



LUCIDARME
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

90
ans

que l'on cuisine pour vous !

Carte festive 2024

Suggestion de Noël

Entremets poire foie gras / Coquille Saint-Jacques

Mijoté de chapon sauce morilles

Pomme de terre maitre d'hôtel

Flan de légumes, fagot de haricots verts

par **LUCIDARME**
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Buffet tradition



Viandes et charcuteries en assortiment

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

Crudités en assortiment

Carottes râpées,
Salade grecque (tomate, concombre fêta),
Céleri rémoulade,
Taboulé,

Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates,
oeufs, cornichons, sauce mayonnaise)

Sauces et condiments

16,90 €/la part
(10 parts minimum)

Buffet gourmand

Entrées en assortiment

Saumon fumé
Tomate au tartare de saumon
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

Carottes râpées,
Salade grecque (tomate, concombre fêta),
céleri rémoulade,
Taboulé,

Salade piémontaise (Pommes de terre, jambon, tomates,
oeufs, cornichons, sauce mayonnaise)

Sauces et condiments

23,80 €/la part
(10 parts minimum)

Nos pains surprises

Pain surprise charcuterie

Jambon blanc, salami, rosette, crème de foie

23,30 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise campagnard

Jambon blanc, rosette, mimolette, fromage ail & fines herbes

23,30 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise fraîcheur

Jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise

25,30 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise océan

Salade de crabe/surimi, tomate, salade, mayonnaise

25,30 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise écossais

Saumon fumé et tartare de saumon

36,60 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise nordique

Saumon fumé

39,00 €

le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise multisaveurs

Jambon salade tomate, crabe/surimi salade tomate, fromage & figue, fromage ail & fines herbes

27,50 €

le pain aux noix de 32 pièces

Pain surprise fromage

Chèvre, Hollande, gouda, fromage ail & fines herbes

28,50 €

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-figue

36,50 €

le pain aux noix de 32 pièces

Nos mises en bouche

Canapés festifs

Foie gras figue
Saumon mousse citron
Magret de canard fromage frais noisette
Crevettes fromage ail & fines herbes
Trio de fromages

23,40 €

le plateau de 15 pièces

Canapés traiteur

Magret de canard, saucisson sec
Saumon fumé, crevettes
Trio de fromages

19,70 €

le plateau de 15 pièces

Verrines traiteur

Compote, mousse foie gras, magret
Tartare de tomate, fromage frais, oeuf de caille
Tartare de saumon, crevettes, mousse citronnée

24,30 €

le plateau de 9 pièces

Mini navettes garnies

Saumon fumé et crème citronnée
Jambon Serrano et crème paprika
Fromage ail & fines herbes et duo
Gouda Hollande

15,50 €

le plateau de 12 pièces

Mini navettes prestige

Mousse foie gras magret
Tartare de saumon, mousse citron
Gouda vieux, fromage frais aux noix

19,40 €

le plateau de 12 pièces

Petits fours à réchauffer

Assortiment de quiche, pizza, croissant, friand, feuilleté saucisse

14,95 €

le plateau de 12 pièces

Mini quiches à réchauffer

Assortiment de mini quiches au Carré du Vinage, chèvre, lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau

16,20 €

le plateau de 12 pièces

Assiette apéritive Serrano

Jambon Serrano, mini saucisson, Mimolette, Gouda vieux

14,20 €

pièce

Assiette apéritive mini stick

Mini stick, saucisson à l'ail, espatec, Mimolette, Gouda vieux

14,20 €

pièce

Assiette apéritive Saltufo

Saltufo, mini saucisson, espatec, Mimolette, Gouda vieux

14,20 €

pièce



Nos entrées froides



Filet de saumon en Bellevue | 12,45 €
l'assiette individuelle

Entremets poire foie gras | 9,95 €
l'assiette individuelle

Tiramisu foie gras | 9,95 €
pièce

Charlotte de foie gras et Spéculoos | 9,95 €
l'assiette individuelle

Demi-langouste en Bellevue
Accompagnée d'une brochette de crevettes, tomate au crabe, macédoine de légumes, saumon fumé, sauce tartare | 27,90 €
l'assiette individuelle

Saumon fumé | 15,90 €
la plaquette de 150g sous vide
11,44 €
l'assiette individuelle avec décor
10,84 €
la part sur plat avec décor (minimum 4 parts)

Saumon en Bellevue | 11,95 €
Saumon cuit entier avec garniture et décor | la part sur plat (minimum 5 parts)

Foie gras de canard des Landes | 147,80 €
le kg à la coupe
14,70 €
l'assiette individuelle avec décor
14,20 €
la part sur plat avec décor (minimum 4 parts)

Nos entrées à réchauffer



Boudin blanc nature | 2,80 €
pièce

Boudin blanc truffé | 3,45 €
pièce

Lot de 2 Crêpes « norvégienne » | 10,40 €
le lot
Saumon cuit et fumé, julienne de légumes, sauce au fumet de saumon

Lot de 2 Crêpes jambon fromage | 8,80 €
le lot
Jambon, emmental, sauce béchamel

Lot de 2 Crêpes des sous-bois | 8,80 €
le lot
Jambon, champignons, sauce béchamel

Coquille de poisson sauce curry | 9,95 €
pièce
Colin, crevettes, julienne de légumes, sauce curry

Timbale de ris de veau | 12,95 €
pièce
Sauce aux girolles

Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne | 12,95 €
pièce
Noix de Saint-Jacques sauce à la fine Champagne, gruyère, crête de coq

Escargots de la Vallée de la Lys | 8,90 €
la douzaine
Farcis au beurre d'ail maison

Vol-au-vent aux ris de veau | 6,90 €
pièce
Ris de veau, champignons, sauce béchamel

Vol-au-vent de volaille | 5,10 €
pièce
Volaille, champignons, sauce béchamel



Nos plateaux traiteur

Saumon en Bellevue 11,95 €
Saumon cuit entier avec garniture et décor
la part sur plat (minimum 5 parts)

Plateau fraîcheur 11,90 €
Terrine de poisson, tomate au tartare de saumon, saumon fumé, crevettes roses, sauce tartare
la part sur plat (minimum 4 parts)

Foie gras de canard des Landes 14,20 €
la part sur plat (minimum 4 parts)

Saumon fumé 10,84 €
la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau du charcutier 6,50 €
Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson, bûche aux poivres
la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau de viandes rôties 8,50 €
Rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti
la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau de charcuteries et viandes rôties 7,50 €
Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson, bûche aux poivres, rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti
la part sur plat (minimum 4 parts)

Nos plats cuisinés

Dos d'églefin sauce 3 citrons 13,90 €
Accompagné d'une pomme de terre « maitre d'hôtel », d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

Fondant de biche sauce grand veneur 13,90 €
Accompagné d'une pomme de terre « maitre d'hôtel », d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

Magret de canard sauce poivre 13,90 €
Accompagné d'une pomme de terre « maitre d'hôtel », d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

Mijoté de chapon sauce morilles 13,90 €
Accompagné d'une pomme de terre « maitre d'hôtel », d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

Rôti de chapon farci sauce foie gras 13,90 €
Accompagné d'une pomme de terre « maitre d'hôtel », d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

Plat Enfant 7,90 €
Escalope de chapon sauce crème
Accompagnée d'une galette de pomme de terre et de 2 flans de carottes
la part

Nos accompagnements

Pomme de terre « maitre d'hôtel » 140gr 2,40 €/pièce

Flan de légumes 80gr 1,93 €/pièce
Carotte, céleri, poireau

Flan de carottes 30gr 0,95 €/pièce

Fagot de haricots verts 35gr 0,95 €/pièce
Ruban de courgette

Galette de pomme de terre 90gr 0,74 €/pièce



Nos plateaux de fromages



Plateau de fromages gourmands 22,95 € le plateau
Une sélection de 900 g de fromages (Mont des Cats, brie de Meaux, comté, bleu d'Auvergne, Gouda vieux, fromage crémé)

Plateau de fromages traditionnels 16,45 € le plateau
Une sélection de 600 g de fromages (brie, comté, Roquefort, Hollande)

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

Nos volailles fermières

Chapon

19,60 €/Kg non farci (+/- 9 pers)

25,40 €/Kg farci (+/- 12 pers)

Mini chapon (souche naine)

20,50 €/Kg non farci (+/- 6 pers)

26,60 €/Kg farci (+/- 8 pers)

Cuisse de chapon

22,80 €/Kg

Dinde

9,80 €/Kg non farcie (+/- 5 à 12 pers)

16,10 €/Kg farcie (+/- 7 à 15 pers)

Dinde fermière

19,60 €/Kg non farcie (+/- 9 pers)

25,48 €/Kg farcie (+/- 12 pers)

Poularde

21,50 €/Kg non farcie (+/- 5 à 6 pers)

27,90 €/Kg farcie (+/- 6 à 8 pers)

Pintade

16,80 €/Kg non farcie (+/- 4 pers)

20,80 €/Kg farcie (+/- 6 pers)

Pigeonneau

31,60 €/Kg non farci

39,60 €/Kg farci

Caille

6,18 €/pièce

Caille farcie

8,90 €/pièce

Chapon de pintade

26,80 €/Kg non farci (+/- 5 à 6 pers)

34,40 €/Kg farci (+/- 6 à 8 pers)

Cuisse de pintade

20,50 €/Kg

Sûpreme de pintade

31,50 €/Kg

Magret de canard

31,60 €/Kg

Cuisse de canard

15,80 €/Kg

Nos volailles de Bresse

Poulet de Bresse

24,20 €/Kg (+/- 4 pers)

Poularde de Bresse

41,20 €/Kg (+/- 5/6 pers)

Chapon de Bresse

54,70 €/Kg (+/- 9 pers)

Dinde de Bresse

32,80 €/Kg (+/- 9 pers)

Nos foies gras à cuisiner

Escalope de foie gras de canard entier

89,80 €/Kg

+/- 50g pièce

Foie gras de canard extra entier

82,20 €/Kg

Foie gras de canard extra déveiné

93,20 €/Kg

Farce de Noël truffée

Idéale pour farcir nos volailles

25,40 €/Kg



Nos rôtis farcis

Rôti de chapon farci 35,60 €
Chapon désossé, farce porc et veau, Porto, truffes, foie gras *le Kg*

Rôti périgourdin 25,95 €
Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac *le Kg*

Rôti normand 25,95 €
Filet de dinde, farce porc et veau, pommes, raisins secs, échalotes, lardons, Calvados *le Kg*

Rôti de pintade périgourdin 36,80 €
Pintade désossée, farce porc et veau, rillettes de canard *le Kg*

Rôti périgourdin au foie gras 35,60 €
Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac, foie gras *le Kg*

Filet d'agneau au beurre d'ail 37,20 €
Filet d'agneau avec un cœur au beurre d'ail *le Kg*

Rôti de dinde orloff 22,35 €
Filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé *le Kg*

Rôti de veau orloff 35,15 €
Rôti de veau, fromage, jambon, lard fumé *le Kg*

Nos formules conviviales

Plateau plancha traditionnel

Assortiment de 500g de viandes : Onglet, filet mignon, saucisse, merguez, escalope de poulet, pavé de boeuf, escalope de veau, filet de porc, boudin blanc, oeuf de caille

17,80 € / le plateau de 2 parts

Plateau plancha gargantua

Assortiment de 600g de viandes : Escalope de foie gras, boudin blanc, cuisse de grenouille, onglet, filet mignon, saucisse, merguez, escalope de poulet, pavé de boeuf, escalope de veau, filet de porc, oeuf de caille.

25,98 € / le plateau de 2 parts



Nos gibiers

Faisan (poule ou coq) 26,80 €
le Kg

Rôti de biche 39,20 €
le Kg

Civet de biche 26,80 €
En morceaux *le Kg*

Daube de marcassin 29,45 €
En morceaux *le Kg*

Nos sauces cuisinées

Idéales pour accompagner les volailles, gibiers et rôtis
Barquette de +/- 220g

Sauce au poivre ou Sauce archiduc

16,48 €/Kg

Sauce foie gras ou Sauce crémée à la truffe

38,20 €/Kg

Sauce grand veneur ou Sauce aux 3 citrons

22,90 €/Kg

Sauce morilles

31,70 €/Kg

INFORMATIONS

Tarifs au 15 novembre 2024 et valables jusqu'au 31/12/2024.
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

Dès que votre commande est passée, la modification n'est plus possible.

Noël : Jeudi 19 décembre 2024

Nouvel an : Vendredi 27 décembre 2024

RETRAIT DE COMMANDE RAPIDE

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



MODES DE RÈGLEMENT EN MAGASIN

Nous acceptons uniquement les règlements par carte bancaire, titre restaurant et les espèces.
(pas de paiement par chèque)



HORAIRES EXCEPTIONNELS

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

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024 : Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h à 17h**

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 : Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h à 16h**

Nos magasins



447 rue du Clinquet
(Bois d'Achelles) Tourcoing

03 20 94 31 32
Du mardi au samedi
de 8h à 19h



27 Grand' Place
(Centre ville) Tourcoing

03 20 26 39 29
Du mardi au samedi
de 8h à 18h30



6 avenue du Coquinage
(Centre ville) Bondues

03 20 35 56 61
Du mardi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 19h
Le dimanche de 9h30 à 12h30

FERMETURE DES 3 MAGASINS

Le mercredi 25 décembre, le mercredi 1er janvier 2025 et le jeudi 2 janvier 2025

