

LUCIDARME

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



Carte traiteur 2024

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/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

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
21,45 € 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 saumon, quiche lorraine,
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 21/06/2024

LUCIDARME
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

NOS ENTRÉES FROIDES

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)

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



Commande en ligne :

www.boucherie-lucidarme.fr

Tarifs au 21/06/2024

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

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 Comté

Jambon, Comté, sauce béchamel
8,80 € pièce



NOS FORMULES CONVIVIALES

Plateau traditionnel pour plancha

Assortiment de 500g de viandes :
Magret de canard*, onglet, filet mignon,
saucisse, escalope de poulet et de dinde,
pavé de boeuf, escalope milanaise,
steak ardennais, burger mariné, œuf de caille

17,80 € le plateau

(vendu uniquement en plateau de 2 parts)

Plateau gargantua pour plancha

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)

NOS RÔTIS FARCIS

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)

36,99 € le kg

Rôti de chapon farci

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

35,60 € le kg

Rôti périgourdin

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

25,95 € le kg

Rôti périgourdin au foie gras

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

35,60 € le kg

Filet d'agneau au beurre d'ail

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

37,20 € le kg

Rôti normand

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

25,95 € le kg

Rôti de pintade périgourdin

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

36,80 € le kg

Rôti de dinde orloff

Filet de dinde, fromage, jambon, lard fumé

22,35 € le kg

Rôti de veau orloff

Quasi de veau, fromage, jambon, lard fumé

35,15 € le kg

Rôti saumoné

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

30,90 € le kg

Rôti à la diable

Filet de dinde, moutarde à l'ancienne, mimolette

25,95 € le kg

Commande
en ligne



www.boucherie-lucidarme.fr

LUCIDARME
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

Tarifs au 21/06/2024

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
6,50 € 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,
terrinerie, chorizo, saucisson,
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*



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



Tarifs au 21/06/2024

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 8h 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 samedi
De 8h à 18h30

www.boucherie-lucidarme.fr

Tarifs au 21/06/2024