

Carte Festive 2022

www.boucherie-lucidarme.fr

NOS PAINS SURPRISES

Pain surprise charcuterie

Jambon blanc, salami, rosette, crème de foie 23,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise campagnard

Jambon blanc, rosette, mimolette, fromage ail & fines herbes 23,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise fraîcheur

Jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise 25,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise océan

Salade de crabe/surimi, tomate, salade, mayonnaise 25,00 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise écossais

Saumon fumé et tartare de saumon 36,30 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise nordique

Saumon fumé 38,70 € le pain blanc de 32 pièces

Pain surprise multisaveurs

Jambon salade tomate, crabe/surimi salade tomate, fromage du Jura & figue, fromage ail & fines herbes 27,00 € le pain aux noix de 32 pièces

Pain surprise fromage

Chèvre, Hollande, gouda, fromage ail & fines herbes 28,00 € 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 36,00 € le pain aux noix de 32 pièces

NOS MISES EN BOUCHE

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

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 griotte, magret Tartare de tomate, fromage truffé, œuf de caille Tartare de saumon, mousse avocat citronnée 21,45 € 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
Saumon gravlax mousse citron
Gouda vieux, noix, fromage ail et fines herbes
19,40 € le plateau de 12 pièces

Petits fours à réchauffer

Assortiment de quiche saumon, quiche lorraine, pizza, croissant, friand, feuilleté saucisse 12,95 € le plateau de 12 pièces

Mini quiches à réchauffer

Assortiment de mini quiches au Maroilles, chèvre, lorraine, Mont des Cats, saumon, poireau 12,95 € le plateau de 12 pièces

Assiette apéritive Serrano

Jambon Serrano, mini stick, Espatec, Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda vieux 11,45 € pièce

Assiette apéritive Saltufo

Saltufo, mini stick, Espatec, Hollande jeune, Gouda jeune, Gouda vieux 11,45 € pièce

Plateau maraîcher

Assortiment de légumes crus à croquer avec sauce sur un plateau en bois

28,90 € pièce (plateau de 8/10 personnes)Disponible entre le 16 et 31 décembre uniquement

NOS ENTRÉES FROIDES

Nougat de foie gras

Pain d'épice, foie gras, griotte, noisette 12,95 € l'assiette individuelle

Entremets avocat crevettes saumon

au jus de citron

11,95 € l'assiette individuelle

Demi-langouste en Bellevue

Accompagnée de gambas sauvages, tomate au crabe, macédoine de légumes, sauce tartare

l'assiette individuelle Tarif selon cours

Saumon fumé

16,90 € la plaquette de 200 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)

Foie gras truffé

213,60 € le kg à la coupe 17,10 € l'assiette individuelle avec décor 16,60 € la part sur plat avec décor (minimum 4 parts)

Foie gras Baileys

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

Médaillon de saumon, macédoine de légumes, tomate, crevette, citron, œuf, sauce cocktail

4,90 € pièce

Coquille fraîcheur

Terrine aux 3 poissons, crabe/surimi, tomate, cuf dur, citron, sauce tartare
4,70 € pièce

NOS ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Cassolette de crevettes

Julienne de légumes, sauce citron 12,95 € pièce

Cassolette de ris de veau aux cèpes et morilles

Sauce champagne 12,95 € pièce

Coquille Saint-Jacques à la fine Champagne

Noix de Saint-Jacques sauce à la fine Champagne, gruyère, crête de coq 13,75 € 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

10,40 € pièce

Lot de 2 Crêpes jambon Comté

Jambon, Comté, sauce béchamel 6,30 € pièce

Lot de 2 Crêpes des sous-bois

Jambon, champignons, sauce béchamel

6,30 € pièce

NOS RÔTIS -FARCIS

Rôti de chapon farci

Chapon désossé, farce porc et veau, Porto, truffes, foie gras 33,60 € le kg

Rôti périgourdin

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac 24,50 € le kg

Rôti normand

Filet de dinde, farce porc et veau, pommes, raisins secs, échalotes, lardons, Calvados 24,50 € le kg

Rôti de pintade périgourdin

Pintade désossée, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac
34,73 € le kg

Rôti périgourdin au foie gras

Filet de dinde, farce porc et veau, rillettes de canard, cèpes, morilles, Cognac, foie gras 33,60 € le kg

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)

34,90 € le kg

Rôti de magret de canard 39.60 € le kg

Rôti de magret de canard au foie gras 48,90 € 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 21,80 € le kg

Rôti de veau orloff

Quasi de veau, fromage, jambon, lard fumé 33,16 € le kg

Rôti saumoné

Filet de dinde, saumon fumé, crème fraîche, fromage ail & fines herbes, ciboulette 28,60 € le kg

Rôti à la diable

Filet de dinde, moutarde à l'ancienne, mimolette 24,50 € le kg

NOS FORMULES CONVIVIALES

Plateau plancha traditionnel

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 plancha gargantua

Assortiment de 600g 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, œuf de caille

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

*Sous réserve d'approvisionnement, le magret de canard est remplacé par un steak de boeuf

NOS SAUCES CUISINÉES

Idéales pour accompagner les volailles, le gibier ou les rôtis

Sauce au poivre OU Sauce archiduc

Vendue en barquette de +/- 220g 16,48 € le kg

Sauce foie gras OU Sauce crémée à la truffe

Vendue en barquette de +/- 220g 38,20 € le kg

Sauce grand veneur

Vendue en barquette de +/- 220g 22,90 € le kg

Sauce morilles

Vendue en barquette de +/- 220g 31,70 € le kg

NOS GIBIERS

Faisan **26,80 € le kg**

Gigue de chevreuil avec os

39,80 € le kg (possibilité de la désosser)

Rôti de biche 38,48 € le kg

Civet de biche 26,80 € le kg (en morceaux) Filet de chevreuil 74,50 € 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

19,60 € le kg non farci (+/- 9 personnes) **25,40 € le kg farci*** (+/- 12 personnes)

Mini chapon (souche naine)

20,50 € le kg non farci (+/- 6 personnes) 26,60 € le kg farci* (+/- 8 personnes)

> Cuisse de chapon 22,80 € le kg

Dinde

9,80 € le kg non farci (+/- 5 à 12 personnes) **16,10 € le kg farci*** (+/- 7 à 15 personnes)

Dinde fermière

19,60 € le kg non farci (+/-9 personnes) **25,48 € le kg farci*** (+/- 12 personnes)

Poularde

21,50 € le kg non farci (+/- 5 à 6 personnes) 27,90 € le kg farci* (+/- 6 à 8 personnes)

Pintade

14,80 € le kg non farci (+/- 4 personnes) **19,24 € le kg farci*** (+/- 6 personnes)



NOS VOLAILLES DE BRESSE

Poulet de Bresse

24,20 € le kg (+/- 4 personnes)

Poularde de Bresse

41,20 € le kg (+/- 5 à 6 personnes)

Chapon de Bresse

54,70 € le kg (+/- 9 personnes)

Dinde de Bresse

32,80 € le kg (+/- 9 personnes)

Canette

14,80 € le kg non farci (+/- 4 à 5 personnes) **24,93 € le kg farci*** (+/- 6 à 7 personnes)

Découpe de coq 10,85 € le kg

Oie

25,80 € le kg non farci (+/- 6 à 8 personnes) **31,90 € le kg farci*** (+/- 10 à 12 personnes)

Pigeonneau

31,60 € le kg non farci 39,50 € le kg farci*

Caille

5,18 € pièce

Caille farcie* 7,90 € pièce

Chapon de pintade

26,80 € le kg non farci (+/- 5 à 6 personnes) **34,40 € le kg farci*** (+/- 6 à 8 personnes)

Cuisse de pintade 18,50 € le kg

Suprême de pintade 31,50 € le kg

Magret de canard 31,60 € le kg

Cuisse de canard 13,68 € le kg

FARCE DE NOËL TRUFFÉE Idéale pour farcir nos volailles 25,40 € le kg

NOS FOIES GRAS À CUISINER

Escalope de foie gras cru (+/- 50g pièce) 89,80 € le kg

Foie gras entier cru 82,20 € le kg

Foie gras entier cru et déveiné 93,20 € le kg

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 de chaud-froid de volaille

En médaillon

8,60 € la part sur plat (minimum 4 parts)

Plateau du charcutier

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

Plateau de viandes rôties

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet rôti 8,50 € 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 bœuf, rôti de porc, poulet rôti 7,50 € 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

NOS PLATS CUISINÉS

Dos de cabillaud sauvage sauce truffe

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 13,90 € la part

Escalope de ris de veau aux noix et noisettes sauce champagne

Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 19.50 € la part

Fondant de biche sauce grand veneur

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 13.90 € la part

Magret de canard sauce poivre

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 16,90 € la part

Mijoté de chapon sauce morilles

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 16,90 € la part

Rôti de chapon farci sauce foie gras

Accompagné d'un écrasé de pommes de terre cèpes et marrons, d'un flan de carottes, d'un fagot de haricots verts 14.90 € la part

Plat Enfant

Escalope de chapon sauce crème Accompagné d'un écrasé de pommes de terre et d'un fagot de haricots verts

7,90 € la part

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pommes de terre cèpes et marron 100 g 1,80 € pièce

> Flan de carottes 30 g 0,95 € pièce

Fagot de haricots verts 35g

Ruban de courgette 0,85 € pièce

Pomme Maxime 60 g

Galette de pommes de terre 0,69 € pièce

Lot de 2 gratins suisses 125 g 4,68 € pièce

BUFFET TRADITION

14,90 € 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



INFORMATIONS

Tarifs au 15 novembre 2022 et valables jusqu'au 31/12/2022. 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

Plus de modifications possibles après! Noël: Lundi 19 décembre 2022 Nouvel an: Mardi 27 décembre 2022

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.

RETRAIT DE COMMANDE RAPIDE

Les retraits des 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

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 : **Jeudi 22 décembre 2022**

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

Samedi 24 décembre 2022

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

Dimanche 25 décembre 2022

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

Samedi 31 décembre 2022

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

FERMETURE DES 3 MAGASINS

Le dimanche 1er janvier 2023 et le lundi 2 janvier 2023 !!!