

# Carte et Menus en Fêtes



**NOUVEAU!** Commandes sur  
[www.jousseaumetraiteur-eboutiq.fr](http://www.jousseaumetraiteur-eboutiq.fr)



**Jousseume**  
CHARCUTIER - TRAITEUR



## Apéritifs festifs à partager

### Les gourmandises chaudes

*Pizza provençale, Chou croquant escargot, Clafoutis lardons chèvre, Mini cheeseburger, Muffin saumon fumé citron confit, Quiche lorraine.*

**Le plateau de 18 pièces**

**17,90 €**

**Le plateau de 30 pièces**

**29,10 €**

### Les mignonettes en plateau

*Mousse de foie gras de canard aux épices de Noël, Saumon fumé, cœur de sucrine et crème légère citronnée, Maraichère de tourteaux au curry.*

**Le plateau de 12 pièces**

**20,90 €**

### Les verrines en coffret

*Panacotta de foie gras, griottes Amarena, Crémeux de St Jacques, légumes croquants, Entremêt de gambas et crevettes grises, Capuccino chèvre frais et tomates confites.*

**Le coffret 12 verrines**

**29,90 €**

### Les brioches surprises (48 pièces)

• Parfait foie gras

**37,90 €**

• Crabe / Saumon fumé

**34,50 €**

• Charcuterie (4 variétés)

**32,50 €**

## Les plateaux apéritifs

**Les plaisirs de Noël (20 pièces)**

**23,90 €**

*Sphère de gambas et caviar de tomates, Persillé de joues de porc confites, Briochette de rouget et oeufs de Capelan, Cookie truite fumée à l'aneth.*

**Les papilles en fête (20 pièces)**

**23,90 €**

*Tartelette foie gras framboises et pistaches, Financier crabe yuzu et truite gravlax, Tortilla magret fumé et figues, Wrap de sarrasin saumon fumé citron vert.*

## Epicerie fine de Noël

Sur commande

### Caviar d'Aquitaine

Origine France - Producteur indépendant

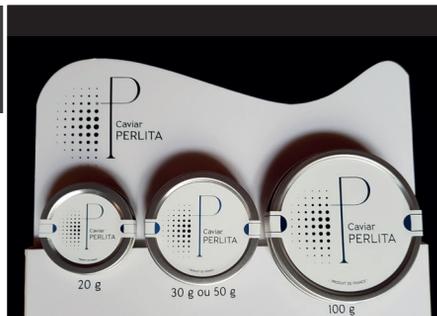
• Boîte de 30 g

**53,50 €**

• Boîte de 100 g **164,70 €**

• Boîte de 50 g

**82,40 €**



# Les spécialités de Noël

## Nos charcuteries de Noël

- **Pâté croûte Pintade, joues de porc, morilles** **36,30 €** (le kg)
- **Pâté croûte de chapon fermier de Vendée au curry** **39,90 €** (le kg)
- **Pâté croûte Cochon, pistaches et foie gras** **40,90 €** (le kg)
- **Pâté croûte Richelieu ris de veau, gésiers confits et foie gras** **49,90 €** (le kg)
- **Galantine de Pintade fermière aux girolles** **38,90 €** (le kg)
- **Galantine de Magret de canard aux pistaches** **39,90 €** (le kg)
- **Galantine Faisan truffé à la truffe noire 1%** **40,90 €** (le kg)



CHAMPION DE FRANCE  
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014  
1<sup>ER</sup> PRIX RÉGIONAL 2015



- **Boudin blanc nature** **21,40 €** (le kg)
- **Boudin blanc aux morilles** **29,90 €** (le kg)
- **Boudin blanc truffé à 1 %** **31,90 €** (le kg)
- **Boudin blanc foie gras** **39,90 €** (le kg)



## My Boco pour les Fêtes !



My BOCO  
Jousseaume  
TRAITEUR

- **Bocal Rillettes de saumon fumé, 180 g** **8,90 €** (la pièce)
- **Bocal Foie gras de canard, 200 g** **32,90 €** (la pièce)

# Les entrées froides



## La tradition festive

- Foie gras de canard frais «maison» **16,40 €** (les 100 g)
- Foie gras d'oie frais «maison» **17,40 €** (les 100 g)
- Terrine de Saint-Jacques aux 3 poivrons **4,50 €** (les 100 g)
- Terrine de bar à la provençale **4,50 €** (les 100 g)
- Terrine de langouste aux petits légumes **5,90 €** (les 100 g)
- Rillettes de saumon fumé **4,10 €** (les 100 g)
- Saumon fumé frais **8,20 €** (les 100 g)
- 1/2 langouste à la parisienne **28,20 €**
- 1/2 homard bleu à la parisienne **20,90 €**



## Les conviviales

- Dôme de saumon fumé, pickles et condiments sur son cracker provençal **6,20 €** (la pièce)
- Délice de foie gras et pommes caramélisées **7,80 €** (la pièce)
- Pâté croûte Truite, Saint-Jacques et Cabillaud aux agrumes **6,40 €** (la pièce)
- Grillotin au foie gras **7,80 €** (la pièce)
- Bavarois de crustacés et ses petits légumes **6,20 €** (la pièce)
- Le Scintillant (bûche truite gravlax, crabe) **6,30 €** (la pièce)
- L'océan au parfum de Kalamansi **6,40 €** (la pièce)

# Les entrées chaudes



- Escargots de Bourgogne, pur beurre **8,90 €** (la douzaine)
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne **6,50 €** (la pièce)
- Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes **6,50 €** (la pièce)
- Bûche de Saint-Jacques et homard, en croûte de pavot **8,20 €** (la part)
- Crème brûlée de homard et foie gras **8,50 €** (la part)
- Filets de sole farcis, poêlée de légumes croquants, crème de langoustines **8,90 €** (la part)



# Les poissons chauds

- **Filet de turbot farci aux gambas, risotto crémeux aux potimarrons, crème de crustacés** 12,20 € (la part)
- **Filet de sandre, mousseline de carottes à l'aneth, légumes sautés, beurre nantais** 11,30 € (la part)
- **Pavé de bar rôti sur peau, tagliatelles de légumes, crème de langoustines** 11,90 € (la part)
- **Dos de cabillaud poché, riz espagnol, asperges vertes, chips et crème de chorizo** 10,20 € (la part)
- **Médailon de lotte, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et fines herbes, poêlée forestière, crème de morilles** 11,90 € (la part)
- **Noix de St Jacques braisées, risotto crémeux terre et mer, éclats de légumes, velouté à la crème** 12,10 € (la part)



Possibilité de présenter les poissons et viandes en cassolettes individuelles (un chèque de caution vous sera demandé pour la mise à disposition des plats en porcelaine)



# Les viandes chaudes

- **Poularde de Vendée en tournedos, jus de volaille réduit au Marsala, pomme Anna, girolles et potimarrons poêlés** 12,10 € (la part)
- **Palet de veau confit basse température, jus de viande au vieux Porto, galette de chanterelles, carottes fanes, fevettes** 12,30 € (la part)
- **Mijoté de cerf aux parfums des sous bois, poêlée de légumes de saison** 11,50 € (la part)
- **Fricassé de noisettes de chevreuil sauce grand veneur, purée de panais et marrons** 11,20 € (la part)
- **Poitrail de chapon fermier de Vendée, fourré aux éclats de marrons, écrasé de butternuts aux noisettes, crème de cèpes** 12,10 € (la part)
- **Effilochée de cuisse de chapon confit, écrasé de Charlottes à l'huile de truffes** 12,10 € (la part)
- **Filet de bœuf en croûte, duxelle de champignons, sauce Périgueux (minimum 6 personnes)** 12,50 € (la part)

# Sur commande

## Les volailles Fermières

**Label Rouge de Challans**  
«Le must des volailles festives locales»

Pintades, chapons, dindes, poulardes  
**Crués, cuites ou farcies**



*Possibilité de vous fournir en volailles festives «gamme BIO»*

## Plateau de Fromages festifs de la Maison Beillevaire «Maître Fromager»



### NOËL

**Le plateau 6-8 personnes ..... 27,50 €**

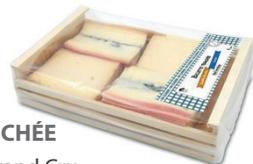
- Petit Morin aux figues,
- Picodon d'Ardèche,
- Beaufort d'été,
- Brun de noix,
- Pont l'évêque,
- Lavort.



### NOUVEL AN

**Le plateau 6-8 personnes ..... 27,50 €**

- Petit Morin poivre,
- Fourme d'Ambert,
- Étoile de Gâtine,
- Abondance,
- Nénuphar,
- Fumaison.



### RACLETTE TRANCÉE

Raclette sélection Grand Cru  
et Morbier AOP

**Pour 2 personnes (poids net 400 g) .... 14,90 €**

**Pour 4 personnes (poids net 800 g) .... 25,90 €**

*Photos des plateaux de fromages non contractuelles*



# Nos menus

## Menu Flocons

18,50 €

Feuilleté de St Jacques  
aux petits légumes

Effilochée de cuisse  
de chapon confit,  
écrasé de Charlottes  
à l'huile de truffes

## Menu Paillettes

33,90 €

Foie gras de canard frais  
«maison»

Noix de St Jacques braisées,  
risotto crémeux terre et mer,  
éclats  
de légumes,  
velouté à la crème

Poularde de Vendée  
en tournedos, jus de volaille  
réduit au Marsala, pomme Anna,  
girolles et potimarrons poelés

## Menu Étoiles

33,90 €

Foie gras d'oie frais «maison»

Pavé de bar rôti sur peau,  
tagliatelles de légumes,  
crème de langoustines

Palet de veau confit  
basse température,  
jus de viande au vieux Porto,  
galette de chanterelles,  
carottes fanes, fevettes

Dates limites souhaitables pour passer ses commandes : pour Noël le samedi 17 décembre et pour le 1<sup>er</sup> de l'an, le samedi 24 décembre.

### CONDITIONS GENERALES DE VENTE / COMMANDES - FÊTES DE FIN D'ANNEE 2022

**1. OBJET** - La Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située 13 Place Saint Martin - 44120 VERTOU. Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes. **CGV 2. PRIX ET REGLEMENT** - Les prix des produits commercialisés par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 % (y compris les frais de livraison éventuellement facturés), sans autre prestation de service accessoire et de 20 % dans le cas contraire (service de repas, plats préparés et réchauffés à domicile). Les boisons alcoolisées sont soumises au taux de TVA de 20%. La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 50 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique. **3. REPORT - DÉSTÈMMENT - ANNULATION** - L'acompte versé lors de la commande sera conservé par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure. En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 5 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée. **4. REMISE DE LA COMMANDE** - La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes : - **Rétrait en boutique**: Prétrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin soit: 8h30 - 13h / 15h - 19h. **5. RESPONSABILITÉ** - Une information est assurée par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, œufs, mollusques, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME toute contre-indication à ce sujet. Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne consommation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid. La Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson,...), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande. **6. CLAUSE PARTICULIERE COVID-19** - Toute équipe de la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME est pleinement mobilisée pour garantir le strict respect des consignes sanitaires (port du masque, gestes barrières, distanciation, renforcement du plan de nettoyage et désinfection) prescrites par les autorités gouvernementales dans le cadre de l'épidémie de Covid-19 si celles-ci s'avèrent être remises en place. Concernant l'accueil de la clientèle et afin de préserver la santé de nos clients et de notre équipe, il est demandé de respecter impérativement les mesures suivantes : - Limitation du nombre de personnes en boutique à 3 et respect d'une distanciation d'un mètre avec autrui. - Utilisation lors de l'entrée dans la boutique du gel hydroalcoolique mis à disposition, - Port du masque obligatoire dans le magasin. Le client déclarera de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le département et s'engage à le respecter. Il se décharge la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME de toute responsabilité à ce sujet concernant notamment le déroulement du repas qu'il entend organiser à son domicile, ou dans le lieu choisi par lui, avec tout ou partie des produits commandés. **7. RECLAMATION** - Toute réclamation éventuelle doit être portée à la connaissance de la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME par écrit à l'adresse suivante : 13 Place Saint Martin - 44120 VERTOU dans un délai de 5 jours à compter de la remise de la commande pour pouvoir être prise en compte. **8. LITIGES** - Tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation ; - CMDC - Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice, 14 rue Saint Jean 75017 Paris https://cm2c.net. Si l'organisation syndicale du Prestataire n'a pas adhéré au service de médiation proposé par CM2C, il appartiendra au Prestataire d'adhérer lui-même directement afin que le litige soit traité par le service de médiation. Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n° 524/2013 du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n° 2006/2004 et la directive n° 2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>. **9. PROTECTION DES DONNÉES A CARACTÈRE PERSONNEL** - Dans le cadre de la fourniture de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client. Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par M<sup>me</sup> Anne-Françoise JOUSSEAUME, en sa qualité de co-gérante, considérée comme étant le responsable de ces traitements. En signant le présent contrat, le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables. En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12-23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant : - à M<sup>me</sup> Anne-Françoise JOUSSEAUME en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : [charcuterie.jousseau@orange.fr](mailto:charcuterie.jousseau@orange.fr) // En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 57 33 22 22 - site internet : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)



**JOUSSEAUME**  
CHARCUTIER - TRAITEUR

13, place St Martin à Vertou • 02 40 34 20 80

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

Et pour commander en ligne : [www.jousseau-me-traiteur-eboutiq.fr](http://www.jousseau-me-traiteur-eboutiq.fr)



CHAMPION DE FRANCE  
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014  
1<sup>ER</sup> PRIX RÉGIONAL 2015

MÉDAILLE D'OR  
CONCOURS NATIONAL  
DE LA SAUCISSE AU MUSCADET 2016

