



1^{er} PRIX RÉGIONAL 2023
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC



MÉDAILLE D'OR 2024 AU CONCOURS INTERNATIONAL
DU BOUDIN BLANC CRÉATIF À ESSAY (61)

Jousseaume
CHARCUTIER - TRAITEUR

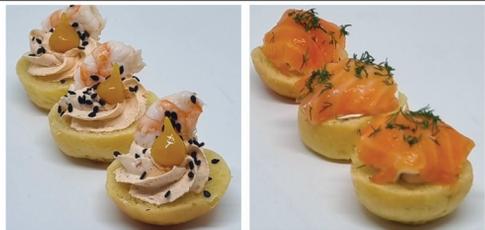
Carte et Menus en Fêtes

2024

PLACE
S' MARTIN

Possibilité de commander sur

➔ www.jousseaumetraiteur-eboutiq.fr



Les plateaux cocktails

Les pépites de Noël 32,90 €
Tartelette foie gras framboises et pistaches, Wrap de sarrasin au saumon fumé et citron vert, Boudin blanc basque cookie Espelette, Financier crabe truite gravlax crème yuzu. 

Les briochettes de la mer en fête 25,90 €
Truite de la mer fumée crémeux citron vert, Gambas caviar de tomates confites, Thon aux aromates, Rouget caviar de courgettes grillées.

Apéritifs festifs à partager

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 21,90 €

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 39,00 €
- Crabe / Saumon fumé 35,00 €
- Charcuterie (4 variétés) 33,00 €

Les gourmandises chaudes

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

Le plateau de 18 pièces 18,90 €
Le plateau de 30 pièces 30,90 €

Epicerie fine de Noël

Sur commande

Caviar d'Aquitaine PERLITA

Origine France - Producteur indépendant

- Boîte de 20 g 50,00 €
- Boîte de 50 g 82,40 €
- Boîte de 30 g 53,50 €
- Boîte de 100 g 164,70 €



Les spécialités de Noël

Nos charcuteries de Noël

- **Pâté croûte Pintade**, joues de porc, morilles **36,90 €** (le kg)
- **Pâté croûte Cochon**, pistaches et foie gras **44,90 €** (le kg)
- **Pâté croûte Richelieu**
ris de veau, gésiers confits et foie gras **49,90 €** (le kg)
- **Galantine de Pintade fermière**
aux girolles **41,90 €** (le kg)
- **Galantine de Magret de canard**
aux pistaches **43,90 €** (le kg)
- **Galantine de Faisan truffé**
à la truffe noire 1% **45,90 €** (le kg)



CHAMPION DE FRANCE
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014
1^{er} PRIX RÉGIONAL 2015 ET 2023
& MÉDAILLE D'OR DU BOUDIN BLANC CRÉATIF 2024
CONCOURS INTERNATIONAL



- **Boudin blanc nature** **21,80 €** (le kg)
- **Boudin blanc aux morilles** **32,50 €** (le kg)
- **Boudin blanc truffé à 1 %** **34,50 €** (le kg)
- **Boudin blanc foie gras** **39,90 €** (le kg)
- **Boudin blanc basque** **32,50 €** (le kg)



My Boco pour les Fêtes !



My BOCO
Jousseau
TRAITEUR

- **Bocal Rillettes de saumon fumé, 180 g** **9,00 €** (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» **17,50 €** (les 100 g)
- Terrine de Saint-Jacques aux 3 poivrons **4,70 €** (les 100 g)
- Terrine de bar à la provençale **4,70 €** (les 100 g)
- Terrine de langouste aux petits légumes **6,10 €** (les 100 g)
- Rillettes de saumon fumé **4,50 €** (les 100 g)
- Saumon fumé frais **10,40 €** (les 100 g)
- 1/2 langouste à la parisienne **28,90 €**
- 1/2 homard à la parisienne **22,90 €**



Les conviviales en fêtes

- Tiramisu de homard, gelée d'agrumes et biscuit taboulé aux légumes croquants **7,80 €** (la pièce)
- Délice de foie gras et pommes caramélisées **7,80 €** (la pièce)
- L'exquis de St Jacques aux 2 citrons **7,10 €** (la pièce)
- Pâté croûte truite, St Jacques et cabillaud aux agrumes **7,10 €** (la pièce)
- Opéra saumon écrevisses, crémeux Champagne **7,10 €** (la pièce)
- Le grillotin au foie gras de canard et magret fumé **7,90 €** (la pièce)

Les entrées chaudes

- Coquille Saint Jacques à la bretonne **6,90 €** (la pièce)
- Feuilleté de Saint Jacques aux petits légumes **6,90 €** (la pièce)
- Escargots de Bourgogne pur beurre **9,90 €** (la douzaine)
- Bûche de homard et St Jacques, en croûte de pavot **9,90 €** (la part)
- Gambas rôties, fondue de poireaux à la crème, chips de chorizo **9,90 €** (la part)



Les poissons chauds

- **Noix de St Jacques braisées**, risotto forestier, crème de Champagne **12,50 €** (la part)
- **Pavé de Sandre**, méli mélo de légumes bords de Loire au beurre nantais **12,50 €** (la part)
- **Filet de bar rôti**, flan de courge butternut, velouté de morilles **12,80 €** (la part)
- **Médallions de lotte**, écrasé de Charlottes aux herbes, sauce homardine **12,50 €** (la part)
- **Aiguillettes de St Pierre à l'orange**, mousseline de carottes jaunes et vanille **12,50 €** (la part)



Les poissons et viandes sont présentés prêts pour le réchauffage soit : dans des plats aluminium ou dans des barquettes individuelles entièrement réutilisables et recyclables.
Les 2 versions de contenants se réchauffent au four traditionnel (consignes de réchauffage fournies lors du retrait de la commande).



Les viandes chaudes

- **Filet de canette jaune rôti du Père Léon**, et son jus aux griottes Amarena, purée de panais **12,90 €** (la part)
- **Veau confit basse température**, jus court au Marsala, gratin de potimarron aux girolles **12,90 €** (la part)
- **Pavé de biche en émincé**, sauce grand veneur, fricassée de marrons et légumes fondants **12,90 €** (la part)

Les volailles de la ferme de l'Orée des Bois en Vendée

- **Tournedos de poularde**, crème de cèpes, tarte fine de pommes de terre, légumes racines rôtis **12,90 €** (la part)
- **Suprême de chapon truffé à 1%**, consommé de morilles, écrasé de butternut, poêlée festive sur sa gauffre de pommes de terre **12,90 €** (la part)
- **Cuisse de chapon confite façon Parmentier**, écrasé de charlottes à l'huile de truffes **12,90 €** (la part)



la ferme de
**L'ORÉE
DES BOIS**

Sur commande

Les volailles Fermières



Volailles de La Ferme de l'Orée des Bois

à St Martin-des-Noyers en Vendée nourries avec des aliments issus de la ferme ou de productions locales
«**Le must des volailles festives locales**»

Pintades, chapons, dindes, poulardes

Crues, cuites ou farcies

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



Le plateau 6-8 personnes28,90 €

- Étoile de Fontenile cendrée,
- Saint Siméon à l'ail noir,
- Gruyère d'Alpage,
- Tomme fermière,
- Brun de Noix,
- Ardi Gasna,
- Trou du cru

Le plateau de fromages est accompagné d'un beurre aux fleurs (20 g), d'un beurre demi-sel croquant (20 g) et d'une confiture (30 g).

RACLETTE TRANCHÉE

Raclette sélection Grand Cru
et Morbier AOP

Pour 2 personnes (poids net 400 g)17,90 €

Pour 4 personnes (poids net 800 g)28,90 €



Photos des plateaux de fromages non contractuelles



Nos menus

Menu Flocons

19,50 €

Coquille St Jacques
à la bretonne

Tournedos de palourde,
crème de pêches,
tarte fine de pommes de terre,
légumes racines rôtis

Menu Paillettes

34,90 €

Foie gras de canard frais «maison»

Noix de St Jacques braisées,
risotto forestier,
crème de Champagne

Reauchou comifé,
gratin de potimarron aux girolles

Menu Étoiles

34,90 €

Foie gras d'oie frais «maison»

Médallions de lotte,
écrasé de Charlottes aux herbes,
sauce homardine

Suprême de chapon truffé à 1%,
consommé de morilles,
écrasé de butternut,
poêlée festive sur sa gauffre
de pommes de terre

CONDITIONS GENERALES DE VENTE / COMMANDES - FÊTES DE FIN D'ANNEE 2024

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 (GV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans réserves des présentes GV. **2. PRIX ET RÈGLEMENT** 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 du repas, plats apprêtés et réchauffés à domicile). Les boissons alcoolisées et le caviar 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 - DESISTEMENT - 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 retrait par le client pour quelque cause que ce soit, ou en cas de variation à la baisse du volume de la commande 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) 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 soit : 8h30 - 13h / 15h - 19h. **5. RESPONSABILITE** 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 (générales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, 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 JOUSSEAUME toute contre-indication à ce sujet. Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation 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 oeuvre 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 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, le sera demeuré de respecter impérativement les mesures suivantes : - Limitation du nombre de personnes en boutique à 3 et respect d'une distanciation de 1 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 les respecter. Il 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 réalisation, 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. L.612-1) 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 ; - CM2 - Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice 14 rue Saint Jean 50171 Paris. <https://cm2.net/> - S'IForganisation syndicat du Prestataire n° pas adhéser au service de médiation proposé par CM2, ci apparaîtra 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 («RL») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>. **9. Protection Des Données à 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 Mme 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 sont 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 à 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 Mme Anne-Françoise JOUSSEAUME en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : charcuterie.jousseaume@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 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Les lundis 23 et 30 décembre

Fermés les 25 et 26 décembre et les 1^{er} et 2 janvier

Dates limites souhaitables pour passer vos commandes :

- Pour Noël le vendredi 20 décembre - 17h
- Pour le 1^{er} de l'an le vendredi 27 décembre - 17h

Ces dates sont susceptibles d'être avancées si nous venions à être complet et même plus encore...

Notre équipe se doit de vous assurer des plats de qualité pour la réussite de vos repas de fêtes.

2 possibilités pour passer les commandes : - Au magasin 13 Place St Martin à Vertou
- Sur la boutique en ligne : www.jousseaumetraiteur-eboutiq.fr

Aucune commande ne sera prise par téléphone et par mail

Jousseaume
CHARCUTIER - TRAITEUR

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

www.jousseaume-traiteur.com

Et pour commander en ligne : www.jousseaumetraiteur-eboutiq.fr



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



MÉDAILLE D'OR 2024 AU CONCOURS INTERNATIONAL
DU BOUDIN BLANC CRÉATIF A ESSAY (61)

