

Carte festive 2025



LUCIDARME

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Cuisiner pour ceux qu'on aime

Chères clientes, chers clients,

*Cette année encore, nous avons concocté
pour vous une carte pleine de saveurs et de
nouveauautés pour sublimer vos repas de fin d'année.*

*Toute l'équipe des boucheries Lucidarme vous remercie
pour votre fidélité et votre confiance.*

Très belles fêtes de fin d'année,

Hélène Lucidarme

LUCIDARME
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

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 fêta),
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 grecque (tomate, concombre fêta),
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

NOUVEAUTÉ

Pain surprise cocotte

Filet de dinde, tomate, salade, mayonnaise

25,30 €

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 & 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

NOUVEAUTÉ

Mini briochés au foie gras

Ganache foie gras, magret de canard, confit de figue

15,50 €

le plateau de 12 pièces

NOUVEAUTÉ

Mini faluches garnies

Tartare de saumon, salade de thon, salade de crabe/surimi

15,50 €

le plateau de 12 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

NOUVELLE RECETTE !

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

Filet de saumon en Bellevue

12,45 €

l'assiette individuelle

NOUVEAUTÉ

Bavarois à l'avocat et saumon

Avocat, saumon cuit, saumon fumé, cookie, crème à l'aneth

9,95 €

l'assiette individuelle

NOUVEAUTÉ

Pain d'épices façon perdu au foie gras et magret

Pain d'épices façon pain perdu, médaillon de foie gras, ganache foie gras, magret de canard fumé

9,95 €

l'assiette individuelle

Demi-langouste en Bellevue

Accompagnée d'une brochette de crevettes, tomate au crabe, macédoine de légumes, saumon fumé, sauce tartare

23,90 €

l'assiette individuelle

Coquille fraîcheur

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)

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 de canard des Landes

Nos entrées à réchauffer

NOUVEAUTÉ

Cassolette de la mer à l'armoricaine

Poisson blanc, crevettes, sauce armoricaine et légumes croquants

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

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

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

Nos volailles fermières

Dinde

10,60 €/Kg non farcie (+/- 5 à 12 pers)

16,80 €/Kg farcie (+/- 7 à 15 pers)

Dinde fermière

22,70 €/Kg non farcie (+/- 9 pers)

28,60 €/Kg farcie (+/- 12 pers)

Chapon

20,80 €/Kg non farci (+/- 9 pers)

26,60 €/Kg farci (+/- 12 pers)

Mini chapon (souche naine)

22,60 €/Kg non farci (+/- 6 pers)

28,70 €/Kg farci (+/- 8 pers)

Poulet fermier

13,20 €/Kg non farci (+/- 4 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)

Caille

6,18 €/pièce non farcie

8,90 €/pièce farcie

Chapon de pintade

26,80 €/Kg non farci (+/- 5 à 6 pers)

34,40 €/Kg farci (+/- 6 à 8 pers)



Farce de Noël 25,40 €/Kg

Idéale pour farcir nos volailles

Nos volailles de Bresse

Poulet de Bresse 24,90 €/Kg (+/- 4 pers)

Poularde de Bresse 44,10 €/Kg (+/- 5/6 pers)

Chapon de Bresse 58,80 €/Kg (+/- 9 pers)

Dinde de Bresse 32,80 €/Kg (+/- 9 pers)

Nos découpes de volailles

Cuisse de chapon 22,80 €/pièce

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 gibiers

Faisan 26,80 €/Kg (+/- 4 pers)

Rôti de biche 41,80 €/Kg

Civet de biche 29,80 €/Kg (en morceaux)

Daube de marcassin 29,80 €/Kg (en morceaux)

Nos foies gras à cuisiner

Escalope de foie gras de canard entier

89,80 €/Kg

+/- 50g pièce

Foie gras de canard extra entier

82,20 €/Kg

Foie gras de canard extra déveiné

93,20 €/Kg





Nos formules conviviales

Plateau plancha traditionnel

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

17,80 € / le plateau de 2 parts

Plateau plancha gargantua

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

25,98 € / le 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 périgourdin

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

26,95 €
le Kg

Rôti normand

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

26,95 €
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

23,95 €
le Kg

Rôti de veau orloff

Rôti de veau, fromage, jambon, lard fumé

36,40 €
le Kg

Rôti à la diable

Filet de dinde, moutarde à l'ancienne,
mimolette

26,95 €
le Kg

Rôti saumoné

Filet de dinde, saumon fumé, crème
fraîche, fromage frais, fines herbes,
ciboulette

31,90 €
le Kg

Notre plateau de fromages

NOUVEAUTÉ

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



Nos plateaux traiteur

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

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

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

Plateau de charcuteries et viandes rôties 7,80 €
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 accompagnements

Gratin dauphinois 120gr
2,40 €/pièce

Flan de légumes 80gr
Carotte, céleri, poireau
2,10 €/pièce

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

Galette de pomme de terre 90gr
0,74 €/pièce

NOUVEAUTÉ

Lot de 12 croquettes de pomme de terre
4,92 €/pièce

Nos plats cuisinés



Dos d'églefin sauce 3 citrons 13,90 €
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de légumes et d'un fagot de haricots verts
la part

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

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

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

Rôti périgourdin au foie gras sauce foie gras 13,90 €
Accompagné d'un gratin de pomme de terre, d'un flan de légumes 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 sauces cuisinées

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

Sauce au poivre ou Sauce archiduc ou Sauce aux 3 citrons ou Sauce Grand Veneur
21,90 €/Kg

Sauce morilles
31,70 €/Kg

Sauce foie gras ou Sauce crémée à la truffe
38,20 €/Kg

INFORMATIONS

Tarifs au 15 novembre 2025 et valables jusqu'au 31/12/2025.
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 : Vendredi 19 décembre 2025
Nouvel an : Samedi 27 décembre 2025

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 :

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025 : Ouverture sans interruption des 3 magasins de **9h à 17h**

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025 : 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 mercredi 25 décembre et le mercredi 1er janvier 2026

