

Jousseaume

CHARCUTIER TRAITEUR

La carte  
2026

www.JOUSSEAUME-TRAITEUR.COM





## Les plateaux cocktails

### Le bonheur des papilles (20 pièces)

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

### Les douceurs gourmandes (20 pièces)

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

## 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

31,50 €

## La planche "Apéro"

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

4-6 personnes

18,90 €



## Apéritifs festifs à partager

### Les mignonnettes en plateau

Mousse de foie gras de canard aux noisettes, Saumon fumé, cœur de sucrine et crème légère citronnée, Tourteau, maraîchère de légumes au curry

#### Le plateau de 12 pièces

23,90 €

### 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, Cannellé chorizo, Muffin saumon fumé citron confit, Quiche lorraine

#### Le plateau de 18 pièces

19,90 €

#### Le plateau de 30 pièces

31,90 €

My Boco



- Bocal rillettes de saumon fumé, 180 g**

10,90 € (la pièce)



# Les entrées froides



## La tradition festive

• Foie gras de canard frais «maison»	16,40 € (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)
• Terrine de saumon aux petits légumes	4,70 € (les 100 g)
• Rillettes de saumon fumé	4,70 € (les 100 g)
• Saumon fumé frais	10,50 € (les 100 g)

## Les conviviales

• L'Exquis de St Jacques aux 2 citrons	7,80 € (la pièce)
• Mosaïque de langoustines	7,80 € (la pièce)
• Mystère de foie gras et mangue	7,80 € (la pièce)
• Délice de Bretagne (araignée, roquette, tomates confites)	7,50 € (la pièce)
• Cubik d'écrevisses aux agrumes	7,50 € (la pièce)
• Pâté croûte truite, St Jacques et cabillaud aux agrumes	7,50 € (la pièce)
• Tomate fraîcheur au crabe et confit de légumes	7,20 € (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)
• Gambas rôties, mélange de légumes fondants, jus de langoustines	10,90 € (la part)

# Les poissons chauds

- **Brochette de St Jacques snackées aux légumes de saison, sauce Champagne** **13,20 € (la part)**
- **Pavé de sandre, maraîchère de légumes Bords de Loire, beurre nantais** **12,80 € (la part)**
- **Médaillons de lotte, écrasé de pommes de terre aux herbes potagères, sauce langoustines** **13,00 € (la part)**
- **Filet de bar rôti, risotto de Fregolas et patates douces** **13,10 € (la part)**
- **Filet de St Pierre, légumes confits à l'huile d'olives et thym citron, velouté provençal** **12,90 € (la part)**
- **Dos de cabillaud poché, riz espagnol, chips et crème de chorizo** **12,00 € (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

- **Palet de veau confit, gaufre de pommes de terre, mousseline de saison, fricassée de champignons, jus de viande réduit** **13,50 € (la part)**
- **Magret de canard rôti, grenailles persillées, crème de vinaigre de framboises** **12,90 € (la part)**
- **Paleron de boeuf confit à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre et légumes sautés** **12,90 € (la part)**
- **Suprême de pintade farcie aux parfums des sous bois, dauphinois de butternut, jus de volaille corsé au Marsala** **13,00 € (la part)**
- **Confit de cuisse de volaille de Vendée, flan forestier aux herbes, jus réduit au vieux Porto** **13,10 € (la part)**
- **Tournedos de volaille, tarte fine de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, sauce foie gras** **12,50 € (la part)**

# Pour vos barbecues, nos suggestions de grillades



- **Chipolatas Muscadet**

Médaille d'Or 2016 - Médaille d'Argent 2022

- **Chipolatas Piment d'Espelette**

- **Socissette 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 de canard aux fruits secs**

- **Pâté croûte tout cochon aux pistaches**



- **Boudin blanc nature**



22,80 € (le kg)

- **Boudin blanc aux morilles**



34,50 € (le kg)

- **Boudin blanc basque**



33,50 € (le kg)

### BOUDIN BLANC NATURE

CHAMPION DE FRANCE DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014

1<sup>ER</sup> PRIX RÉGIONAL 2015 ET 2023

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

### BOUDIN BLANC BASQUE

MÉDAILLE D'OR CONCOURS INTERNATIONAL À ESSAY 2024

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

# Les plats à partager

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

13,50 € (la part)

• **Paëlla traditionnelle**

10,50 € (la part)

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

11,20 € (la part)

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

10,50 € (la part)

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

12,90 € (la part)

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

10,50 € (la part)

• **Poulet basquaise et son riz basmati**

10,00 € (la part)

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

13,00 € (la part)

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

13,20 € (la part)

• **Rougail de saucisses, riz créole**

10,00 € (la part)

• **Colombo de porc, riz pilaf**

10,50 € (la part)

• **Colombo de poulet riz pilaf**

10,50 € (la part)

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

9,20 € (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

17,90 €/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 Gouloquine

27,50 €/pers.

Minimum 10 personnes

### Délice de Bretagne

(araignée, roquette, tomates confites)

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

21,90 €/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, coppa et chorizo

### 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'Érdre

28,90 €/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



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

**www.jousseaume-traiteur.com**

**CONDITIONS GENERALES DE VENTE // COMMANDES – 2026**

**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 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. 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 préparés et réchauffés à domicile). Les boissons alcoolisées et le caviar sont soumis 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** Lacompte 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. 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 (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, sésame, 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 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 sur le lieu de la commande. **6. CLAUSE PARTICULIÈRE COVID-19** Toute échéance de la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME est pleinement mobilisée pour garantir le strict respect des consignes sanitaires (port du masque, gestes barrières, vaccination, respect du plan de nettoyage et désinfection) prescrites par les autorités compétentes dans le cadre de la lutte contre la propagation de la maladie. Toute personne qui n'a pas respecté ces consignes et/ou ces mesures suivantes : - Limiter le nombre de personnes en boutique à 3 et respecter une distanciation d'un mètre avec autre(s) - Utiliser le gel hydroalcoolique mis à disposition - Port du masque obligatoire dans le magasin. Le client déclare de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le commerce et à ses proches. Il décharge la Charcuterie Traiteur JOUSSEAUME de toute responsabilité concernant le déroulement du repas qu'il entend organiser avec 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 à 7 jours à compter de la commande pour pouvoir être prise en compte. **8. LITIGES** Tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclus en application des présentes conditions générales de vente pourront donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient 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° 2009/2012/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 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 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 incombe 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](mailto: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](http://www.cnil.fr)

## Horaires d'ouvertures

Du mardi au samedi

de 8h30 à 13h et de 15h à 19h15

fermeture le dimanche et le lundi

CHAMPION DE FRANCE DU MEILLEUR BOUDIN  
BLANC 2014  
**1<sup>er</sup> PRIX REGIONAL 2015 ET 2023**  
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT  
D'EUROPE À ALÉNÇON 2024 - 2025



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

