

Merci a nos mariés "Servane & Maxime"



Maison  
Dussart  
— Traiteur —

L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS

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. .... & qui vous ressemble !!!

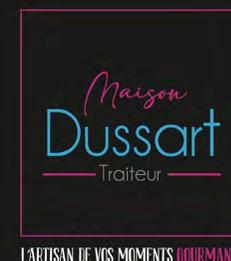
La **Maison Dussart -Traiteur-** vous accompagne & vous conseille.. Pour assurer un mariage sans Stresssss, anticiper et déléguer sont les maîtres mots...

"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 envies.
- Déterminer le budget à prévoir .... & faire le choix d'un repas assis, buffet....
- 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...).
- 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. La pause photo, l'entrée des mariés .... pensez a un intégrer un temps !!!
- 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 petite place, afin de leur faire prendre part a la fête... (et surtout éviter que le temps d'attente soit trop long !) en leur proposant soit un p'tit coin café-brioche- une assiette de dessert...

On vous dit a très vite...

**Transmettre des émotions a travers notre passion, c'est notre ADN !!!!**



L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS

# Vin d'honneur "Sucré - Salé"

\*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 sandwiches : **40.00€**

\*Pain nordique de la mer 48 sandwiches : **38.00€**

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

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

\*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 !!! Faites 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 les bars demandant de la préparation - un forfait\* de personnel est à rajouter

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

" Rhum ambré cubain, menthe fraîche, citron vert, cassonade & 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 "Cocktail & Rêves" : **500.00€**

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

\*La BEER BROUETTE : **250.00€**

"assortiments de bières de SELECTION présentées dans une brouette"



**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 : **100.00€**

« 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 »

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

"Olives marinées - œuf de caille - saucisson - légumes a croquer - fromages finement coupés

**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€**

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

**Bar a Tataki : 200.00€**

"terre mer" saveurs japonaise !!!



## Tous les ateliers, stands & bars

« minimum de 50 pers - tarif hors personnel un forfait est à rajouter »

**Plancha Côté terre : 480.00€**

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

**Plancha Côté mer : 480.00€**

"Crevette marinée 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 : (30gr/pers) 500.00€**

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

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

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**

- Parmentier de canard

- Moqueca da Bahia

- Risotto aux champignons

- Pull pork & grenailles

- Noix de joue de porc – purée de carottes

- Rougail saucisse ....

- Tartiflette

- Morbiflette



a partir de **29.50€/pers**

options en supplément

**+ 20.00€/pers**

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

*Tout changement entraînera une majoration.*

« **Romantique** »

Caractère de ce qui est unique & passionné...

Terrine de la mer chantilly au citron - asperges, fine de saumon fumé & crevettes

-

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

Gratin dauphinois & Fagots de haricots verts

-

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

-

Amoureuusement gourmand.

« Tout choco croustillant & rubis fruits rouges de saison »



# « Créativité »

a partir de 58.80€/pers

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



**Force de créer de  
nouvelles  
& belles choses.**

**Œuf poché enlacé de son saumon fumé maison**

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

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

~~~~~

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

**Ou Canard toute en longueur rôti, aux aïelles**

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

**Ou Dos de cabillaud, beurre de chorizo**

**Accompagnement viandes : gratin dauphinois & tombée forestière en persillade**

**Accompagnement poisson : risotto crémeux au parmesan & tombée forestière en persillade**

~~~~~

**Trilogie de fromages affinés, cœur mélangé de verdurette**

**Ou Crottin de chèvre affiné, 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**

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



**Relation réciproque qui existe entre deux êtres formant un tout.**

Foie gras maison - confit de figues

Ou Origami de crevettes & noix de st Jacques, vinaigrette au gingembre & mangue

Ou Combo de saumon fumé & gravlax

~

Pavé de magret de canard, caramélisé au miel du Bocage

Ou Fondant de veau cuisson lente, réduction sombre au porto

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

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

~

Ardoise de fromages 4 sortes - assiette de salade de saison

~

Quadrilogie de mini desserts

(Panacotta à l'ananas - macaron - crème brûlée - tartelnette mousseline vanille / framboise)

## 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... A vos marques prêtes ? TARTINER....

## 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.**



## 2 ème 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

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



***Braver les habitudes pour réussir  
une chose impossible ...***

*Tout changement entraînera une majoration.*

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

**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 » a partir de 36.00€/pers**

*Sentiment vif qui pousse à  
aimer profondément...*



**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**

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

# « Les petits plus ... »



## Pause glacée...

(si alcool fournie par les mariés) + 2.00€

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

(avec alcool ) + 4.00€

« pomme cidrée /calvados - ananas /rhum ambré -abricot / pineau ou /cactus citron vert / vodka »

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

**SUGAR Box 35 pièces : 70.00€**

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

« café - sucre - agitateurs - gobelets »

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

« fournie avec fromage râpé et croûtons »

**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 Mousse de canard  
Blanc de poulet à la crème - gratin dauphinois  
mousse au chocolactée

**« 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 »

**Menu TECHNICIEN a partir de 17.00€**

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

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



*"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 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.

# *Envie d'un Brunch TENDANCE*



*.... Brunch ° " X by DUSSART ....*

*\*Box de saumon fumé maison - concombres - blinis - crème ciboulette*

*\*Box italienne "tomates mozzarella basilic"*

*\*Box de charcuteries fines*

*\*Box de fromages*

*\*Box de fruits frais*

*\*Box de réductions sucrées*

TARIF SUR DEMANDE

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.

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





Merci a nos mariés "Fatima & Jérôme"



L'ARTISAN DE VOS MOMENTS GOURMANDS

[www.dussart-traiteur.com](http://www.dussart-traiteur.com)

05 49 65 13 76