

LUCIDARME

Boucher - Charcutier - Traiteur



Carte festive 2020

Nos mises en bouche

Petits fours à réchauffer

Assortiment de quiche saumon, quiche lorraine, pizza, croissant, friand, feuilleté saucisse
11,95 € le plateau de 12 pièces

Mini quiches à réchauffer

Assortiment de mini quiches au Maroilles, chèvre, lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau
11,95 € le plateau de 12 pièces

Mini cakes à réchauffer

Assortiment de cakes tomate-feta, chorizo-olive, saumon-épinard, pomme-de-terre-légumes
11,95 € le plateau de 12 pièces

Verrines prestiges

Tartare de tomate, fromage ail & fines herbes, œuf de caille
Tartare de concombre, crevettes grises sauce tartare
Perles océanes, saumon fumé, mousse citronnée
25,60 € le plateau de 12 pièces

Canapés festifs

Foie gras, mousse foie gras, figue
Crème citronnée, gravlax de saumon
Crevettes grises, tomate cerise
Saucisson sec
Trio de fromages
22,40 € le plateau de 15 pièces

Mini navettes garnies

Crabe/surimi et saumon fumé, jambon cru et chèvre, fromage ail & fines herbes et duo Gouda Hollande
17,20 € le plateau de 16 pièces

Plateau blinis

Foie gras, confit d'oignon, Saumon fumé, tarama
Jambon cru, fromage frais, Rillettes de porc d'Antan, Mini aspic crevettes grises
22,40 € le plateau de 15 pièces

Mini navettes réveillon

Foie gras, magret de canard
Gravlax de saumon, crème de citron
Gouda extra vieux, fromage frais et noix
22,40 € le plateau de 16 pièces

Assiette apéritive mini stick

Saucisson à l'ail, mini stick, Espatec, Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda Millenium
7,19 € pièce

Assiette apéritive Serrano

Jambon Serrano, mini stick, Espatec, Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda Millenium
9,95 € pièce

Assiette apéritive Saltufo

Saltufo, mini stick, Espatec, Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda Millenium
9,95 € pièce

Plateau maraîcher

Assortiment de légumes crus à croquer avec sauce sur un plateau en bois
18,40 € pièce (plateau de +/- 6 personnes)

Canapés traiteur

Magret de canard, saucisson sec, saumon fumé, crevettes, trio de fromages
17,20 € le plateau de 15 pièces

Nos pains surprises

Pain surprise charcuterie

Jambon blanc, salami, rosette, crème de foie
22,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise campagnard

Jambon blanc, rosette, mimolette, fromage ail & fines herbes
22,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise fraîcheur

Jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise
24,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise océan

Salade de crabe/surimi, tomate, salade, mayonnaise
24,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise écossais

Saumon fumé et tartare de saumon
30,00 € le pain complet de 32 pièces

Pain surprise nordique

Saumon fumé
32,00 € le pain complet de 32 pièces

Pain surprise multisaveurs

Jambon salade tomate, crabe/surimi salade tomate, fromage du Jura & figue, fromage ail & fines herbes
26,00 € le pain complet de 32 pièces

Pain surprise fromage

Chèvre, Hollande, gouda, fromage ail & fines herbes
23,00 € le pain aux noix de 32 pièces

Pain surprise gascon

Mousse de foie gras-magret de canard, mousse de foie gras-bloc de foie gras, jambon Serrano, fromage du Jura-figue
34,00 € le pain aux noix de 32 pièces

Nos entrées froides

Foie gras de canard des Landes

134,23 € le kg à la coupe
13,20 € l'assiette individuelle avec décor
12,70 € la part sur plat avec décor
(minimum 4 parts)

Foie gras truffé

194,25 € le kg à la coupe
15,60 € l'assiette individuelle avec décor
15,10 € la part sur plat avec décor
(minimum 4 parts)

Saumon fumé

12,80 € la plaquette de 200 g sous vide
8,45 € l'assiette individuelle avec décor
7,95 € la part sur plat avec décor
(minimum 4 parts)

Demi-langouste en Bellevue

Accompagnée de perles océanes, saumon fumé,
brochette de crevettes, sauce tartare
24,80 € l'assiette individuelle

Lingots de langouste et saumon

Langouste, gambas, saumon cuit, mousse saumon
9,45 € l'assiette individuelle

Oeuf norvégien

Fond d'artichaut, crabe, oeuf poché, saumon fumé
9,95 € l'assiette individuelle

Coquille aux 3 saumons

Saumon cuit, saumon fumé, saumon mariné,
salade de crabe/surimi
6,95 € pièce

Coquille aux 3 crevettes

Crevette grise, gambas, crevette bouquet, salade de
perles océanes
6,95 € pièce

Saumon en Bellevue

Saumon cuit entier avec garniture et décor
9,85 € la part sur plat
(minimum 4 parts)

Nos entrées à réchauffer

Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

Noix de Saint-Jacques sauce à la fine Champagne,
gruyère, crête de coq
9,50 € pièce

Crêpe des sous-bois

Jambon, champignons, sauce béchamel
2,90 € pièce

Crêpe jambon Comté

Jambon, Comté, sauce béchamel
2,90 € pièce

Crêpe norvégienne

Saumon fumé, sauce Mornay
4,90 € pièce

Escargots de la Vallée de la Lys

Farcis au beurre d'ail maison
8,90 € les 12 pièces

Vol-au-vent aux ris de veau

Ris de veau, champignons, sauce béchamel
6,90 € pièce

Vol-au-vent de volaille

Volaille, champignons, sauce béchamel
5,10 € pièce

Boudin blanc nature

2,80 € pièce

Boudin blanc truffé

3,45 € pièce

Timbale de ris de veau et morilles en croûte

Sauce Champagne
10,95 € pièce

Cassolette de langouste et crevettes

Julienne de légumes, sauce citron gingembre
10,95 € pièce

Nos rôtis farcis

Rôti de chapon farci

Chapon désossé, farce porc et veau, Porto, truffes, foie gras
31,68 € le kg

Rôti périgourdin

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac
22,69 € le kg

Rôti périgourdin au foie gras

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac, foie gras
31,68 € le kg

Rôti de pintade périgourdin

Pintade désossée, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac
31,57 € le kg

Rôti normand

Filet de dinde, farce porc et veau, pommes, raisins secs, échalotes, lardons, Calvados
22,69 € le kg

Rôti de magret de canard

33,96 € le kg

Rôti de magret de canard au foie gras

44,70 € le kg

Filet d'agneau au beurre d'ail

Filet agneau avec un cœur au beurre d'ail
32,10 € 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 saumoné

Filet de dinde, saumon fumé, crème fraîche, fromage ail & fines herbes, ciboulette
24,66 € le kg

Rôti à la diable

Filet de dinde, moutarde à l'ancienne, mimolette
22,69 € le kg

Rôti de magret de canard périgourdin

Magret de canard, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac
Vendu uniquement à la pièce +/- 680g
33,96 € le kg

Nos Gibiers

Faisan

22,80 € le kg

Gigue de chevreuil

(avec os, possibilité de la désosser)
39,80 € le kg

Rôti de biche

38,48 € le kg

Civet de biche

(en morceaux)
24,50 € le kg

Filet de chevreuil

59,38 € le kg

Filet de marcassin

40,15 € le kg

Rôti de marcassin

29,38 € le kg

Daube de marcassin

(en morceaux)
22,65 € le kg

Nos volailles fermières

TOUTES NOS VOLAILLES SONT PESÉES ET FACTURÉES AVANT D'ÊTRE VIDÉES.

Chapon de pintade

19,40 € le kg non farci (+/- 5 à 6 personnes)
24,42 € le kg farci* (+/- 6 à 8 personnes)

Dinde fermière

16,40 € le kg non farci (+/- 9 personnes)
21,08 € le kg farci* (+/- 12 personnes)

Dinde

8,70 € le kg non farci (+/- 5 à 12 personnes)
14,10 € le kg farci* (+/- 7 à 15 personnes)

Mini chapon (souche naine)

17,90 € le kg non farci (+/- 6 personnes)
23,28 € le kg farci* (+/- 8 personnes)

Chapon

17,10 € le kg non farci (+/- 9 personnes)
22,32 € le kg farci* (+/- 12 personnes)

Cuisse de chapon

22,80 € le kg

Poularde

14,17 € le kg non farci (+/- 5 à 6 personnes)
22,56 € le kg farci* (+/- 6 à 8 personnes)

Oie

17,64 € le kg non farci (+/- 6 à 8 personnes)
25,19 € le kg farci* (+/- 10 à 12 personnes)

Pintade

11,90 € le kg non farci (+/- 4 personnes)
16,52 € le kg farci* (+/- 6 personnes)

Cuisse de pintade

3,24 € la cuisse

Suprême de pintade

25,69 € le kg

Canette

14,80 € le kg non farci (+/- 4 à 5 personnes)
22,93 € le kg farci* (+/- 6 à 7 personnes)

Magret de canard

26,10 € le kg

Cuisse de canard

9,68 € le kg

Pigeonneau

26,80 € le kg non farci
35,20 € le kg farci*

Caille

4,40 € pièce

Caille farcie

6,80 € pièce

Découpe de coq

10,55 € le kg

Poulet de Bresse (+/- 4 personnes)
19,60 € le kg

Poularde de Bresse (+/- 5 à 6 personnes)
35,80 € le kg

Chapon de Bresse (+/- 9 personnes)
44,20 € le kg

Dinde de Bresse (+/- 9 personnes)
25,80 € le kg

Farce de Noël truffée Idéale pour farcir nos volailles 23,09 € le kg

Nos foies gras à cuisiner

Escalope de foie gras cru
(+/- 50g pièce)
84,80 € le kg

Foie gras entier cru
74,80 € le kg

Foie gras entier cru et déveiné
84,80 € le kg

Nos formules conviviales



Plateau traditionnel pour pierre ou plancha

Assortiment de viandes : magret de canard, ongle, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de bœuf, escalope milanaise, steak ardennais, burger mariné, œuf de caille
17,80 € le plateau (vendu uniquement en plateau de 2 parts)

Plateau gargantua pour pierre ou plancha

Assortiment de viandes : magret de canard, ongle, filet mignon, saucisse, escalope de dinde, pavé de boeuf, escalope milanaise, steak ardennais, burger mariné, cuisse de grenouille, escalope de foie gras, œuf de caille
25,98 € le plateau (vendu uniquement en plateau de 2 parts)

Nos plats cuisinés

Fondant de biche sauce grand veneur

Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
12,90 € la part

Magret de canard sauce poivre

Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
12,90 € la part

Mijoté de chapon sauce morilles

Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
12,90 € la part

Rôti de chapon farci sauce au foie gras

Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
12,90 € la part

Pavé de saumon et crevettes grises sauce citron gingembre

Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
12,90 € la part

PLAT ENFANT

Escalope de chapon sauce crème
Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes
7,90 € la part

Nos accompagnements

Gratin suisse

Gratin de pommes-de-terre, crème fraîche, emmental suisse
1,75 € pièce

Lingot de légumes

Carotte, céleri, courgette
0,59 € pièce

Fagot de haricots verts

Ruban de courgette
0,85 € pièce

Nos sauces cuisinées

Idéales pour accompagner les volailles, le gibier et les rôtis

Sauce au poivre OU Sauce archiduc

Vendue en barquette de +/- 220g
14,98 € le kg

Sauce foie gras OU Sauce crémée à la truffe

Vendue en barquette de +/- 220g
34,80 € le kg

Sauce grand veneur OU Sauce citron gingembre

Vendue en barquette de +/- 220g
20,97 € le kg

Sauce morilles

Vendue en barquette de +/- 220g
28,90 € le kg

BUFFETS FROIDS DISPONIBLES A PARTIR DE 10 PERSONNES
(plus d'infos en magasin)

Nos plateaux traiteur

Saumon en Bellevue

Saumon cuit entier avec garniture et décor
9,85 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau fraîcheur

Terrine de poisson, tomate océane, saumon fumé,
crevettes roses, sauce tartare
8,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Foie gras de canard des Landes

12,70 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Saumon fumé

7,95 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau de chaud-froid de volaille

En médaillon

6,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau du charcutier

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine,
chorizo, saucisson
5,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau sélection du charcutier

Rosette, Jambon Serrano, Spianata, Llonganissa,
rillettes de porc d'Antan, roulade
6,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau de viandes rôties

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti
7,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau de charcuterie et viandes rôties

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine,
chorizo, saucisson, rôti de bœuf, rôti de porc,
poulet rôti
6,90 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Nos crudités

En bol de 320g (2 personnes) ou en bol de 1 kg (5 à 6 personnes)

Carottes râpées

3,95 € le bol de 320 g
12,34 € le bol de 1 kg

Taboulé

3,96 € le bol de 320 g
12,37 € le bol de 1 kg

Salade Marco polo

Nouilles savoisiennes, surimi, chair de poisson,
poivron rouge
4,57 € le bol de 320 g
14,28 € le bol de 1 kg

Salade grecque

Tomate, concombre, feta
4,95 € le bol de 320 g
15,47 € le bol de 1 kg

Céleri rémoulade

4,50 € le bol de 320 g
14,06 € le bol de 1 kg

Salade sarladaise

pomme-de-terre, haricots verts, gésiers,
oignons frits
4,57 € le bol de 320 g
14,28 € le bol de 1 kg

Salade florentine

Brocolis, tomate, vinaigrette
3,95 € le bol de 320 g
12,34 € le bol de 1 kg

Nos plateaux de fromages

Plateau de fromages régionaux

Une sélection de 700 g de fromages
de notre région
19,85 € le plateau

Plateau de fromages

LUCIDARME

Une sélection de 400 g de fromages
14,50 € le plateau

Plateau de fromages AOP

Une sélection de 700 g de fromages
d'Appellation d'Origine Protégée
18,50 € le plateau

Divers fromages à la coupe sont disponibles, plus d'infos en magasin

Informations

Tarifs au 15 novembre 2020 et valables jusqu'au 31 décembre 2020.

Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des cours et des approvisionnements.

Il reste préférable de passer votre commande au plus vite dès lors qu'il n'y aura plus de changement. Aucune commande ne pourra être prise par téléphone.

Un acompte sera demandé pour celle-ci (perdu en cas d'annulation).

DÉLAIS DE COMMANDE

Noël : Dimanche 20 décembre 2020

Nouvel an : Dimanche 27 décembre 2020



447 rue du Clinquet (Bois d'achelles) – Tourcoing

03 20 94 31 32 - Ouvert du mardi au samedi

27 Grand' Place (centre ville) – Tourcoing

03 20 26 39 29 - Ouvert du mardi au samedi

6 avenue du Coquinage (centre ville) – Bondues

03 20 35 56 61 - Ouvert du mardi au dimanche

Nous conservons nos horaires habituels à l'exception des jours suivants

Mercredi 23 décembre 2020

Ouvert de **8h00** à **18h30** (uniquement au 27 Grand Place à Tourcoing)

Jeudi 24 décembre 2020

Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h** à **17h**

Vendredi 25 décembre 2020

Ouvert de **10h** à **12h** (uniquement au 447 rue du Clinquet à Tourcoing pour le retrait des commandes)

Jeudi 31 décembre 2020

Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h** à **17h**

Vendredi 1er janvier 2021

Fermé toute la journée