

Jousseaume

CHARCUTIER TRAITEUR



La carte 2024

WWW.JOUSSEAUME-TRAITEUR.COM





Apéritifs festifs à partager

Les verrines en coffret

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

Le coffret 12 verrines

29,90 €

Les mignonettes en plateau

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

Le plateau de 12 pièces

20,90 €

Les brioches surprises (48 pièces)

- Parfait foie gras
- Crabe / Saumon fumé
- Charcuterie (4 variétés)

38,50 €

34,90 €

32,90 €

Les plateaux cocktails

Les douceurs gourmandes (20 pièces)

24,90 €

Sphère de gambas caviar de tomates goutte de poivron, Truite fumée à l'aneth cookie salé, Nordique de joues de porc confites en pesillées, Magret de canard fumé figues et tortilla de p. de terre

Le Bonheur des papilles (20 pièces)

24,90 €

Tartelette foie gras framboises et pistaches, Financier crabe truite gravlax crème yuzu, Joutes de bœuf confites crème de raifort à la ciboulette sablé parmesan, Wrap de sarrasin au saumon fumé et citron vert

Les gourmandises chaudes

Pizza provençale, Croque saumon aneth, Clafoutis lardons chèvre, Mini cheeseburger, Muffin saumon fumé citron confit, Quiche lorraine

Le plateau de 18 pièces

17,90 €

Le plateau de 30 pièces

29,50 €

La planche "Apéro"

- Coppa, Pancetta, Andouille de Vire, Chorizo, saucisson sec Landrén, Chiffonade de jambon sec

4-6 personnes

16,90 €



My Boco

My BOCO
Jousseume
TRAITEUR

- Bocal rillettes de saumon fumé,

180 g

9,00 € (la pièce)

Les entrées froides



La tradition

- Foie gras de canard frais «maison» 16,40 € (les 100 g)
- Terrine de Saint-Jacques aux 3 poivrons 4,60 € (les 100 g)
- Terrine de saumon aux petits légumes 4,10 € (les 100 g)
- Terrine de bar à la provençale 4,60 € (les 100 g)
- Rillettes de saumon fumé 4,20 € (les 100 g)
- Saumon fumé frais 8,50 € (les 100 g)



Les conviviales

- Pâté croûte truite, St Jacques et cabillaud aux agrumes 6,80 € (la part)
- Maraichère de St Jacques au curry 6,50 € (la pièce)
- Tomate fraîcheur au crabe et confit de légumes 6,50 € (la pièce)
- Délice de foie gras et pommes caramélisées 7,80 € (la pièce)
- Trompe l'oeil tarte citron St Jacques 6,80 € (la pièce)
- Entremet de truite gravlax et herbes fraîches 6,80 € (la pièce)
- Duo thon, saumon, passion, citron vert 6,50 € (la pièce)



Les entrées chaudes



- Coquille Saint-Jacques à la bretonne 6,80 € (la pièce)
- Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes 6,80 € (la pièce)
- Gambas rôties au Curcuma, fondue de poireaux à la crème, chips de Chorizo 9,50 € (la part)
- Filet de sole farci, poêlée de légumes croquants, crème de langoustines 9,20 € (la part)



Les poissons chauds

- **Filet de Sandre**, mousseline de carottes à l'aneth, beurre nantais **11,90 €** (la part)
- **Noix de St Jacques braisées**, poêlée de légumes Bords de Loire, crème de St Jacques au Muscadet **12,50 €** (la part)
- **Filet de bar rôti sur peau**, risotto de légumes verts, velouté ciboulettes **12,50 €** (la part)
- **Médallions de lotte**, écrasé de Charlottes, fèves et chanterelles, sauce morilles **12,50 €** (la part)
- **Dos de cabillaud poché**, riz espagnol, asperges vertes, chips et crème de chorizo **10,90 €** (la part)
- **Pavé de saumon rôti**, trio de quinoa d'Anjou, petits pois et piquillos, infusion au citron vert **11,10 €** (la part)



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



Les viandes chaudes

- **Tournedos de bœuf confit** à la Bourguignonne, mousseline de saison, légumes sautés **12,10 €** (la part)
- **Effiloché de volaille fermière façon coq au vin**, écrasé de pommes de terre aux herbes potagères **11,90 €** (la part)
- **Magret de canard rôti**, vinaigre de framboises, grenailles persillées **12,50 €** (la part)
- **Palet de veau basse température**, flan de légumes de saison, jus de viande réduit au Vieux Porto **12,90 €** (la part)
- **Mignon de porc au lard fumé**, Comté et tomates confites, jus de cochon crémé, garnitures forestières **10,90 €** (la part)
- **Volaille de Vendée en tournedos**, tarte fine de p. de terre, chanterelles et fèves poêlées, sauce foie gras **12,10 €** (la part)

Pour vos barbecues, nos suggestions de grillades

- **Chipolatas Muscadet** - Médaille d'Or 2016 - Médaille d'Argent 2022
- **Chipolatas** Piment d'Espelette
- **Socisette** de poulet au curry
- **Aiguillettes de poulet** marinade romarin, citron
- **Brochette de filet mignon** marinade toscane
- **Brochette de bœuf** marinade échalotes
- **Brochette de poulet** marinade provençale
- **Travers de porc** marinade barbecue
- **Poitrine de porc** marinée aux herbes
- **Araignée de porc** marinade miel, abricots
- **Grilladin** à la provençale



Nos charcuteries

- **Pâté croûte pintade** joues de porc et morilles
- **Pâté croûte poulet fermier** au curry
- **Pâté croûte tout cochon** aux pistaches



CHAMPION DE FRANCE
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014
1^{er} PRIX RÉGIONAL 2015 ET 2023



- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| • Boudin blanc nature | 21,90 € (le kg) |
| • Boudin blanc aux morilles | 32,50 € (le kg) |
| • Boudin blanc truffé à 1 % | 34,50 € (le kg) |

Les plats à partager

• **Cochon de lait farci**, gratin dauphinois, tomate provençale
(minimum de 25 personnes)

• **Paëlla traditionnelle**

• **Couscous Royal** (agneau, poulet, merguez)

• **Tajine de poulet** aux fruits secs, semoule parfumée

• **Tajine d'agneau** au miel et abricots, semoule parfumée

• **Jambalaya** (poulet, saucisse, chorizo, gambas, riz)

• **Poulet basquaise** et son riz basmati

• **Choucroute garnie** (jarret, francfort, saucisson, poitrine)

• **Choucroute de la mer** (merlu, saumon, haddock fumé)

• **Rougail de saucisses**, riz créole

• **Colombo de porc**, riz pilaf

• **Colombo de poulet** riz pilaf

• **Tartiflette** (400gr par personne)

11,20 € (la part)

9,20 € (la part)

10,00 € (la part)

9,20 € (la part)

10,90 € (la part)

9,20 € (la part)

8,50 € (la part)

10,50 € (la part)

11,80 € (la part)

8,90 € (la part)

8,50 € (la part)

8,50 € (la part)

8,50 € (la part)

Possibilité de fournir ces plats en container chaud pour un minimum de 20 parts.



Plateau de Fromages de la Maison Beillevaire «Maître Fromager»

Minimum 10 personnes

3,30 € par personne



Il est préférable de passer commande minimum 48h à l'avance

Les entrées et plats doivent être identiques pour toute commande inférieure ou égale à 6 parts

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)

Suite au contexte économique actuel, il y a de fortes variations de prix des matières premières qui impactent le prix de nos préparations mentionnées sur cette carte. Les prix pourront être réévalués en fonction des hausses de nos fournisseurs.

Merci de votre compréhension

Nos buffets

Buffet La Maine

15,90 €/pers.

Minimum 10 personnes

Assortiment de charcuterie présentée

*Andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail
Jambon sec et jambon blanc*

Les terrines (1 à 2 au choix selon nombre)

Terrine de campagne, rillettes de porc, terrine grand-mère

Viandes froides assorties (2 au choix)

Rôti de porc, rôti de bœuf, pilons de poulet

Garniture : Chips

Plateau de fromages de la maison « Beillevaire »

Dessert : tartelette feuilletée aux pommes

Buffet La Goulaine

24,50 €/pers.

Minimum 10 personnes

Entremet de truite gravlax et herbes fraîches

OU Maraîchère de Saint Jacques au curry

Saumon à la parisienne
et sa maraîchère de légumes

Rôti de pintadeau farci
et Pâté croûte tout cochon aux pistaches

Terrine de légumes du soleil

Plateau de fromages de la maison « Beillevaire »

Buffet La Sèvre

19,90 €/pers.

Minimum 10 personnes

Sélection de salades composées

(2 à 4 au choix selon nombre)

*Piémontaise, fraîcheur, croquante, taboulé, hollandaise,
romaine, grecque...*

Assortiment de charcuterie présentée

*Andouille de Vire, saucisson sec, saucisson à l'ail
Jambon sec et jambon blanc*

Les terrines (1 à 2 au choix selon nombre)

Terrine de campagne, rillettes de porc, terrine grand-mère

Viandes froides assorties (2 au choix)

Rôti de porc, rôti de bœuf, pilons de poulet

Garniture (1 à 2 au choix selon nombre)

Chips, ratatouille

Plateau de fromages de la maison « Beillevaire »

Dessert : tartelette feuilletée aux pommes

Buffet L'Ordre

25,90 €/pers.

Minimum 25 personnes

Sélection de salades composées

Piémontaise, fraîcheur et taboulé

Cochon de lait désossé, farci

Garniture :

Gratin dauphinois et tomates provençales

Plateau de fromages de la maison « Beillevaire »

Dessert : tartelette feuilletée aux pommes



Horaires d'ouvertures
Du mardi au samedi
de 8h30 à 13h et de 15h à 19h15
Fermeture le dimanche et le lundi

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

www.jousseau-traiteur.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- 1. OBJET** - a Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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 RÉGLEMENT** - Les prix des produits commercialisés par La Charcuterie Traiteur JOUSSEAU sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte 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 du repas, plats apprêtés et réchauffés à domicile). Les boissons 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 ou de leur livraison.
- 3. REPORT - DÉSISTEMENT - ANNULATION** - L'acompte versé lors de la commande sera conservé par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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 : - Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin.
- 5. RESPONSABILITÉ** - Une information est assurée par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à la Charcuterie Traiteur JOUSSEAU toute contre-indication à ce sujet. Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique de manière notamment à respecter la chaîne du froid. La Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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 PARTICULIÈRE COVID-19** - Toute l'équipe de la Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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. 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
 - Port du masque obligatoire dans le magasinLe client déclare de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le département et s'engage à les respecter. Il décharge la Charcuterie Traiteur JOUSSEAU 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.



CHAMPION DE FRANCE
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014
1^{ER} PRIX RÉGIONAL 2015 ET 2023



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS NATIONAL
DE LA SAUCISSE AU MUSCADET 2016
ET MÉDAILLE D'ARGENT EN 2022

