

Boucher - Charcutier - Traiteur

LUCIDARME

Depuis 1934

L



LUCIDARME

Boucher - Charcutier - Traiteur

Tarifs TTC au 1er avril 2019.

Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des cours et des approvisionnements. Ce dépliant annule et remplace les précédents. Nous ne pouvons exclure la présence des allergènes majeurs dans nos produits.

Nos Buffets

BUFFET TRADITION

VIANDES ET CHARCUTERIES EN ASSORTIMENT

Méli-mélo de charcuterie

Rôti de boeuf cuit

Rôti de porc cuit

Poulet rôti

CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Selon notre sélection, nous consulter

SAUCES ET CONDIMENTS

La part (minimum 10 parts) **12,50 €**

BUFFET GOURMAND

ENTRÉES EN ASSORTIMENT

Saumon fumé

Tomate océane

Crevettes roses

Terrine de poisson

VIANDES ET CHARCUTERIES EN ASSORTIMENT

Jambon cru

Rôti de boeuf cuit

Rôti de porc cuit

Poulet rôti

CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Selon notre sélection, nous consulter

SAUCES ET CONDIMENTS

La part (minimum 10 parts) **16,70 €**

BUFFET BARBECUE

GRILLADES EN ASSORTIMENT

1 Brochette

1 Saucisse

1 Viande marinée

ACCOMPAGNEMENTS EN ASSORTIMENT

Carottes râpées

Taboulé

Salade composée

Tomate barbecue à griller

Pommes de terre barbecue

SAUCES

La part (minimum 10 parts) **16,65 €**

En saison,
GRAND CHOIX DE VIANDES
pour la réussite de votre barbecue :

CÔTES À L'OS

BROCHETTES

Boeuf, volaille, agneau, bouchère

SAUCISSES

Herbes, merguez, Maroilles, barbecue, piment d'Espelette, curry

VIANDES MARINÉES

Pavés de boeuf, côtes de porc, bavette, côte d'agneau, poitrine de porc

DU POISSON À GRILLER

Brochettes de gambas, pavés de saumon

Mais aussi pommes de terre barbecue, ribs et un grand choix de crudités

Nos Mises en bouche

- TOASTS BRIOCHÉS À RÉCHAUFFER**..... Le plateau de 8 pièces **9,60 €**
Jambon champignon, jambon cru olive, chèvre bleu, saumon tomate
- MINI PANINIS À RÉCHAUFFER « NOUVELLE RECETTE »**..... Le plateau de 8 pièces **9,60 €**
Jambon cru tomate, jambon champignon, trois fromages, saumon aneth
- PETITS FOURS À RÉCHAUFFER**..... Le plateau de 12 pièces **10,95 €**
Assortiment de quiche, pizza, croque, feuilleté béchamel, friand, croissant, chausson à la viande
- MINI QUICHES À RÉCHAUFFER**..... Le plateau de 12 pièces **10,95 €**
Assortiment de mini quiches au Maroilles, chèvre, Lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau
- CASSOLETTES DÉGUSTATION**..... Le plateau de 9 pièces **14,40 €**
Perles océane, mousse saumon, saumon fumé/compotée de pomme, mousse de foie gras, magret de canard/tartare de tomate, œuf de caille, fromage frais
- CANAPÉS TRAITEUR**..... Le plateau de 15 pièces **15,70 €**
Magret de canard, saucisson sec, saumon fumé, crevettes, fromage
- CLUBS APÉRITIFS**..... Le plateau de 12 pièces **11,80 €**
Jambon-fromage, jambon-saumon
- MINI NAVETTES GARNIES**..... Le plateau de 16 pièces **17,20 €**
Crabe/surimi et saumon fumé, jambon cru et chèvre, fromage frais et duo gouda hollandaise
- MINI FALUCHES GARNIES**..... Le plateau de 12 pièces **17,35 €**
Thon salade tomate, saumon fumé, jambon tomate fromage
- PLATEAU MARAÎCHER**..... Plateau de +/- 6 personnes **18,40 €**
Assortiment de légumes crus à croquer, avec sauce sur un plateau en bois

Nos Pains festifs

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE

Jambon blanc, jambon cru, rosette, crème de foie

Le pain de 32 pièces

21,00 €

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE FROMAGE

Jambon blanc, rosette, Hollande, fromage frais

Le pain de 32 pièces

21,00 €

PAIN SURPRISE FRAÎCHEUR

Jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise

Le pain de 32 pièces

22,00€

PAIN SURPRISE OCÉAN

Salade de crabe/surimi, tomate, salade, mayonnaise

Le pain de 32 pièces

22,00 €

PAIN SURPRISE ÉCOSSAIS

Saumon fumé et tartare de saumon

Le pain de 32 pièces

29,00 €

PAIN SURPRISE MULTISAVEURS

Tartare-noix, jambon-tomate confite, tomme-figue, poulet-curry

Le pain de 32 pièces

25,00 €

PAIN SURPRISE FROMAGE

Chèvre, Hollande, gouda, fromage frais

Le pain aux noix de 32 pièces

22,00€

PAIN SURPRISE NORDIQUE

Saumon fumé

Le pain de 32 pièces

32,00€

PAIN SURPRISE GASCON

Foie gras, magret fumé, fromage de montagne

Le pain aux noix de 32 pièces

32,00 €



Nos Entrées FROIDES

FOIE GRAS AU VIEIL ARMAGNAC

A la coupe au kg 134,23 €

L'assiette individuelle avec décor 11,40 €

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor 10,90 €

SAUMON FUMÉ

La plaquette de 200 g sous vide 12,80 €

L'assiette individuelle avec décor 7,80 €

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor 7,30 €

DEMI-LANGOUSTE Sur assiette individuelle **21,70 €**
Accompagnée de perles océanes, saumon fumé, brochette de crevettes, sauce tartare

COQUILLE DE SAUMON Sur assiette individuelle **7,18 €**
Médailon de saumon, macédoine de légumes, sauce tartare

SALADE FRAÎCHEUR Sur assiette individuelle **5,20 €**
Terrine aux 3 poissons, salade de crabe, surimi, œuf

TOMATE CHARCUTIÈRE Sur assiette individuelle **3,86 €**
Tomate en rondelles, roulade, rosette, salami, saucisson à l'ail, croc sec

Nos Entrées À RÉCHAUFFER

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA FINE CHAMPAGNE **9,50 € pièce**
Noix de Saint-Jacques, sauce à la fine Champagne, gruyère

CRÊPE DES SOUS-BOIS **2,90 € pièce**
Jambon, champignon, sauce béchamel

CRÊPE JAMBON COMTÉ **2,90 € pièce**
Jambon, comté, sauce béchamel

CRÊPE NORVÉGIENNE **4,90 € pièce**
Saumon fumé, sauce Mornay

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU, NOIX ET ASPERGES **11,59 € pièce**
Ris de veau, crème de noix, asperges

VOL-AU-VENT AUX RIS DE VEAU **6,90 € pièce**
Ris de veau, champignon, sauce béchamel

VOL-AU-VENT DE VOLAILLE **5,10 € pièce**
Volaille, champignon, sauce béchamel



Nos Plateaux TRAITEUR

SAUMON BELLEVUE

Saumon cuit entier, avec garniture et décor..... **9,85 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

PLATEAU FRAÎCHEUR

Terrine de poisson, tomate océane, saumon fumé, crevettes roses, sauce tartare **8,45 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

PLATEAU DU CHARCUTIER

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson..... **5,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

PLATEAU DE VIANDES RÔTIES

Rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti **7,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET VIANDES RÔTIES

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson, rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti **6,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

PLATEAU NORVÉGIEN

Duo de saumon, salade de perles, crevettes..... **9,25 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

ASSIETTE ANGLAISE

Rôti de porc, poulet rôti, roulade, rosette, salami, saucisson, œuf, carottes, taboulé, macédoine..... **9,35 €** l'assiette individuelle

ASSIETTE ÉCOSSAISE

Saumon cuit, saumon fumé, terrine de poisson, méli-mélo de crevettes, œuf, tomate au crabe/surimi **10,40 €** l'assiette individuelle

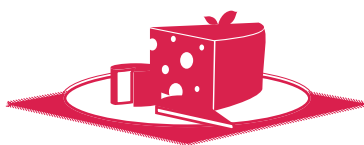
SAUMON FUMÉ

Avec garniture et décor..... **7,30 €** la part sur plat (minimum 4 parts)

FOIE GRAS AU VIEIL ARMAGNAC

Avec garniture et décor **10,90 €** la part sur plat (minimum 4 parts)

Nos Plateaux DE FROMAGES



PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX **19,85 €** le plateau
Une sélection de 700 g de fromages de notre région

PLATEAU DE FROMAGES LUCIDARME **14,50 €** le plateau
Une sélection de 400g de fromages

PLATEAU DE FROMAGES AOP **18,50 €** le plateau
Une sélection de 700 g de fromages d'Appellation d'Origine Protégée

CONSULTEZ NOTRE SITE :
www.boucherie-lucidarme.fr



Nos Formules CONVIVIALES

PLATEAU TRADITIONNEL À LA PLANCHA

Assortiment de viandes : magret de canard, onglet, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de boeuf, escalope milanaise, steak ardennais, burger mariné, oeuf de caille

8,90€ LA PART

(vendu uniquement en plateau de 2 parts, soit 17,80€ le plateau)

PLATEAU DE LÉGUMES À LA PLANCHA

Assortiment de légumes : poivrons, oignons, tomates, courgettes, champignons, pommes de terre marinées

5,35€ LA PART

(vendu uniquement en plateau de 2 parts, soit 10,70€ le plateau)

PLATEAU GARGANTUA À LA PLANCHA

Assortiment de viandes : magret de canard, onglet, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de boeuf, escalope milanaise, steak ardennais, burger mariné, cuisse de caille, cuisse de grenouille, escalope de foie gras, oeuf de caille

12,99€ LA PART

(vendu uniquement en plateau de 2 parts, soit 25,98€ le plateau)

Nos Rôtis FARCIS

RÔTI TOURQUENNOIS

Filet de dinde, farce porc et veau, lardons, pavé du Nord, foie gras, bière Duc d'Havré

24,50 € le kg

RÔTI NORMAND

Filet de dinde, farce porc et veau, pommes, raisins secs, échalotes, lardons, Calvados

20,63 € le kg

RÔTI ORLOFF

Filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé

19,25 € le kg

RÔTI DE VEAU ORLOFF

Quasi de veau, fromage, jambon, lard fumé

31,16 € le kg

RÔTI DE PINTADE PÉRIGOURDIN

Pintade désossée, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac

28,70 € le kg

RÔTI PÉRIGOURDIN AU FOIE GRAS

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac, foie gras

28,80 € le kg

RÔTI PÉRIGOURDIN

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac

20,63 € le kg

FILET MIGNON DES FLANDRES

Filet mignon de porc, carré du Vinage, pommes, pruneaux, lardons

21,90 € le kg

FILET MIGNON AVESNOIS

Filet mignon de porc, crème de Maroilles, chorizo

21,90 € le kg

FILET MIGNON ALSACIEN

Filet mignon de porc, saucisse de Francfort, lard fumé, moutarde

20,87 € le kg

FILET MIGNON FRAÎCHEUR

Filet mignon de porc, fromage ail et fines herbes, tomate, bacon

20,87 € le kg

FILET MIGNON ARDENNAIS

Filet mignon de porc, saucisse fumée, lard fumé

20,87 € le kg

Nos Plats cuisinés TRAITEUR

SUPRÊME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	11,90 € LA PART
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme de terre accordéon (minimum 6 parts)	
MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE	12,90 € LA PART
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme de terre accordéon (minimum 6 parts)	
PAVÉ DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE CITRONNÉE	11,90 € LA PART
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme de terre accordéon (minimum 6 parts)	
GIGOT DE 7H ET SON JUS AUX HERBES	11,90 € LA PART
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme de terre accordéon (minimum 6 parts)	
RÔTI FARCI SAUCE PÉRIGUEUX	11,90 € LA PART
Accompagné d'un flan de légumes et d'une pomme de terre accordéon (minimum 6 parts)	

Nos Plats cuisinés TRADITIONNELS

CARBONNADE FLAMANDE	6,93 € LA PART
Accompagnée de pommes de terre (minimum 6 parts)	
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	6,93 € LA PART
Accompagnée d'un riz blanc (minimum 6 parts)	
VEAU MARENGO	6,93 € LA PART
Accompagné d'un riz blanc (minimum 6 parts)	
WATERZOÏ DE VOLAILLE	6,90 € LA PART
Accompagné d'un riz blanc (minimum 6 parts)	
COUSCOUS ROYAL	7,25 € LA PART
Poulet, agneau, merguez, harissa, semoule (minimum 6 parts)	
CHOUROUTE	5,90 € LA PART
Accompagnée de pommes de terre (minimum 6 parts)	
CASSOULET	6,80 € LA PART
Accompagné de pommes de terre (minimum 6 parts)	
TAJINE D'AGNEAU TRADITIONNEL OU AUX FRUITS	9,24 € LA PART
Accompagné de semoule (minimum 6 parts)	



LA BOUCHERIE LUCIDARME, C'EST :

Du bœuf Français de qualité de race Blanc Bleu,
Charolaise, Normande, Aubrac, Salers
mais aussi du bœuf Angus, Galice, Wagyu.
Du veau des Pyrénées et de Corrèze.
Des agneaux des Charentes et des Pyrénées.
Du porc régional et ibérique.

Des volailles fermières des meilleures régions de France : Landes, Gers, Bresse

Boucher - Charcutier - Traiteur

LUCIDARME

Depuis 1934

447 RUE DU CLINQUET

(Bois d'Achelles)

59200 TOURCOING

Tél. : 03 20 94 31 32

Ouvert du lundi au samedi

27 GRAND' PLACE

(centre ville)

59200 TOURCOING

Tél. : 03 20 26 39 29

Ouvert du lundi au samedi

6 AVENUE DU COQUINAGE

(parking du Coquinage)

59910 BONDUES

Tél. : 03 20 35 56 61

Ouvert du mardi au dimanche

