

# LUCIDARME

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



Carte traiteur  
2025

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

# 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/surimisalade tomate,  
fromage du Jura & 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 du Jura-figue  
**36,50 € le pain aux noix de 32 pièces**

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

# NOS MISES EN BOUCHE

## Canapés traiteur

Magret de canard, saucisson sec, saumon fumé,  
crevettes, trio de fromages  
**19,70 € le plateau de 15 pièces**

## Canapés festifs

Foie gras griotte  
Saumon gravlax mousse citron  
Magret de canard fromage frais noisette  
Crevettes fromage ail & fines herbes  
Trio de fromages  
**23,40 € le plateau de 15 pièces**

## Verrines traiteur

Compote, mousse foie gras, magret  
Tartare de tomate, fromage frais, œuf de caille  
Tartare de saumon, crevette, mousse citronnée  
**24,30 € les 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, pizza, croissant,  
friand, feuilleté saucisse  
**14,95 € le plateau de 12 pièces**

## Mini quiches à réchauffer

Assortiment de mini quiches au Maroilles, chèvre,  
lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau  
**16,20 € le plateau de 12 pièces**

## Assiette apéritive mini stick

Saucisson à l'ail, mini stick, Espatec,  
Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda vieux  
**14,20 € pièce**

## Assiette apéritive Serrano

Jambon Serrano, croc sec, Hollande jeune,  
Gouda  
**14,20 € pièce**

Tarifs au 10/10/2025

**LUCIDARME**  
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

## NOS ENTRÉES À RÉCHAUFFER

### Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

Noix de Saint-Jacques sans corail, sauce Saint-Jacques, gruyère, crête de coq  
**12,95 € pièce**

### Coquille de poisson sauce curry

Colin, crevettes, julienne de légumes, crête de coq  
**9,95 € pièce**

### 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**

### Lot de 2 Crêpes « norvégienne »

Saumon cuit et fumé, julienne de légumes, sauce au fumet de saumon  
**10,40 € pièce**

### Lot de 2 Crêpes des sous-bois

Jambon, champignons, sauce béchamel  
**8,80 € pièce**

### Lot de 2 Crêpes jambon fromage

Jambon, emmental, sauce béchamel  
**8,80 € pièce**



**Commande en ligne :**

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

## NOS ENTRÉES FROIDES

### Saumon fumé

**15,90 € la plaquette de 250 g** 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 4 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)

### Coquille de saumon

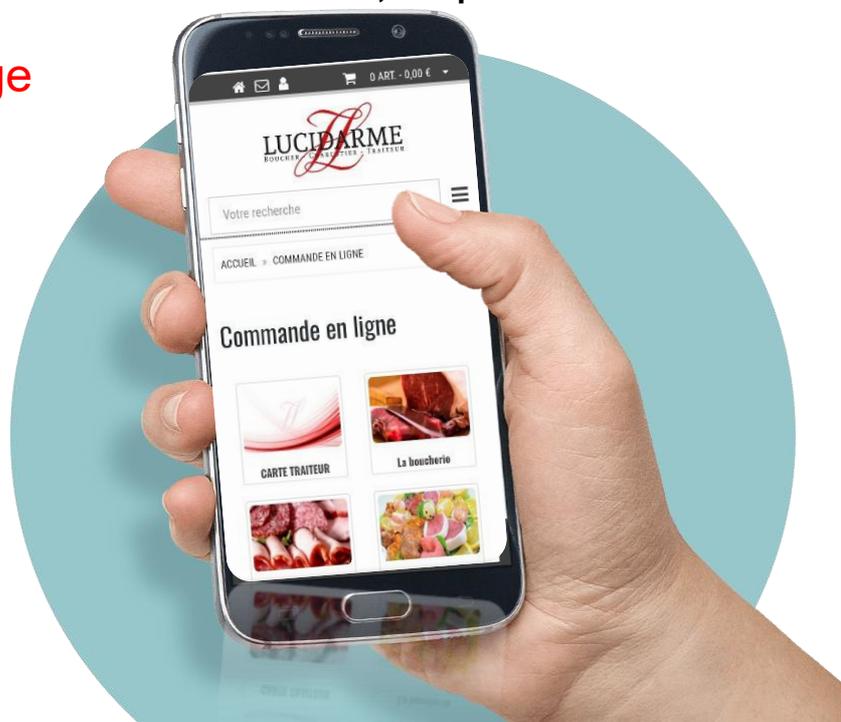
Médailillon de saumon, macédoine de légumes, tomate, crevette, citron, œuf, sauce cocktail  
**5,20 € pièce**

### Coquille fraîcheur

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

### Coquille charcutière

Tomate, macédoine de légumes, roulade, salami, rosette, croc sec, saucisson à l'ail, mayonnaise  
**4,70 € pièce**



Tarifs au 10/10/2025

# NOS FORMULES CONVIVIALES

## Plateau traditionnel pour plancha

Assortiment de 500g de viandes :  
Onglet, filet mignon, saucisse,  
merguez, escalope de poulet et de  
dinde, pavé de bœuf, escalope de  
veau, flet de porc, boudin blanc,  
œuf de caille

**17,80 € le plateau**

*(vendu uniquement en plateau de 2 parts)*

## Plateau gargantua pour plancha

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

**25,98 € le plateau**

*(vendu uniquement en plateau de 2 parts)*

# NOS RÔTIS FARCIS

## Rôti de chapon farci

Chapon désossé, farce porc et veau, Porto,  
truffes, foie gras

**36,80 € le kg**

## Rôti normand

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

**26,95 € le kg**

## Rôti périgourdin

Filet de dinde, farce porc et veau,  
rillettes de canard, mélange forestier,  
Cognac

**26,95 € le kg**

## Rôti de pintade périgourdin

Pintade désossée, farce porc et veau,  
rillettes de canard, mélange forestier,  
Cognac

**37,80 € le kg**

## Rôti périgourdin au foie gras

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes  
de canard, mélange forestier,  
Cognac, foie gras

**36,80 € le kg**

## Rôti de dinde orloff

Filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé

**23,95 € le kg**

## Rôti de veau orloff

Quasi de veau, fromage, jambon, lard fumé

**36,40 € le kg**

## Filet d'agneau au beurre d'ail

Filet d'agneau avec un coeur au beurre d'ail

**37,20 € le kg**

Commande  
en ligne



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

**LUCIDARME**  
BOUCHER / CHARCUTIER - TRAITEUR

Tarifs au 10/10/2025

# NOS PLATEAUX TRAITEUR

## Saumon en Bellevue

Saumon cuit entier avec garniture et décor  
**11,95 € la part sur plat** (minimum 4 parts)

## Plateau fraîcheur

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 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

Rosette, jambon cru, salami, roulade,  
terrinerie, chorizo, saucisson  
**6,80 € la part sur plat** (minimum 4 parts)

## Plateau de viandes rôties

Rôti de bœuf, 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,  
terrinerie, chorizo, saucisson,  
rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti  
**7,80 € 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)  
**22,95 € le plateau**

## Plateau de fromages traditionnels

Une sélection de 600 g de fromages  
(brie, tomme, Roquefort, Hollande)  
**16,45 € le plateau**

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



*E-ticket de caisse disponible  
avec votre adresse email  
(plus d'info en magasin)*



Tarifs au 10/10/2025

# **BUFFET** **TRADITION**

16,90 € 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**

23,80 € 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**

Jambon cru  
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**

# ***NOS MAGASINS***

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



03 20 94 31 32

Ouvert du mardi au samedi  
De 8h30 à 19h

6 avenue du Coquinage (centre-ville) – Bondues



03 20 35 56 61

Ouvert du mardi au samedi  
De 9h00 à 13h et de 15h à 19h  
Le dimanche de 9h30 à 12h30

27 Grand' Place (centre-ville) – Tourcoing



03 20 26 39 29

Ouvert du mardi au vendredi  
De 9h à 18h30  
Le samedi de 8h30 à 18h30

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

Tarifs au 10/10/2025