1ER PRIX RÉGIONAL **2023**
DU MEILLEUR BOUDIN BLANC
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE
CHAMPIONNAT D'EUROPE À
ALENÇON **2024 - 2025 - 2026**

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



Carte et Menus en Fêtes

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

Apéritifs & cocktails festifs



Les plateaux cocktails

Les pépites de Noël (20 pièces) **32,90 €**
Club tomates, chèvre, coriandre
Financier crabe, truite gravlax
Tartelette foie gras, framboises et pistaches
Sphère de thon à la niçoise, biscuit sarrasin

Les douceurs festives (20 pièces) **32,90 €**
Wrap saumon fumé, citron vert
Gambas au curry, sablé breton
Cubik maraicher au basilic
Boudin blanc basque, cookie Espelette

Les verrines en coffret

Entremet de gambas et crevettes grises,
Capuccino chèvre frais et tomates confites
Panna cotta foie gras, griottes Amarena,
Crémeux de St Jacques, légumes croquants
Le coffret 12 verrines **31,50 €**

Les mignonettes en plateau

Maraîchère de tourteaux au curry,
Saumon fumé, cœur de sucrine et crème légère citronnée,
Mousse de foie gras de canard aux noisettes.
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, Quiche lorraine, Clafoutis lardons chèvre et menthe, Mœlleux provençal, Brownie saumon courgettes, Croque saumon fumé aneth.
Le plateau de 18 pièces **19,90 €**
Le plateau de 30 pièces **31,90 €**

Epicerie fine de Noël

Sur commande

Caviar d'Aquitaine PERLITA

Origine France - Producteur indépendant

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



Nos spécialités de Noël

Nos charcuteries de Noël

- **Pâté croûte Pintade,** *joues de porc, morilles* **39,90 €** *(le kg)*
- **Pâté croûte de Canard** *aux fruits secs* **41,90 €** *(le kg)*
- **Pâté croûte Cochon,** *pistaches et foie gras* **45,90 €** *(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** **23,80 €** *(le kg)*
- **Boudin blanc aux morilles** **35,50 €** *(le kg)*
- **Boudin blanc truffé à 1 %** **39,90 €** *(le kg)*
- **Boudin blanc basque** **34,50 €** *(le kg)*

BOUDIN BLANC NATURE
CHAMPION DE FRANCE DU MEILLEUR BOUDIN BLANC 2014
1ER PRIX RÉGIONAL 2015 ET **2023**
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE CHAMPIONNAT D'EUROPE À ALENÇON **2024 - 2025 - 2026**

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* — **6,90 €** *(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

- **Opéra gourmand** *au foie gras* — **7,80 €** *(la pièce)*
- **Délice de saumon et écrevisses,** *crémeux Champagne* — **7,50 €** *(la pièce)*
- **Tiramisu de homard,** *gelée d'agrumes, biscuit taboulé* — **7,80 €** *(la pièce)*
- **Exquis de St Jacques** *aux 2 citrons* — **7,80 €** *(la pièce)*
- **Mystère foie gras** *et mangue* — **7,80 €** *(la pièce)*
- **Mosaïque de langoustines** *aux légumes croquants* — **7,50 €** *(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)*
- **Queues de gambas snackées,** *petits légumes confits au jus de crustacés* — **10,90 €** *(la part)*

Les poissons chauds



- **Filet de Sandre,** *méli mélo de légumes bords de Loire au beurre nantais* **12,90 €** *(la part)*
- **Noix de Saint-Jacques poêlées,** *risotto forestier, velouté morilles* **13,50 €** *(la part)*
- **Médaillons de lotte,** *écrasé de Charlotte, pointe de cerfeuil, sauce homardine* **13,20 €** *(la part)*
- **Bar rôti,** *risotto crémeux de Fregolas, sauce Champagne* **13,50 €** *(la part)*
- **Filet de St Pierre,** *pressé de légumes confits, oignons, tomates et fenouil, crémeux citron vert* **12,90 €** *(la part)*

Les poissons et viandes sont présentés prêts à réchauffer dans des plats individuels entièrement recyclables.
Réchauffage au four traditionnel : **30 à 40 minutes à 120° maximum**. SANS LE COUVERCLE.
Pour la présentation : une fois les plats réchauffés, déposez chaque barquette dans une assiette.
Le démoulage s'effectue en tirant la languette blanche située en dessous ; la présentation sera ainsi préservée.



Les viandes chaudes

- **Fondant de veau confit,** *gratin de potimarrons et cèpes, poêlée fondante, jus réduit au Marsala* **13,80 €** *(la part)*
- **Émincé de pavé de biche,** *purée de panais et fricassée de marrons, sauce grand veneur* **13,80 €** *(la part)*

Nos plats cuisinés avec les volailles de la ferme de l'Orée des Bois en Vendée

- **Marbré de cuisse de chapon,** *écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, jus de volaille réduit* **13,30 €** *(la part)*
- **Tournedos de poularde,** *dauphinois de butternut, légumes sautés, crème de cèpes* **13,30 €** *(la part)*
- **Suprême de chapon,** *mille feuilles de pommes de terre forestier, sauce foie gras* **13,50 €** *(la part)*

Sur commande

la ferme de
L'ORÉE DES BOIS

Les volailles fermières

Volailles de La Ferme de l'Orée des Bois
à St Martin-des-Noyers en Vendée,
élevées en parcours plein air, sans OMG et sans antibiotiques de J-0 jusqu'à l'abattage. Alimentation des volailles issue de l'exploitation à plus de 80%.
«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 2026 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.



Le plateau 6-8 personnes.....34,90 €
- Saint Nectaire fermier - Maréchal
- Meule de Savoie - Belle réserve
- Étoile de Fontenille au Paprika
- Curé Nantais fumé
- Brindille Lochoise
- Tomme fermière
- Pitchounet

Le plateau de fromages est accompagné d'un beurre à la truffe noire 4.7% (20 g), d'un beurre demi-sel (20 g) et d'une confiture (30 g).

Photos des plateaux de fromages non contractuelles

Nos menus

Menu Flocons

20 €

Coquille saint-jacques
à la bretonne

Marbré de cuisse de chapon,
écrasé de pommes de terre
à l'huile de truffes,
jus de volaille réduit

Menu Paillettes

35,90 €

Foie gras de canard frais «maison»

Noix de Saint-Jacques poêlées,
risotto forestier, velouté morilles

Suprême de chapon,
mille feuilles de pommes de terre
forestier, sauce foie gras

Menu Étoiles

35,90 €

Foie gras d'oie frais «maison»

Bar rôti,
risotto crémeux de Fregolas,
sauce Champagne

Tournedos de poularde,
dauphinois de butternut,
légumes sautés,
crème de cèpes

CONDITIONS GENERALES DE VENTE // COMMANDES – FÊTES DE FIN D'ANNEE 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 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 REGLEMENT** 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. 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, 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 PARTICULIERE 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, 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 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 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 (« 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 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

Fermés les 25 décembre et 1er janvier

Dates limites pour passer vos commandes :
Pour Noël le samedi 19 décembre - 17h
Pour le 1er de l'an le samedi 26 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 ou 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
1ER PRIX RÉGIONAL 2015 ET **2023**
& GRAND PRIX D'EXCELLENCE
CHAMPIONNAT D'EUROPE À
ALENÇON **2024 - 2025 - 2026**

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

Création / Réalisation par CcomCandy.fr • Crédit photo ©Fotolia - Imprimé par l'imprimerie Alliais