

Brochure Automne-Hiver 2022-2023

MAISON FONDÉE EN 1967

≡ **LAPIERRE** ≡
Tradition

CONSERVES
COCKTAILS
TRAITEUR



RECOMMANDÉ PAR
Gault & Millau

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES MAISON

Laboratoire de fabrication norme FR16119001CE
dans lequel nous pouvons travailler dans des conditions
optimales d'hygiène et de sécurité



- MARCHE DE VICTOR HUGO -

**BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR-RÔTISSEUR-
CONSERVEUR**

(Le mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche matin de 8h à 13h)

16000 ANGOULEME - Tél 06 52 56 45 94 -

- MARCHE HALLES CENTRALES D'ANGOULEME -

**BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR-RÔTISSEUR-
CONSERVEUR**

(Le mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche matin de 8h à 13h)

16000 ANGOULEME - Tél 05 45 92 47 03

NOS CONSERVES DE CHARCUTERIE FINE

* Terrine Grand-mère 190g	5.00 €
* Terrine Sud-ouest 190g	5.00 €
* Véritable grillon Charentais 190g	5.00 €
* Véritable grillon Charentais 370g	7.00 €
* Terrine de campagne 190g	5,00 €
* Fagot Charentais 190g	5.00 €
* Terrine Gourmande 30% foie gras 190g	9,50 €
* Paléo pâté des Dinosaures 190g	5,00 €
* Foie gras 190g	25,00 €
* Confit de porc 370g	7,20 €
* Confit de porc 750g	12,20€
* Civet de bœuf 370g	7.50 €
* Civet de bœuf 750g	12.50 €



NOS COCKTAILS

PLATEAU MINI-BRIOCHE

25€

les 25 pièces



Assortiments de charcuterie de saison ex :

- * 5 Brioches grillon charentais
- * 5 Brioches pâté de tête
- * 5 Brioches jambon blanc
- * 5 Brioches andouille de Guémené
- * 5 Brioches saucisson à l'ail



PLATEAU MINI-CLUB

21.50€

les 24 pièces

- * 8 Rillettes de saumon
- * 8 Pastrami
- * 8 Chickens végétals



CORBELLE DE LEGUMES

30€

10/12 Personnes

Avec ses petites sauces...

- * Bâtonnets de carottes
- * Bâtonnets de concombres
- * Bouquets de choux fleur
- * Radis
- * Tomates cerises



PAIN SURPRISE : Charcuterie Maison **32€** 40 pièces

PAIN SURPRISE FESTIF : **48€** 40 pièces

(Saumon fumé Label rouge, Pata-Negra, crabe, foie-gras (selon arrivage))

FOURS SALÉS : **15.20€** 16 pièces



PLATEAU APÉRO MAISON : Charcuterie Maison **30€** 40 pièces

- * 30 tranches de saucissons secs Maison
- * 30 tranches de chorizo Maison
- * 30 tranches d'échines séchées



PLATEAU DE TOASTS BRIOCHÉS : **35€** 30 pièces



NOS PLATS UNIQUES :

- * **COUSCOUS** **11€ / Pers**
Poulet, merguez, délice d'agneau.
- * **CHOUCROUTE GARNIE** **11€ / Pers**
Choux, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, saucisson à l'ail, jambonneau.
- * **TAJINE DE VEAU** **11€ / Pers**
Veau, légumes, raisins, fruits secs.
- * **ASSORTIMENTS DE RÔTISSERIES ET DE GRATINS** **11€ / Pers**
Travers de porc marinés, et rôtis de dindonneaux prédécoupés, Gratin de légumes, et gratin dauphinois.
- * **JAMBON BRAISÉ ET GRATINS DAUPHINOIS** **10€ / Pers**



NOS SALADES COMPOSÉES :

160g / Pers 3€00

* **SALADES MARITIMES :**

- **Hollandaise** : pomme de terre, saumon, pomme fruit, fromage blanc.
- **Norvégienne** : pâte, saumon, tomate, concombre, fromage blanc.
- **Brésilienne** : pomme de terre, fond d'artichaut, tomate, saumon.
- **Salade niçoise** : olive, tomate, thon, poivrons, oignon rouge, œuf, cœur d'artichaut.

POUR TOUTES PRÉSENTATION INDIVIDUELLE, (exemple Bodéga)

Supplément de **0.20 CTS / PERS**

Suite... **6**



* SALADES VÉGÉTARIENNES :

- *Taboulé légumes* : semoule, tomate, concombre, poivron.
- *Piémontaise* : pomme des terre, tomate, œufs durs, cornichon, mayonnaise.
- *Taboulé Marrakech* : quinoa, boulgour, semoule, courgette, carotte, raisin sec, amande.
- *Coleslaw* : choux blanc râpé, carotte râpée, raisin blond.
- *Salade de pâtes légumes pistou* : pâtes tortis, courgette, tomate, pistou.
- *Méditerranéenne* : Courgette, tomate séchée,
- *Macédoine* : pomme de terre, carotte, haricot vert, petit pois, mayonnaise.
- *Salades de lentilles* : lentilles vertes, carotte, pomme de terre.
- *Salade de quinoa* : quinoa, tomate, ananas, petit pois, cœur de palmier.
- *Salade croquante* : choux fleur, maïs, coriandre, tomate, sauce cocktail.



* SALADES EPICURIENNES :

- *Apalache* : choux blanc, jambon blanc, poivron rouge et vert, comté, raisin.
- *Natalia* : pomme, concombre, tomates, œuf, noix.
- *Sud-Ouest* : blé, poivron rouge et vert, chorizo, tomate.
- *Indienne* : poulet, choux blanc, abricot, pruneaux, tomates, curry.
- *Salade de choux vert* : choux vert frisé, lardon, raisin, noix.



- *Salade Baïona* : pâtes, chorizo, tomates séchées, poivrons courgettes.
- *Salade de pâtes, jambon comté* : pâte, jambon blanc, noix, tomate.
- *Maitre queue* : céleri branche, poivron, poulet, mayonnaise, fromage blanc.
- *Strasbourgeoise* : Saucisse de Strasbourg, pomme de terre, tomate, cornichon, échalote.

POUR TOUTES PRÉSENTATION INDIVIDUELLE, (exemple Bodéga) supplément de 0.20 CTS / PERS



NOS ENTREES FROIDES

- | | | |
|--|---------------|----------|
| * PARFAIT DE SAUMON FUMÉ : | 8.50€ | La pièce |
| * MOELLEUX DE MERLU FORESTIER : | 4.50€ | La part |
| * SAUMON FUMÉ MAISON Ecossais Label rouge : | 7.00€ | La part |
| * PLATEAU DÉGUSTATION NOIR DE BIGORRE : | 12.50€ | La pièce |
| * PÂTÉ EN CROUTE PISTACHES / NOISETTES : | 4.50€ | La part |



NOS ENTREES CHAUDES



- * **BOUCHÉE À LA REINE :** La pièce **6.00€**
1/3 ris de veau, 1/3 champignons, 1/3 volaille.
- * **FEUILLETÉ SAUMON ÉPINARD :** La part **5.50€**
Saumon, épinard.
- * **BRIOCHE FRUITS DE MER :** pièce **7.90€**
Moule, encornet, crevette, langoustine, sauce crustacée.



NOS VIANDES FROIDES

- * **RÔTI DE BŒUF LIMOUSIN :** 110gr **4.00€**
- * **RÔTI DE PORC :** 110gr **3.50€**
- * **JAMBON À L'OS :** 110gr **4.00€**



VIANDES ET VOLAILLES



- * **DODINETTE DE PINTADE,
FARCIE AUX POTIMARRONS :** 130gr **9.80€**
Sauce aux cèpes.
- * **ÉMIETTÉ DE CHAPON, ET SON
VELOUTÉ DE MORILLE :** 130gr **8.50€**
- * **RÔTI DE VEAU FARCİ GRAND-MÈRE :** 130gr **10.00€**
Farce : viande de porc, foie de volaille, (pommes, pruneaux, raisins Corinthe, marrons poêlés).
- * **JAMBON EN SAUCE :** 130gr **6.50€**
Sauce pineau échalote.



POISSONS

- * **BRANDADE DE MORUE PARMENTIÈRE :** 250gr **5.50€**
- * **DOS DE CABILLAUD AU AGRUMES :** 130gr **10.00€**
- * **PAVE DE SAUMON AU BEURRE BLANC :** 130gr **8.00€**
- * **RISOTTO FRUITS DE MER :** 300gr **9.00€**

GARNITURES

- | | | |
|--|-------|--------------|
| * GRATIN DAUPHINOIS : | 250gr | 3.50€ |
| * GRATIN DE BUTTERNUT : | 250gr | 3.50€ |
| * GALETTE épinards, courgettes, noisettes : | 120gr | 3.00€ |
| * RISOTTO ASPERGES VERTES : | 200gr | 4.50€ |
| * TATIN PROVENÇALE : | 100gr | 3.00€ |
| * FLAN DE BUTTERNUT éclats de marrons : | 120gr | 3.00€ |
| * MOELLEUX DE PDT FORESTIER : | 120gr | 3.00€ |
| * LÉGUMES D'AUTOMNE RÔTIS : | 200gr | 3.00€ |



IMPORTANT :

Pour vous offrir une meilleure qualité de service et une fraîcheur irréprochable de nos produits merci de nous consulter pour toutes commandes.

Afin de simplifier votre repas, nous dressons vos plats chauds en caisse isotherme.

Pour profiter de votre soirée et de vos amis il suffit de venir à notre laboratoire récupérer votre commande

Elle restera chaude pendant 2 heures.

Il vous suffira simplement de poser vos plats sur la table

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS NOUS CONSULTER.



*A chacun son talent,
Le respect de la tradition par la transmission.*



www.lapierre-tradition.fr

SERVICE COMMERCIAL :

TÉL LABORATOIRE DIGNAC : 05 45 24 50 05

06 79 47 83 44

ANGÉLIQUE

06 84 54 56 34

PATRICE

MARCHE VICTOR-HUGO

MARCHE DES HALLES

Tous les jours de 8h à 13h

Tous les jours de 8h à 13h

Sauf lundi et jeudi 06 52 56 45 94

Sauf lundi et jeudi 05 45 92 47 03

artisan@lapierre-tradition.fr