



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

Jousseaume

CHARCUTIER - TRAITEUR



2025

Carte et Menus en Fêtes

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



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,
Maraîchère 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 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 €

Les brioches surprises (48 pièces)

- Parfait foie gras **41,00 €**
- Crabe / Saumon fumé **37,00 €**
- Charcuterie (4 variétés) **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 €

Épicerie 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 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 REGIONAL 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
- Exquis de saint-jacques aux 2 citrons
- Mystère de foie gras et mangue
- Grillotin au foie gras, canard et magret fumé
- Tiramisu de homard, gelée d'agrumes, biscuit taboulé
- Opéra saumon écrevisses, crémeux Champagne



- 7,50 € (la pièce)
- 7,50 € (la pièce)
- 7,80 € (la pièce)
- 7,90 € (la pièce)
- 7,80 € (la pièce)
- 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)
- **Médallions 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**, maraichère 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**, gratin de potimarron et cèpes, jus réduit au vieux Porto **13,10 €** (la part)
- **Médailillon de poularde en tournedos**, légumes rôtis, galette fine de pommes de terre, sauce Albufera **13,30 €** (la part)
- **Palet de veau confit**, gauffre 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 chataignes, 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 goût 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.



Photos des plateaux de fromages non contractuelles

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 TRANCHÉE

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 €





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

Médailillon de poularde
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 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 conçue 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 restriction ni 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 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 JOUSSEAUME sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (légendes contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, oeufs, mollusques, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément des allergies 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 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, si sera demandée 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 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 conduites 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. 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 ; - CM2C – 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 (« R.L.I. ») 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-gérant, 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 ligne - à Mme Anne-Françoise JOUSSEAUME en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : charcuterie.jousseaumme@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

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.jousseume-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
& 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

