



# 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 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

# Nos mises en bouche

## Canapés festifs

Foie gras figue

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, magret

Tartare de tomate, fromage frais,

oeuf de caille

Tartare de saumon, crevettes,

mousse 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

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 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 15 pièces

## Assiette apéritive Serrano

Jambon Serrano, croc sec, Mimolette, Gouda vieux

**11,45 €**

pièce

## Assiette apéritive mini stick

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

**9,25 €**

pièce

## Assiette apéritive Saltufo

Saltufo, mini stick, croc sec, Mimolette, Gouda vieux

**11,45 €**

pièce



# Nos entrées froides

**Charlotte de foie gras et Spéculoos** 11,95 €  
l'assiette individuelle

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

**Saumon fumé** 16,90 €  
la plaquette de 200g sous vide  
11,44 €  
l'assiette individuelle avec décor  
10,84 €  
la part sur plat avec décor (mini 4 parts)

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

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



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

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

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

**Coquille de crevettes grises** 6,15 €  
la pièce  
Crevettes grises, macédoine, tomate, oeuf dur, citron, sauce tartare

# Nos entrées à réchauffer

**Cassolette de Saint-Jacques et saumon** 12,95 €  
pièce  
Et sa julienne de légumes sauce citron

**Cassolette de ris de veau aux asperges** 12,95 €  
pièce  
Sauce argenteuil

**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

**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 Comté** 6,30 €  
le lot  
Jambon, Comté, sauce béchamel

**Lot de 2 Crêpes des sous-bois** 6,30 €  
le lot  
Jambon, champignons, sauce béchamel





## 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

### Filet mignon avesnois

Mignon de porc, crème de Maroilles, chorizo

**35,18 €**  
le Kg

### Filet mignon fraîcheur

Mignon de porc, fromage ail et fines herbes, tomate, bacon

**28,94 €**  
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 :

Onglet, filet mignon, saucisse, escalope de poulet et de dinde, pavé de boeuf, escalope milanaise, steak ardennais, boudin blanc, burger mariné, oeuf de caille

**17,80 € / le plateau de 2 parts**

### Plateau plancha gargantua

Assortiment de 600g de viandes :

Onglet, filet mignon, saucisse, boudin blanc, 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 de 2 parts**

## 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**

## Nos gibiers

### Faisan (poule ou coq)

**26,80 € / Kg**

### Filet de chevreuil

**74,50 € / Kg**

### Gigue de chevreuil avec os

**39,80 € / Kg**

### Filet de marcassin

**40,15 € / Kg**

(possibilité de la désosser)

### Rôti de biche

**38,48 € / Kg**

### Rôti de marcassin

**29,38 € / Kg**

### Civet de biche

**26,80 € / Kg**

### Daube de marcassin

**22,65 € / Kg**

(en morceaux)

(en morceaux)

## 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)

### Canette

14,80 €/Kg non farcie (+/- 4 à 5 pers)

24,93 €/Kg farcie\* (+/- 6 à 7 pers)

### Découpe de coq

10,85 €/Kg

### Oie

25,80 €/Kg non farcie (+/- 4 à 5 pers)

31,90 €/Kg farcie\* (+/- 6 à 7 pers)

### Pigeonneau

31,60 €/Kg non farci (+/- 6 à 8 pers)

39,60 €/Kg farci\* (+/- 10 à 12 pers)

### 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)

## Farce de Noël truffée

Idéale pour farcir nos volailles

25,40 €/Kg

## Nos foies gras à cuisiner

### Escalope de foie gras cru

89,80 €/Kg

+/- 50g pièce

### Foie gras entier cru

82,20 €/Kg

### Foie gras entier cru et déveiné

93,20 €/Kg



# Nos plateaux traiteur



**Saumon en Bellevue** 11,95 €  
Saumon cuit entier avec garniture et décor  
*la part sur plat (minimum 4 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 de chaud-froid de volaille** 8,60 €  
En médaillon  
*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

**Filet de saumon sauce 3 citrons** 13,90 €  
Accompagné d'un gratin suisse, d'un flan de carottes et d'un fagot de haricots verts  
*la part*

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

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

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

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

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

# Nos accompagnements

**Ecrasé de pommes de terre cèpes et marron 100gr** 1,80 €/pièce

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

**Flan de carottes 30gr** 0,95 €/pièce

**Fagot de haricots verts 35gr** 0,85 €/pièce  
Ruban de courgette

**Pomme Maxime 60 g** 0,69 €/pièce  
Galette de pomme de terre

**Lot de 2 pommes « parisienne »** 5,54 €/le lot

**Lot de 2 gratins suisses 125gr** 4,68 €/le lot





## Nos plateaux de fromages

### 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

## 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 féta),  
Céleri rémoulade,  
Taboulé,  
Salade piémontaise (pommes de terre, jambon, tomates,  
oeufs, cornichons, sauce mayonnaise)

### Sauces et condiments

**14,90 €/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 féta),  
céleri rémoulade,  
Taboulé,  
Salade piémontaise (Pommes de terre, jambon, tomates,  
oeufs, cornichons, sauce mayonnaise)

### Sauces et condiments

**23,80 €/la part**  
(10 parts minimum)

## INFORMATIONS

Tarifs au 15 novembre 2023 et valables jusqu'au 31/12/2023.  
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** : Mardi 19 décembre 2023

**Nouvel an** : Mercredi 27 décembre 2023

## 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 :*

**VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023** : Ouvert uniquement au 27 Grand Place à Tourcoing de 8h00 à 18h30

**SAMEDI 23 DÉCEMBRE 2023** : Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 19h

**DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023** : Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 16h.

**SAMEDI 30 DÉCEMBRE 2023** : Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 19h

**DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023** : Ouverture sans interruption des 3 magasins de 9h à 16h.

# Nos magasins



447 rue du Clinquet Tourcoing

03 20 94 31 32

Du mardi au samedi  
de 8h à 19h



27 Grand' Place  
Tourcoing

03 20 26 39 29

Du mardi au samedi  
de 8h à 18h30



6 avenue du Coquinage  
Bondues

03 20 35 56 61

Du mardi au samedi  
de 8h30 à 13h et de 15h à 19h  
Le dimanche de 8h30 à 12h30

## FERMETURE DES 3 MAGASINS

Le lundi 25 décembre, le lundi 1er janvier 2024 et le mardi 2 janvier 2024

**LUCIDARME**  
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR