

# LUCIDARME

Boucher - Charcutier - Traiteur



# 2019

## CARTE FESTIVE



# CARTE DE NOËL

## 2019

### INFORMATIONS

Tarifs au 5 novembre 2019 et valables jusqu'au 31 décembre 2019.  
Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits  
en fonction des cours et des approvisionnements.  
Ce dépliant annule et remplace les précédents.  
Nous ne pouvons exclure la présence des allergènes majeurs dans nos produits.

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

#### DÉLAIS DE COMMANDE

Commande de Noël :  
jeudi 19 décembre 2019

Commande de nouvel an  
jeudi 26 décembre 2019

#### RETRAIT DE COMMANDE RAPIDE

Plus de passage nécessaire en caisse pour les achats pouvant être réglés dans leur intégralité  
(caution comprise) lors de la prise de commande (hors articles vendus au poids)

<b>Lundi 23 décembre 2019</b>	Ouvert de 7h30 à 19h uniquement au 27 Grand Place à Tourcoing
<b>Mardi 24 décembre 2019</b>	Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 17h
<b>Mercredi 25 décembre 2019</b>	Ouvert de 10h à 12h uniquement au 447 rue du Clinquet à Tourcoing pour le retrait des commandes
<b>Mardi 31 décembre 2019</b>	Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 17h
<b>Mercredi 1er janvier 2020</b>	Fermé toute la journée

## NOS MISES EN BOUCHE

### Petits fours à réchauffer

Assortiment de quiche, pizza, croque, feuilleté béchamel, friand, croissant, chausson à la viande  
Plateau de 12 pièces **10,95 €**

### Mini quiches à réchauffer

Assortiment de mini quiches au Maroilles, chèvre, lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau  
Plateau de 12 pièces **10,95 €**

### Cassolettes dégustation

Mousse d'asperge, gravlax de saumon  
Perle de foie gras, pomme caramélisée au beurre salé  
Tartare de tomate, œuf brouillé à la truffe  
Plateau de 9 pièces **15,90 €**

### Canapés traiteur

Magret de canard, saucisson sec, saumon fumé, crevettes, fromage  
Plateau de 15 pièces **16,30 €**

### Canapés festifs

Foie gras, magret de canard fumé  
Crème citronnée, gravlax de saumon  
Crevettes grises, tomate cerise  
Saucisson sec  
Trio de fromages  
Plateau de 15 pièces **20,90 €**

### Clubs apéritifs

Jambon-mimolette, confit de tomate, salade  
Saumon fumé-gouda, crème d'aneth, salade  
Plateau de 12 pièces **12,90 €**

### Mini navettes garnies

Crabe/surimi et saumon fumé, jambon cru et chèvre, fromage frais et duo Gouda Hollande  
Plateau de 16 pièces **17,20 €**

### Plateau blinis

Foie gras, confit d'oignon  
Saumon fumé, œuf de truite  
Jambon cru, fromage aux noix  
Rillettes de porc d'Autan  
Mini aspic crevettes grises  
Plateau de 15 pièces **20,90 €**

### Mini navettes réveillon

Foie gras, magret de canard séché, figue  
Saumon mariné, crème de citron  
Crème fromagère, éclat de gouda vieux, noix  
Plateau de 16 pièces **22,40 €**

### Assiette apéritive

Saucisson, saucisse perche, saucisse apéritive, fromage du Jura, Gouda extra vieux  
Pièce **8,90 €**

### Assiette apéritive Saltufo

Chorizo, croc sec, fromage du Jura, mimolette, Saltufo  
Pièce **9,95 €**

### Plateau maraîcher

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

## NOS PAINS SURPRISES

### Pain surprise charcuterie

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

### Pain surprise campagnard

Jambon blanc, rosette, mimolette, fromage ail et fines herbes  
Le pain blanc & noix de 32 pièces **22,00 €**

### Pain surprise fraîcheur

Jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise  
Le pain blanc de 32 pièces **23,00 €**

### Pain surprise océan

Salade de crabe/surimi, tomate, salade, mayonnaise  
Le pain au blé complet de 32 pièces **23,00 €**

### Pain surprise écossais

Saumon fumé et tartare de saumon  
Le pain blanc & blé complet de 32 pièces **30,00 €**

### Pain surprise multisaveurs

Tartare-noix, jambon-tomate confite, tomate-figue, poulet-paprika  
Le pain blanc & noix de 32 pièces **26,00 €**

### Pain surprise fromage

Chèvre, Hollande, gouda, fromage ail et fines herbes  
Le pain aux noix de 32 pièces **23,00 €**

### Brioche surprise foie gras ★ nouveauté ★

Mousse de foie gras, magret de canard fumé, amande caramélisée, terrine de foie gras des Landes et confit de figue  
La brioche de 32 pièces **34,00 €**

### Brioche surprise duo de saumon ★ nouveauté ★

Saumon fumé beurre citronné, saumon mariné aux herbes  
La brioche de 32 pièces **32,00 €**

## NOS ENTRÉES FROIDES

### Foie gras de canard des Landes

A la coupe au kg **134,23 €**

L'assiette individuelle avec décor **11,40 €**

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor **10,90 €**

### Saumon fumé

La plaquette de 200 g sous vide **12,80 €**

L'assiette individuelle avec décor **7,80 €**

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor **7,30 €**

### Filet de saumon mariné à l'aneth

Pièce de +/- 400g

Le kg **37,80 €**

### Demi-langouste

Accompagnée de perles océanes, saumon fumé,  
brochette de crevettes, sauce tartare

Sur assiette individuelle **21,70 €**

### Saumon gravlax

Saumon cru mariné, tartare de concombre

Sur assiette individuelle **9,45 €**

### Merveilleux de langouste et crevettes

Médaille de langouste et crevettes, mousseline de saumon,  
cœur de coulis aux herbes, sauce tartare

Sur assiette individuelle **9,95 €**

### Alliance de confit et foie gras de canard

Terrine de confit de canard et foie gras

bouchée de foie gras, magret fumé

Sur assiette individuelle **9,95 €**

### Crevette sauvage en Bellevue

Grosse crevette ( calibre 6/8 ), mini brochette de gambas,  
crevette bouquet, macédoine de légumes, tomate, œuf, citron

Sur assiette individuelle **17,95 €**

### Coquille aux 3 saumons

Saumon cuit, saumon fumé, saumon mariné, salade de crabe/surimi

La coquille **6,95 €**

### Coquille aux 3 crevettes

Crevette grise, gambas, crevette bouquet, salade de perles

La coquille **6,95 €**

## NOTRE FOIE GRAS IGP DES LANDES

### Foie gras de canard des Landes

A la coupe au kg **134,23 €**

L'assiette individuelle avec décor **11,40 €**

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor **10,90 €**

### Foie gras truffé

A la coupe au kg **194,25 €**

L'assiette individuelle avec décor **13,75 €**

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor **13,25 €**

### Foie gras cranberries, noisette et pistache

A la coupe au kg **134,23 €**

L'assiette individuelle avec décor **11,40 €**

La part (minimum 4 parts) sur plat avec décor **10,90 €**

### 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

## LES ENTRÉES SUIVANTES SONT PROPOSÉES DANS LE MENU FINES BULLES

### Timbale de ris de veau et morilles en croûte

★ ★ ★

### Timbale de chapon et champignons en croûte

★ ★ ★

### Merveilleux de langouste et crevettes

★ ★ ★

### Alliance de confit et foie gras de canard



## NOS ENTRÉES À RÉCHAUFFER

### Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

Noix de Saint-Jacques, sauce à la fine Champagne, gruyère  
Pièce **9,50 €**

### Crêpe des sous-bois

Jambon, champignons, sauce béchamel  
Pièce **2,90 €**

### Crêpe jambon Comté

Jambon, comté, sauce béchamel  
Pièce **2,90 €**

### Crêpe norvégienne

Saumon fumé, sauce Mornay  
Pièce **4,90 €**

### Escargots de la Vallée de la Lys

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

### Vol-au-vent aux ris de veau

Ris de veau, champignons, sauce béchamel  
Pièce **6,90 €**

### Vol-au-vent de volaille

Volaille, champignons, sauce béchamel  
Pièce **5,10 €**

### Vol-au-vent aux Saint-Jacques

Saint-Jacques, champignons, sauce béchamel  
Pièce **6,30 €**

### Boudin blanc nature

Pièce **2,80 €**

### Boudin blanc truffé

Pièce **3,45 €**

### Timbale de ris de veau et morilles en croûte Sauce Champagne

Pièce **9,80 €**

### Timbale de chapon et champignons en croûte Sauce truffée

Pièce **9,80 €**

### Cassolette de langouste et crevettes

Julienne de légumes, sauce champagne  
Pièce **10,95 €**

### Cassolette de Saint-Jacques

Légumes wok, sauce aux 3 citrons  
Pièce **10,95 €**

## NOS PLATEAUX FESTIFS

### Saumon en Bellevue

Saumon cuit entier avec garniture et décor  
**9,85 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

### Plateau fraîcheur

Terrine de poisson, tomate océane, saumon fumé,  
crevettes roses, sauce tartare  
**8,45 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

### Plateau du charcutier

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson  
**5,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

### Plateau de viandes rôties

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti  
**7,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

### Plateau de charcuterie et viandes rôties

Rosette, jambon cru, salami, roulade, terrine, chorizo, saucisson,  
rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti  
**6,60 €** la part sur plat (minimum 5 parts)

## NOS PLATEAUX DE FROMAGE

### Plateau de fromages RÉGIONAUX

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

### Plateau de fromages LUCIDARME

Une sélection de 400 g de fromages  
Le plateau **14,50 €**

### Plateau de fromages AOP

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

## QUE LES FÊTES COMMENCENT

# NOS RÔTIS FARCIS

## 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 chapon farci

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

28,80 € Le kg

## Rôti tourquennois

Filet de dinde, farce porc et veau, lardons,

pavé du Nord, foie gras, bière

24,50 € Le kg

## Rôti normand

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

20,63 € 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 de pintade périgourdin

Pintade désossée, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac

28,70 € Le kg

## Rôti périgourdin au foie gras

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac, foie gras

28,80 € Le kg

## Rôti périgourdin

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac

20,63 € Le kg

## Rôti saumoné

Filet de dinde, saumon fumé, crème fraîche,

fromage frais, fines herbes, ciboulette

22,42 € Le kg

## Rôti à la diable

Filet de dinde, moutarde à l'ancienne, mimolette

20,63 € Le kg

## Filet mignon des Flandres

Filet mignon de porc, carré du Vinage, pommes, pruneaux, lardons

21,90 € Le kg

## Filet mignon avesnois

Filet mignon de porc, crème de Maroilles, chorizo

21,90 € Le kg

## Filet mignon alsacien

Filet mignon de porc, saucisse de Francfort, lard fumé, moutarde

20,87 € Le kg

## Filet mignon fraîcheur

Filet mignon de porc, fromage ail et fines herbes, tomate, bacon

20,87 € Le kg

## Filet mignon ardennais

Filet mignon de porc, saucisse fumée, lard fumé

20,87 € Le kg

# NOTRE GIBIER

## Faisan (poule ou coq)

22,80 € le kg

## Gigue de chevreuil

(Avec os, possibilité de la désosser)

39,80 € le kg

## Rôti de biche

38,48 € le kg

## Filet de chevreuil

59,38 € le kg

## Filet de marccassin

40,15 € le kg

## Rôti de marccassin

29,38 € le kg

## Daube de marccassin

(coupée en morceaux)

22,65 € le kg

## NOS VOLAILLES FERMIÈRES

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

### ★ DU GERS OU DES LANDES ★

#### ★ DE BRESSE ★

##### 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

##### 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)

##### Découpe de coq

10,55 € le kg

##### 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

##### Oie

17,64 € le kg non farci

(+/- 6 à 8 personnes)

25,19 € le kg farci

(+/- 10 à 12 personnes)

# NOS FORMULES CONVIVIALES

## Plateau traditionnel pour pierre ou plancha

Assortiment 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 2 parts (vendu uniquement en plateau de 2 parts)

## Plateau gargantua pour pierre ou plancha

Assortiment de viandes : magret de canard, onglet, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de boeuf, escalope milanaise, steak ardennais, burger mariné, cuisse de grenouille, escalope de foie gras, oeuf de caille

**25,98 €** le plateau 2 parts (vendu uniquement en plateau de 2 parts)

## Plateau de légumes pour pierre ou plancha

Assortiment de légumes : poivrons, oignons, tomates, courgettes, champignons, pommes de terre marinées

**10,70 €** le plateau 2 parts (vendu uniquement en plateau de 2 parts)

# NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES

## Magret de canard sauce au poivre

**10,80 €** la part

## Rôti de chapon farci sauce au foie gras

**8,90 €** la part

## Médailon de saumon aux petits légumes sauce au vin blanc

**10,90 €** la part

# NOS SAUCES

## Sauce au poivre

Vendue en barquette de +/- 200g  
**14,98 €** le kg

## Sauce archiduc

Vendue en barquette de +/- 200g  
**14,98 €** le kg

## Sauce foie gras

Vendue en barquette de +/- 200g  
**34,80 €** le kg

## Sauce truffée

Vendue en barquette de +/- 200g  
**34,80 €** le kg



# NOS PLATS CUISINÉS

## **Filet de faisan et écrevisses sauce homardine**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**11,90 €** la part

## **Rôti de dindonneau sauce aux marrons et champignons des bois**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**11,20 €** la part

## **Dos de saumon aux trois citrons**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**12,10 €** la part

## **Sauté de canard sauce acidulée mûre myrtille**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**11,20 €** la part

## **Fondant de biche sauce grand veneur**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**11,20 €** la part

## **Mijoté de chapon aux morilles**

*Accompagné d'un gratin suisse, d'un fagot de haricots verts et d'un lingot de légumes*

**12,80 €** 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*

**7,30 €** la part

**Tous nos plats cuisinés ci-dessus sont  
★ disponibles dans le menu fines bulles ★  
(sauf plat enfant)**

# NOS ACCOMPAGNEMENTS

## **Gratin suisse**

**1,75 €** pièce

## **Fagot haricots verts, ruban de courgette**

**0,85 €** pièce

## **Lingot de légumes**

**0,59 €** pièce

## **Pomme maxime**

**0,69 €** pièce

## **Pomme de terre parisienne**

**1,93 €** pièce

## **Croquette de pomme de terre**

**6,40 €** la boîte de 20 pièces

## BUFFET COTILLONS

## BUFFET GOURMAND

Minimum 10 parts

26,70 € la part



### ENTRÉE

Foie gras de canard des Landes sur plat

### POISSONS EN ASSORTIMENT

Saumon fumé  
Tomate océane  
Crevettes roses  
Terrine de poisson

### VIANDES EN ASSORTIMENT

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Poulet rôti  
Jambon cru

### CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Selon notre sélection  
Nous consulter

### SAUCES & CONDIMENTS



Minimum 10 parts

16,70 € la part



### POISSONS EN ASSORTIMENT

Saumon fumé  
Tomate océane  
Crevettes roses  
Terrine de poisson

### VIANDES EN ASSORTIMENT

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Poulet rôti  
Jambon cru

### CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Selon notre sélection  
Nous consulter

### SAUCES & CONDIMENTS



# BUFFET TRADITION

Minimum 10 parts

12,50 € la part

## CHARCUTERIE EN ASSORTIMENT

Méli-mélo de charcuterie  
Terrine maison

## VIANDES EN ASSORTIMENT

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Poulet rôti

## CRUDITÉS EN ASSORTIMENT

Selon notre sélection  
Nous consulter

## SAUCES & CONDIMENTS

Consultez notre site :  
[boucherie-lucidarme.fr](http://boucherie-lucidarme.fr)

# MENU FINES BULLES

1 ENTRÉE + 1 PLAT

19,80 €

(PRIX UNIQUE)

## ENTRÉE AU CHOIX

Part individuelle

Timbale de ris de veau et morilles  
en croûte sauce Champagne

Timbale de chapon et champignons  
en croûte sauce Truffée

Merveilleux de langouste et crevettes

Alliance de confit et foie gras de canard

## PLAT CUISINÉ AU CHOIX

Avec ses accompagnements  
(gratin suisse, fagot de haricots verts  
et lingot de légumes)

Filet de faisan et écrevisses  
sauce homardine

Rôti de dindonneau  
sauce aux marrons  
et champignons des bois

Dos de saumon aux trois citrons

Sauté de canard sauce acidulée  
mûre myrtille

Fondant de biche sauce grand veneur

Mijoté de chapon aux morilles

# L

**447 RUE DU CLINQUET**  
**(Bois d'Achelles)**  
59200 TOURCOING  
Tél. : 03 20 94 31 32  
Ouvert du lundi au samedi

**27 GRAND' PLACE**  
**(centre ville)**  
59200 TOURCOING  
Tél. : 03 20 26 39 29  
Ouvert du lundi au samedi

**6 AVENUE DU COQUINAGE**  
**(parking du Coquinage)**  
59910 BONDUES  
Tél. : 03 20 35 56 61  
Ouvert du mardi au dimanche

