



1^{ER} PRIX RÉGIONAL 2023
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE
CHAMPIONNAT D'EUROPE A
ALENCON 2024 - 2025



MÉDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL
À ESSAY 2024
GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT D'EUROPE
À ALENCON 2025 DU BOUDIN BLANC BASQUE

Jousseau me

CHARCUTIER - TRAITEUR



2025

Carte et Menus en Fêtes

Possibilité de commander sur : www.jousseauetraiteur-eboutiq.fr 

Apéritifs festifs à partager



Les plateaux cocktails

Les pépites de Noël (20 pièces)

Club foie gras,
Tortilla gambas, curry breton,
Boudin blanc basque, cookie Espelette,
Financier crabe truite gravlax.



32,90 €

Les douceurs festives (20 pièces)

Cubik maraîcher,
Wrap saumon fumé, citron vert,
Tartelette foie gras, framboises et pistaches,
Sphère de thon biscuit sarrasin.

32,90 €

Epicerie fine de Noël

Sur commande

Caviar d'Aquitaine PERLITA

Origine France - Producteur indépendant

- | | | | |
|-----------------|---------|------------------|----------|
| • Boîte de 20 g | 53,00 € | • Boîte de 50 g | 85,90 € |
| • Boîte de 30 g | 56,20 € | • Boîte de 100 g | 171,80 € |

Les mignonettes en plateau

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

Le plateau de 12 pièces

23,90 €

Les verrines en coffret

Panacotta de foie gras, griottes Amarena,
Crèmeux de saint-jacques, légumes croquants,
Entremet de gambas et crevettes grises,
Capuccino chèvre frais et tomates confites.

Le coffret 12 verrines

31,50 €

Les brioches surprises (48 pièces)

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

41,00 €

37,00 €

35,00 €

Les gourmandises chaudes

Pizza provençale, Croque saumon aneth, Clafoutis lardons chèvre,
Cannelé chorizo, Muffin saumon fumé citron confit, Quiche lorraine.

Le plateau de 18 pièces

19,90 €

Le plateau de 30 pièces

31,90 €



Les spécialités de Noël

Nos charcuteries de Noël

- Pâté croûte **Pintade**, joues de porc, morilles **38,90 € (le kg)**
- Pâté croûte de **Canard** aux fruits secs **40,90 € (le kg)**
- Pâté croûte **Cochon**, pistaches et foie gras **44,90 € (le kg)**
- Pâté croûte **Chevreuil** aux parfums des sous bois **43,90 € (le kg)**
- **Galantine de Pintade fermière aux girolles** **42,90 € (le kg)**
- **Galantine de Magret de canard aux pistaches** **44,90 € (le kg)**
- **Galantine de Faisan truffé à la truffe noire 1%** **46,90 € (le kg)**



- **Boudin blanc nature** **22,80 € (le kg)**
- **Boudin blanc aux morilles** **34,50 € (le kg)**
- **Boudin blanc truffé à 1 %** **39,90 € (le kg)**
- **Boudin blanc basque** **33,50 € (le kg)**

BOUDIN BLANC NATURE

CHAMPION DE FRANCE DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014

1^{ER} PRIX RÉGIONAL 2015 ET 2023

& GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT D'EUROPE À ALENÇON 2024 - 2025

BOUDIN BLANC BASQUE

MÉDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL À ESSAY 2024

GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT D'EUROPE À ALENÇON 2025

My Boco pour les Fêtes !



My Boco
Jousseaume
TRAITEUR

- Bocal Rillettes de saumon fumé, 180 g **10,90 € (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» 17,50 € (les 100 g)
- Terrine de langouste aux petits légumes 6,50 € (les 100 g)
- Terrine de saint-jacques aux 3 poivrons 4,90 € (les 100 g)
- Terrine de bar à la provençale 4,90 € (les 100 g)
- Rillettes de saumon fumé 4,70 € (les 100 g)
- Saumon fumé frais 10,50 € (les 100 g)
- 1/2 langouste à la parisienne 28,90 €
- 1/2 homard à la parisienne 23,50 €



Les conviviales en fêtes

- Mosaïque de langoustines 7,50 € (la pièce)
- Exquis de saint-jacques aux 2 citrons 7,50 € (la pièce)
- Mystère de foie gras et mangue 7,80 € (la pièce)
- Grillotin au foie gras, canard et magret fumé 7,90 € (la pièce)
- Tiramisu de homard, gelée d'agrumes, biscuit taboulé 7,80 € (la pièce)
- Opéra saumon écrevisses, crémeux Champagne 7,30 € (la pièce)

Les entrées chaudes



- Coquille saint-jacques à la bretonne 7,10 € (la pièce)
- Feuilleté de saint-jacques aux petits légumes 7,10 € (la pièce)
- Escargots de Bourgogne pur beurre 10,90 € (la douzaine)
- Gambas rôties, mélange de légumes fondants, jus de langoustines 10,90 € (la part)

Les poissons chauds

- **Filet de bar rôti**, risotto de Fregolas et patates douces **13,10 € (la part)**
- **Médaillons de lotte**, écrasé de pommes de terre aux herbes potagères, sauce langoustines **13,00 € (la part)**
- **Filet de saint-pierre**, légumes confits à l'huile d'olives et thym citron, velouté provençal **12,90 € (la part)**
- **Brochette de saint-jacques snackées**, risotto butternut, sauce Champagne **13,20 € (la part)**
- **Pavé de Sandre**, maraîchère de légumes au beurre nantais **12,80 € (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

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

- **Suprême de chapon**, dauphinois de butternut, jus de volaille corsé à l'huile de truffes **13,30 € (la part)**
- **Confit de cuisse de chapon**, gratiné de potimarron et cèpes, jus réduit au vieux Porto **13,10 € (la part)**
- **Médaillon de poularde en tournedos**, légumes rôtis, galette fine de pommes de terre, sauce Albufera **13,30 € (la part)**
- **Palet de veau confit**, gaufre de pommes de terre, mousseline butternut, fricassée de chanterelles, jus de viande réduit **13,40 € (la part)**
- **Pavé de biche rôti**, marbré de champignons et châtaignes, consommé de morilles **13,40 € (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»



En 2025 vos fêtes auront encore plus de goûts avec les plateaux de fromages festifs. Une sélection inédite, mariant classiques incontournables et nouveautés gourmandes, idéale pour vous surprendre et valoriser vos tables de fin d'année avec élégance et originalité.



Le plateau 6-8 personnes 29,20 €

- Pélissonne à la truffe d'été
- Lingot de Fontenille doré
- Chaource AOP fermier
- Comté AOP 24 mois
- Saint Marcellin IGP
- Grands Causses
- Bonne goule

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

RACLETTE TRANCHEÉ

Raclette sélection Grand Cru et Morbier AOP

Pour 2 personnes (poids net 400 g) 15,90 €
Pour 4 personnes (poids net 800 g) 27,30 €



Photos des plateaux de fromages non contractuelles



Nos menus

Menu Flocons 20 €

Coquille saint-jacques à la bretonne
Confit de cuisse de chapon, gratiné de potimarron et cèpes, jus réduit au vieux Porto

Menu Paillettes 35,90 €

Foie gras de canard frais «maison»
Brochette de saint-jacques snackées, risotto butternut, sauce Champagne
Médaillon de poule en tournedos, légumes rôtis, galette fine de pommes de terre, sauce Albufera

Menu Étoiles 35,90 €

Foie gras d'oie frais «maison»
Filet de bar rôti, risotto de Fregolas et patates douces
Suprême de chapon, dauphinois de butternut, jus de volaille corsé à l'huile de truffes

CONDITIONS GENERALES DE VENTE // COMMANDES – FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

1.OBJET La Charcuterie Traiteur JOUSSEAUZE 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 conclus 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. PRIS ET RÈGLEMENT Les prix des produits commercialisés par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUZE 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 apportés 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 JOUSSEAUZE, en cas d'annulation de la commande ou de demande de report 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. RESPONSABILITÉ Une information est assurée par la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUZE sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires soumis par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, maïs, poisson, soja, lait, arachide, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément des allergies à la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUZE toute contre-indication. Le client prendra les dispositions nécessaires pour respecter la chaîne du froid. La Charcuterie Traiteur JOUSSEAUZE 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 JOUSSEAUZE 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 celles-ci s'avèrent être remises en place. Concernant l'accueil du client et afin de préserver la santé de nos clients et de notre équipage, il sera 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 autre). - 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 JOUSSEAUZE de toute responsabilité liée à ce sujet concernant notamment le déroulement du repas qu'il entend organiser à son domicile, ou le lieu du repas 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 JOUSSEAUZE 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 résultat, 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. L672-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout autre alternative de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation : - CM2C - Centre de la médiation de la consommation de justice 14 rue Saint Jean 75017 Paris. <https://cm2c.fr> - Syndicat national de la profession de la distribution et de la médiation proposée par CM2C. L'apporteur de la preuve de la contestation démontre que le litige relatif à la prestation de la médiation est formellement admis. 9. MODIFICATION DES CONDITIONS DE VENTE À PARTIR DU 01/01/2013 Le Client a été informé en ligne des obligations de la consommation et modifiez régulièrement le règlement CE/EEC 2006/2006 et la directive 2009/23/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges (e-RLR) entre consommateur et prestataires accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odg/>. 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 JOUSSEAUZE, 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 traiter 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 incombe et dans la limite des délais de prescription applicables. En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 1 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 JOUSSEAUZE en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : charcuterie.jousseauze@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 : tel : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

Fermés les 25 décembre et 1^{er} janvier

Dates limites souhaitables pour passer vos commandes :

Pour Noël le vendredi 19 décembre - 17h

Pour le 1^{er} de l'an le samedi 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



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

www.jousseaumetraiteur.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
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE
CHAMPIONNAT D'EUROPE À
ALENÇON 2024 - 2025



MÉDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL À ESSAY 2024
GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT D'EUROPE
À ALENÇON 2025 DU BOUDIN BLANC BASQUE

