tite boite a fromages**

~~~~

**\*Plateau de minis gourmandises** *(4/pers)*

*&*

\* **Café** *en buffet*
~~~~

## « Romantique » *a partir de 51.50€/pers*

*Caractère de ce qui est unique*

*& passionné...*

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

*Tout changement entraînera une majoration.*

**Pressée de raie aux aromates,** petite verdurette vinaigrette au thym **.**

**Ou Buffala, tomates roquette** huile d'olive & perle noire au balsamique.

**Ou Melon fine de jambon- pipette de porto « selon saison »**

**-**

**Cabillaud cuit vapeur,** au beurre d'agrumes

**Ou Noix de joues de porc braisées,** au vin rouge

**Ou Fondant de volaille,** au cidre

**-**

Gratin dauphinois - cocotte de légumes confits façon ratatouille

**-**

**Assiette de Fromages (2) -** salade de saison

**-**

**Amoureusement gourmand.**

« Tout choco croustillant & rubis fruits rouges de saison »

## « Créativité » *a partir de 56.00€/pers*

*Force de créer de nouvelles &*

*belles choses.*

Menu
TABLE
TABLE
TABLE

## « Union »

***a partir de 60.00€/pers***

*Relation réciproque qui existe entre deux êtres formant 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.*

**Entrée en matière** « sorbet tomate- basilic »

~

**Foie gras, comme un nougat**

**Ou Lotus de crevettes & noix de st jacques**, chorizo doux & vinaigrette jalapeño

**Ou Tataki de thon, sur méli mélo japonisant**

~

**Médaillon de filet de veau**, réduction d'échalotes au porto

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

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

**Accompagnement (2)** cocotte de mousseline de carottes au lait de coco

gratin dauphinois

~

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

Ou **Ardoise de fromages de caractère** *(3 sortes) - salade de saison*

~

**Plaisir gourmand**

**Croquant tout choco & Mac Dussart** *( coque de macaron, crème vanille, framboises)*

Ou **Quadrilogie de mini desserts**

*(panacotta à l'ananas - macaron - crème brulée - tartelinette mousseline framboise)*

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

## « Buffet Amour » 36.00€/pers

*Sentiment vif qui pousse à aimer profondément…*

Tenue de buffet en sus a partir de 80 pers (prévu pour 50.00€ de l'heure )

**Salade Marine** « perles de pâtes, crevettes, pétoncles, crabe, mayonnaise »

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

**Plateau de charcuteries variées** :

« saucisson, fines de jambon, terrine du chef »

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

**

**Plat a choisir :** - cuisse de canard confite maison

Ou - cœur de merlu, bisque de langoustines

Ou - fondant 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

## « Audace » *A partir de 46.00€/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. Tout changement entraînera une majoration.*

Entre terre & mer

*« saumon fumé - verrine de crème de parmesan tomates confites et pesto »*

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***

## « Les petits plus ...»

(si alcool fournie par les mariés) **+ 2.00€**

« sorbet pomme cidrée / ananas / abricot ou /cactus- citron vert »

(avec alcool ) **+ 4.00€** « pomme cidrée /cidre - ananas / rhum ambré -abricot / pineau ou /cactus citron vert / vodka »

## Menu TECHNICIEN *a partir de 17.00€*

(Animateurs, dj, baby- Sitter, Orchestre, photographe...)

**Entrée - plat chaud / légume / dessert**

## « Assiette bucolique... »

*a partir de 15.00€/pers*

« melon - fine de jambon - terrine du chef - bodéga de saison - tranche de viande froide - fromage (1) - salade mêlée »

## Percolateur a café *100 tasses* : ***110.00€***

*« café - sucre - agitateurs - gobelets »*

## Buffet à PICORER » *à partir de 12.00€*

Navette briochée - mini burger - œuf de caille - tomates cerise - quichette - club sandwich - saucisson - melon (en saison) - mini desserts et friandises

## Le KID BAG *a partir de 10.00 €*

Surimi -1/2 œuf – salami - jambon blanc – chips individuel - carré de fromage - compote à boire - petite boisson – pain - couverts & serviette.

## Menu « P'TIT LOU » *à partir de 14.00€*

Melon /jambon (en saison) Ou
Mousson de canard

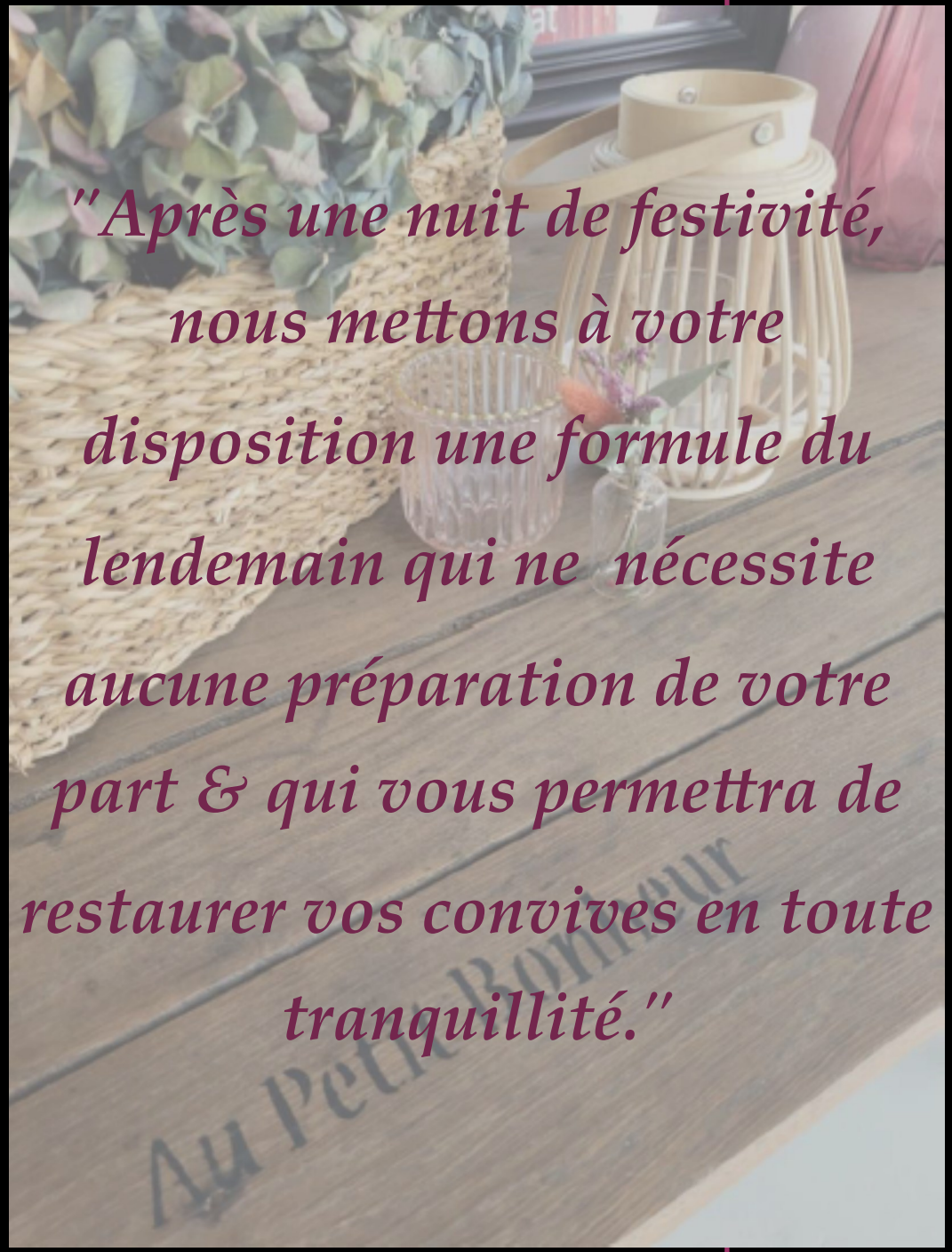
Blanc de poulet à la crème - gratin dauphinois

mousse au chocolactée

## Panier de fruits frais de saison *50 pers* : ***60.00€***

## Soupe à l'Oignon : ***1.20€/pers*** *(minimum 30 pers)*

*« fournie avec fromage râpé et croûtons »*




*"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 : 12.00€/pers*

*« Livré la veille – pains & vaisselle à votre charge »*

-Salade piémontaise

-Salade grecque

-Salade coleslaw

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

-Salade de haricots verts, ail & fines herbes

-Camembert

& Panier de fruits de saison.

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 a table) puis mis a 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. A notre départ, seuls restent la nappe (si tissus a nous retourner dans un délai de 48h) verres a 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... VOIR aussi ARTICLE 4

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 a 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 a l'acceptation a 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 a 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 a disposition.

Dussart
— Traiteur —

**POUR INFORMATION , en raison des inflations les tarifs sont susceptibles de subir une hausse malgré un devis réalisé**

Sarl DUSSART traiteur 8 bis rue jacqueline auriol 79300 Bressuire 0549814181 / Siret 80065269500019