LUCIDARME

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Le plaisir de bien manger !



Carte festive 2026

Chères clientes, cher clients,

À l'approche des fêtes de fin d'année, toute l'équipe de la Boucherie Lucidarme est heureuse de vous présenter sa nouvelle carte.
Cette année encore, nous avons imaginé et préparé avec passion une sélection de nos créations pour accompagner vos repas et faire de chaque moment partagé une belle occasion de se retrouver.
Derrière chacune de nos préparations, il y a le savoir-faire et l'engagement de nos bouchers, charcutiers-traiteurs, cuisiniers, équipes de magasins, livreurs ainsi que de nos services administratif et technique.
C'est grâce à leur travail, mais aussi à votre fidélité et à la confiance que vous nous accordez, que nous pouvons continuer à faire vivre notre maison et à vous proposer, année après année, le meilleur de notre savoir-faire.
Toute l'équipe de la Boucherie Lucidarme vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

Hélène Lucidarme



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 Marco Polo (Nouille savoisienne, surimi, chair de poisson, poivron rouge),
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 Marco Polo (Nouille savoisienne, surimi, chair de poisson, poivron rouge),
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 cocotte
Filet de dinde, tomate, salade, mayonnaise
25,30 € *le pain blanc de 32 pièces*

Pain surprise fraicheur
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 brioches garnies
Tartare de saumon, salade de thon, salade de crabe/surimi
11,70 € *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*

Petits fours à réchauffer
Assortiment de quiche lorraine, pizza jambon, feuilleté saucisse,croissant chèvre miel, roulé au saumon, chausson fromage
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*





Nos entrées froides



Bûche festive au saumon
Génoise, tartare de saumon, saumon fumé
71,80 € *la bûche 8/10 pers*
38,90 € *la bûche 4/5 pers*

Bûche festive au foie gras
Génoise, magret de canard, ganache foie gras, chutney de figues
79,80 € *la bûche 8/10 pers*
42,90 € *la bûche 4/5 pers*

Médaillon de poisson aux petits légumes
Merlan, carotte, courgette, saumon, saumon fumé, crevette
9,95 € *l'assiette individuelle*

Mille feuille de foie gras au pain d'épices
Foie gras, pain d'épices, pomme, figue, mangue, ananas
9,95 € *l'assiette individuelle*

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

Demi-langouste en Bellevue
Accompagnée de crevettes, tomate au crabe, macédoine de légumes, saumon fumé, sauce tartare
23,90 € *l'assiette individuelle*

Coquille fraicheur
Terrine aux 3 poissons, crabe/surimi, tomate, œuf dur, citron, sauce tartare
4,90 € *pièce*

Coquille saumon
Médaillon de saumon, macédoine de légumes, tomate, crevette, citron, œuf, sauce cocktail
5,20 € *pièce*

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

Foie gras de canard maison
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 »
Saumon cuit et fumé, julienne de légumes, sauce au fumet de saumon
10,40 € *le lot*

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

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

Cassolette de la mer à l'armoricaine
Filet d'églefin, légumes croquants, sauce armoricaine
9,95 € *pièce*

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

Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne
Noix de Saint-Jacques sauce à la fine Champagne, gruyère, crête de coq
11,50 € *pièce*

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



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*



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

Nos gibiers

Faisan 26,80 €/Kg *(+/- 4 pers)*

Rôti de biche 39,20 €/Kg

Civet de biche 26,80 €/Kg *(en morceaux)*

Daube de marcassin 29,45 €/Kg *(en morceaux)*

Nos volailles de Bresse

Poulet de Bresse 27,40 €/Kg *(+/- 4 pers)*

Poularde de Bresse 49,90 €/Kg *(+/- 5/6 pers)*

Chapon de Bresse 68,80 €/Kg *(+/- 9 pers)*

Dinde de Bresse 36,80 €/Kg *(+/- 9 per*

Nos découpes de volailles

Cuisse de chapon 22,80 €/pièce

Cuisse de pintade 20,50 €/Kg

Suprême de pintade 31,50 €/Kg

Magret de canard 31,60 €/Kg

Cuisse de canard 15,80 €/Kg

Nos volailles prêtes à cuire

Dinde
10,95 €/Kg *non farcie (+/- 5 à 12 pers)*
16,95 €/Kg *farcie (+/- 7 à 15 pers)*

Dinde fermière
23,40 €/Kg *non farcie (+/- 9 pers)*
29,45 €/Kg *farcie (+/- 12 pers)*

Chapon
21,45 €/Kg *non farci (+/- 9 pers)*
27,40 €/Kg *farci (+/- 12 pers)*

Mini chapon (souche naine)
23,70 €/Kg *non farci (+/- 6 pers)*
29,45 €/Kg *farci (+/- 8 pers)*

Poulet fermier
13,90 €/Kg *non farci (+/- 4 pers)*

Poularde
22,15 €/Kg *non farcie (+/- 5 à 6 pers)*
28,75 €/Kg *farcie (+/- 6 à 8 pers)*

Pintade
17,30 €/Kg *non farcie (+/- 4 pers)*
21,45 €/Kg *farcie (+/- 6 pers)*

Caille
6,18 €/pièce *non farcie*
8,90 €/pièce *farcie*

Chapon de pintade
27,60 €/Kg *non farci (+/- 5 à 6 pers)*
35,45 €/Kg *farci (+/- 6 à 8 pers)*

Farce de Noël maison 25,90 €/Kg

Farce fine, trompettes, arôme truffe
Idéale pour farcir nos volailles

Nos foies gras à cuisiner

Escalope de foie gras de canard entier
89,80 €/Kg
+/- 50g pièce

Foie gras de canard extra entier
75,80 €/Kg

Foie gras de canard extra déveiné
79,80 €/Kg





Nos formules conviviales

Plateau plancha traditionnel
Assortiment de 500g de viandes :
Onglet, pavé de bœuf, filet mignon, escalope de porc, saucisse, merguez, escalope de poulet et de dinde, oeuf de caille.

17,80 € / *le plateau de 2 parts*

Plateau plancha gargantua
Assortiment de 600g de viandes :
Escalope de foie gras, boudin blanc, onglet, pavé de bœuf, filet mignon, escalope de porc, saucisse, merguez, escalope de poulet et de dinde, œuf de caille.

25,98 € / *le plateau de 2 parts*



Nos rôtis farcis

Rôti de chapon farci Chapon désossé, farce porc et veau, Porto, trompettes parfumées à l'huile de truffe, épices	**36,95 €** *le Kg*
Rôti périgourdin Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes, bolets, pleurotes, cèpes, Cognac, épices	**26,95 €** *le Kg*
Rôti périgourdin au foie gras Filet de dinde, farce porc et veau, foie gras, rillettes, bolets, pleurotes, cèpes, foie gras, Cognac, épices	**36,95 €** *le Kg*
Rôti normand Filet de dinde, farce porc et veau, raisins secs, lard fumé, échalotes, pommes, Calvados, épices	**27,50 €** *le Kg*
Filet d'agneau au beurre d'ail Filet d'agneau avec un cœur au beurre d'ail	**39,20 €** *le Kg*
Rôti de dinde orloff Filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé	**24,50 €** *le Kg*
Rôti de veau orloff Rôti de veau, fromage, jambon, lard fumé	**36,95 €** *le Kg*
Rôti à la diable Filet de dinde, moutarde à l'ancienne, mimolette	**27,50 €** *le Kg*
Rôti saumoné Filet de dinde, saumon fumé, crème fraiche, fromage frais, fines herbes, ciboulette	**32,50 €** *le Kg*

Nos sauces cuisinées

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

Sauce au poivre ou **Sauce archiduc**
ou **Sauce Grand Veneur**
24,90 €/Kg

Sauce morilles
31,70 €/Kg

Sauce foie gras
38,20 €/Kg



Nos plateaux traiteur

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

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

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

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

Plateau du charcutier
Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson, bûche aux poivres
6,80 € *la part sur plat (minimum 4 parts)*

Plateau de viandes rôties
Rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti
8,80 € *la part sur plat (minimum 4 parts)*

Plateau de charcuteries et viandes rôties
Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson, bûche aux poivres, rôti de boeuf, rôti de porc, poulet rôti
7,80 € *la part sur plat (minimum 4 parts)*

Nos plats cuisinés

Filet de saumon sauce au citron
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de carottes et courgettes et d'un fagot de haricots verts
13,90 € *la part*

Fondant de biche sauce grand veneur
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de carottes et courgettes et d'un fagot de haricots verts
13,90 € *la part*

Magret de canard sauce poivre
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de carottes et courgettes et d'un fagot de haricots verts
13,90 € *la part*

Mijoté de chapon sauce morilles
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de carottes et courgettes et d'un fagot de haricots verts
13,90 € *la part*

Rôti de chapon farci cuisiné sauce foie gras
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de carottes et courgettes et d'un fagot de haricots verts
13,90 € *la part*

Plat Enfant
Escalope de chapon sauce crème accompagnée d'un gratin de pomme de terre et d'un fagot de haricots verts
7,90 € *la part*

Nos accompagnements

Gratin de pomme de terre 120gr
2,50 €/pièce

Flan de carottes et courgettes 80gr
2,20 €/pièce

Fagot de haricots verts 35gr
Ruban de courgette
0,99 €/pièce

Galette de pomme de terre 60gr
0,81 €/pièce

Lot de 12 croquettes de pomme de terre
4,92 €/le lot

Notre plateau de fromages

Plateau « Tout un fromage »

Une sélection de 750 g de fromages (Roquefort, Brie, Mimolette, Mont des Cats, Comté, mini beurre, décors)
26,95 € *le plateau*

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



INFORMATIONS
Tarifs au 15 novembre 2026 et valables jusqu'au 31/12/2026.
Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et 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 : Samedi 19 décembre 2026
Nouvel an : Samedi 26 décembre 2026

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



AVEZ-VOUS PENSÉ À LA COMMANDE EN LIGNE ?
Passez votre commande sur notre site internet
www.boucherie-lucidarme.fr
Tous les produits de notre carte festive sont disponibles.

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 :
MERCREDI 23 DÉCEMBRE 2026 : Ouvert uniquement au 27 Grand place à Tourcoing de **9h00 à 18h30.**
Les magasins du Clinquet et Bondues seront fermés ce jour-là.
JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026 : Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h à 17h**
JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026 : 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 8h30 à 19h



27 Grand' Place
(Centre ville) Tourcoing
03 20 26 39 29
Du mardi au vendredi
de 9h à 18h30
Le samedi de 8h30 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 vendredi 25 décembre et le vendredi 1er janvier 2027

LUCIDARME
Boucher - Charcutier - Traiteur

www.boucherie-lucidarme.fr

atelier compote atelier compote.fr - 06 58 05 86 73