



# LUCIDARME

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

*Carte Festive*  
**2021**

*L*





## 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 MISES EN BOUCHE

### Canapés norvégiens

Langouste, fromage frais et perles de citron  
Tartare de Saint-Jacques et saumon, crème citronnée  
Saumon fumé, œuf de saumon  
**25,60 € le plateau de 15 pièces**

### Canapés landais

Magret de canard, mousse foie gras  
Médaillon de foie gras, confit de figues  
Jambon Serrano, mousse poivron  
**25,60 € le plateau de 15 pièces**

### Canapés traiteur

Magret de canard, saucisson sec, saumon fumé,  
crevettes, trio de fromages  
**17,90 € le plateau de 15 pièces**

### Verrines prestiges

Avocat, saumon,  
Langouste, tartare de tomate, crème citronnée  
Brunoise pomme cassis, magret, mousse foie gras  
**25,60 € le plateau de 12 pièces**

### Mini navettes garnies

Saumon fumé et crème citronnée,  
Jambon Serrano et crème poivron,  
Fromage ail & fines herbes et duo Gouda Hollande  
**17,20 € le plateau de 16 pièces**

### 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**

### Assiette apéritive mini stick

Saucisson à l'ail, mini stick, Espatec,  
Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda vieux  
**7,85 € pièce**

### Assiette apéritive Serrano

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

### Assiette apéritive Saltufo

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

### Plateau maraîcher

Assortiment de légumes crus à croquer  
avec sauce sur un plateau en bois  
**18,90 € pièce**  
(plateau de +/- 6 personnes)

## NOS ENTRÉES FROIDES



### Lingot de foie gras pomme cassis

Pomme marinée au cassis, foie gras, mousse foie gras  
11,40 € pièce

### Lingot de saumon poké avocat

Saumon cru mariné, avocat, sauce yuzu, soja et sésame, vinaigre de riz  
10,40 € pièce

### Coquille de langouste et crevettes

Langouste, crevettes, tartare de saumon  
6,95 € pièce

### Demi-langouste en Bellevue

Accompagnée de perles océanes, saumon fumé, brochette de crevettes, sauce tartare  
27,90 € l'assiette individuelle

### Saumon fumé

12,80 € la plaquette de 200 g sous vide  
9,45 € l'assiette individuelle avec décor  
8,95 € la part sur plat avec décor (minimum 4 parts)

### Saumon en Bellevue

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

### 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)

### Foie gras pomme cassis Calvados

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)

### Coquille de saumon

Médailillon de saumon, macédoine de légumes, tomate, crevette, citron, œuf, sauce cocktail  
4,40 € pièce

### Coquille de crevettes grises

Crevettes grises, macédoine, tomate, citron, œuf dur, sauce tartare  
5,20 € pièce

### Coquille fraîcheur

Terrine aux 3 poissons, crabe/surimi, tomate, œuf dur, citron, sauce tartare  
4,20 € pièce

### Coquille charcutière

Tomate, macédoine de légumes, roulade, salami, rosette, croc sec, saucisson à l'ail, mayonnaise  
3,80 € pièce

## NOS ENTRÉES À RÉCHAUFFER



### Cassolette de Saint-Jacques et crevettes

Sauce coco curry  
11,95 € pièce

### Cassolette de ris de veau et chapon aux cèpes et morilles

Sauce champagne  
11,95 € pièce

### Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

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

### Lot de 2 Crêpes « norvégienne »

Saumon cuit et fumé, julienne de légumes, sauce au fumet de saumon  
9,80 € pièce

### Lot de 2 Crêpes des sous-bois

Jambon, champignons, sauce béchamel  
5,80 € pièce

### Lot de 2 Crêpes jambon Comté

Jambon, Comté, sauce béchamel  
5,80 € pièce

## NOS RÔTIS FARCIS



### Rôti de magret de canard périgourdin

Magret de canard, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac (vendu uniquement à la pièce de +/- 680g)

**33,96 € le kg**

### 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 d'agneau avec un cœur au beurre d'ail

**32,10 € le kg**

### Rôti de dinde 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**

## NOS FORMULES CONVIVIALES



### Plateau traditionnel pour pierre ou plancha

Assortiment de 500g de viandes : magret de canard, onglet, 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 600g de viandes : magret de canard, onglet, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de bœuf, 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 SAUCES CUISINÉES

Idéales pour accompagner les volailles, le gibier ou 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

Vendue en barquette de +/- 220g

**20,97 € le kg**

### Sauce morilles

Vendue en barquette de +/- 220g

**28,90 € le kg**



## NOS GIBIERS



Faisan 22,80 € le kg

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

Rôti de biche 38,48 € le kg

Civet de biche 24,50 € le kg  
(en morceaux)

Filet de chevreuil 59,38 € le kg

Filet de marcassin 40,15 € le kg

Rôti de marcassin 29,38 € le kg

Daube de marcassin 22,65 € le kg  
(en morceaux)

## NOS VOLAILLES FERMIÈRES



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

### Chapon

17,10 € le kg non farci

(+/- 9 personnes)

22,32 € le kg farci\*

(+/- 12 personnes)

### Mini chapon (souche naine)

17,90 € le kg non farci

(+/- 6 personnes)

23,28 € le kg farci\*

(+/- 8 personnes)

### Cuisse de chapon

22,80 € le kg

### Dinde

8,70 € le kg non farci

(+/- 5 à 12 personnes)

14,10 € le kg farci\*

(+/- 7 à 15 personnes)

### Dinde fermière

16,40 € le kg non farci

(+/- 9 personnes)

21,08 € le kg farci\*

(+/- 12 personnes)

### Poularde

14,17 € le kg non farci

(+/- 5 à 6 personnes)

22,56 € le kg farci\*

(+/- 6 à 8 personnes)

### Pintade

11,90 € le kg non farci

(+/- 4 personnes)

16,52 € le kg farci\*

(+/- 6 personnes)

### Chapon de pintade

19,40 € le kg non farci

(+/- 5 à 6 personnes)

24,42 € le kg farci\*

(+/- 6 à 8 personnes)

### Cuisse de pintade

3,24 € la cuisse

### Suprême de pintade

25,69 € le kg

### Magret de canard

26,10 € le kg

### Cuisse de canard

9,68 € le kg

### Canette

14,80 € le kg non farci

(+/- 4 à 5 personnes)

22,93 € le kg farci\*

(+/- 6 à 7 personnes)

### Découpe de coq

10,55 € le kg

### Oie

17,64 € le kg non farci

(+/- 6 à 8 personnes)

25,19 € le kg farci\*

(+/- 10 à 12 personnes)

### Pigeonneau

26,80 € le kg non farci

35,20 € le kg farci\*

### Caille

4,40 € pièce

### Caille farcie\*

6,80 € pièce

### 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)

28,80 € 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

\* farce de Noël truffée



## 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 au tartare de saumon,  
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

**8,95 € 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,  
terrinerie, chorizo, saucisson

**5,90 € 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 charcuteries et viandes rôties

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrinerie, chorizo,  
saucisson, rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti

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

## NOS PLATEAUX DE FROMAGE



### Plateau de fromages gourmands

Une sélection de 900 g de fromages (Mont des Cats, brie de  
Meaux, comté, bleu d'Auvergne, Gouda vieux, fromage crémé)

**20,95 € le plateau**

### Plateau de fromages traditionnels

Une sélection de 600 g de fromages  
(brie, tomme, Roquefort, Hollande)

**14,95 € le plateau**

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

## NOS PLATS CUISINÉS



### Dos de lieu grillé sauce truffée Noilly Prat

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Corolle de limande, mousse de saumon sauce caraïbes aux crevettes grises

Accompagnée d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Escalope de ris de veau aux asperges

Accompagnée d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**21,90 € la part**

### Fondant de biche sauce grand veneur

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Magret de canard sauce poivre

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Mijoté de chapon sauce foie gras

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Rôti de chapon farci sauce morilles

Accompagné d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**13,90 € la part**

### Plat Enfant

Escalope de chapon sauce crème  
Accompagnée d'un flan de légumes cèpes et marron,  
de deux ballotins de pommes de terre ratte au parmesan  
et d'un fagot de haricots verts

**7,90 € la part**

## NOS ACCOMPAGNEMENTS



### Flan de légumes cèpes et marron 50 g

Courgette, carotte jaune, artichaut,  
oignon, cèpe, emmental, marron, ail

**0,95 € pièce**

### Ballotin de pommes de terre ratte au parmesan 40g

Pomme de terre Ratte, Parmigiano Reggiano AOP,  
beurre, sel de Guérande IGP.

**0,95 € pièce**

### Fagot de haricots verts 35g

Ruban de courgette

**0,85 € pièce**



## BUFFET TRADITION

13,90 € la part  
(minimum 10 parts)



### VIANDES ET CHARCUTERIES EN ASSORTIMENT

Méli-mélo de charcuteries  
Terrine maison  
Rôti de bœuf cuit  
Rôti de porc cuit  
Poulet rôti

### CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Carottes râpées,  
Salade grecque  
(tomate, concombre féta),  
Céleri rémoulade,  
Taboulé,  
Salade piémontaise  
(pommes de terre, jambon, tomates,  
œufs, cornichons, sauce mayonnaise)

### SAUCES ET CONDIMENTS

## BUFFET GOURMAND

18,90 € la part  
(minimum 10 parts)



### ENTRÉES EN ASSORTIMENT

Saumon fumé  
Tomate au tartare de saumon  
Crevettes roses  
Terrine de poisson

### VIANDES ET CHARCUTERIES EN ASSORTIMENT

Méli-mélo de charcuteries  
Terrine maison  
Rôti de bœuf cuit  
Rôti de porc cuit  
Poulet rôti

### CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Carottes râpées,  
Salade grecque (tomate, concombre féta),  
Céleri rémoulade,  
Taboulé,  
Salade piémontaise  
(pommes de terre, jambon, tomates, œufs,  
cornichons, sauce mayonnaise)

### SAUCES ET CONDIMENTS

**AVEZ-VOUS PENSE A LA COMMANDE EN LIGNE ?**

**[www.boucherie-lucidarme.fr](http://www.boucherie-lucidarme.fr)**



## INFORMATIONS

Tarifs au 15 novembre 2021  
et valables jusqu'au 31 décembre 2021.

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

## A PROPOS DE NOTRE ORGANISATION

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

## DÉLAIS DE COMMANDE

- > Noël : Dimanche 19 décembre 2021
- > Nouvel an : Mardi 28 décembre 2021

## AVEZ-VOUS PENSE À LA COMMANDE EN LIGNE ?

Passez votre commande sur notre site internet  
[www.boucherie-lucidarme.fr](http://www.boucherie-lucidarme.fr)

Tous les produits de notre carte festive sont disponibles. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner votre créneau horaire et le lieu de retrait lors de la validation.

## RETRAIT DE COMMANDE RAPIDE

Les retraits de commandes se feront par créneaux horaires. Veuillez respecter l'heure indiquée sur votre bon de commande.

## NOS MAGASINS

447 rue du Clinquet (Bois d'Achelles) – Tourcoing  
03 20 94 31 32

Ouvert du mardi au samedi  
De 8h à 19h

27 Grand' Place (centre-ville) – Tourcoing  
03 20 26 39 29

Ouvert du mardi au samedi  
De 8h à 18h30

6 avenue du Coquinage (centre-ville) – Bondues  
03 20 35 56 61

Ouvert du mardi au samedi  
De 8h30 à 13h et de 15h à 19h  
Le dimanche de 8h30 à 12h30

## HORAIRES EXCEPTIONNELS

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

### Jeudi 23 décembre 2021

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

### Vendredi 24 décembre 2021

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

### Samedi 25 décembre 2021

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

### Vendredi 31 décembre 2021

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

**FERMETURE DES 3 MAGASINS  
Du samedi 1er janvier 2022  
au lundi 3 janvier 2022 !!!**

[www.boucherie-lucidarme.fr](http://www.boucherie-lucidarme.fr)