

Brochure Estivale 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              | 6.00 €  |
| * Terrine Sud-ouest 190g               | 6.00 €  |
| * Véritable grillon Charentais 190g    | 6.00 €  |
| * Véritable grillon Charentais 370g    | 8.70 €  |
| * Terrine de campagne 190g             | 6,00 €  |
| * Fagot Charentais 190g                | 6.00 €  |
| * Terrine Gourmande 30% foie gras 190g | 12,00 € |
| * Paléo pâté des Dinosaures 190g       | 6,90 €  |
| * Confit de porc 370g                  | 8,70 €  |
| * Confit de porc 750g                  | 15,00€  |
| * Civet de bœuf 370g                   | 11.00 € |
| * Civet de bœuf 750g                   | 17.00 € |







## NOS COCKTAILS

### PLATEAU MINI-BRIOCHES 28€ les 25 pièces

#### Assortiments de charcuterie de saison ex :

- \* 5 Brioches grillon charentais
- \* 5 Brioches farci Charentais
- \* 5 Brioches jambon blanc
- \* 5 Brioches andouille de Guéméné
- \* 5 Brioches saucisson à l'ail



### PLATEAU MINI-CLUB 24.00€ les 24 pièces

- \* 8 Rillettes de saumon
- \* 8 Pastrami
- \* 8 Chickens vegetals



### CORBEILLE 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

**36€** 40 pièces

**PAIN SURPRISE FESTIF :**

**52€** 40 pièces

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



**PLATEAU APÉRO MAISON :** Charcuterie Maison

**30€**

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



**PLATEAU DE TOASTS BRIOCHÉS :**

**35€** 30 pièces

**PLATEAU DÉGUSTATION NOIR DE BIGORRE :**

**13.50€** 100gr





NOS  
PLATS  
UNIQUES :



- \* **COUSCOUS** **11€ / Pers**  
Poulet, merguez, délice d'agneau.
- \* **PAËLLA** **11€ / Pers**  
Poulet, chorizo, calamars, gambas, moules
- \* **TAJINE DE VEAU** **13€ / 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.



**NOS SALADES COMPOSÉES :**

160g / Pers 3€00

\* **SALADES MARITIMES :**

- **Hollandaise** : pommes de terre, saumon, pommes fruit, fromage blanc.
- **Norvégienne** : pâtes, saumon, tomates, concombres, fromage blanc.
- **Salade de riz au thon** : riz, tomates, poivrons, thon, œufs, concombres.
- **Salade niçoise** : olives, tomates, thon, poivrons, oignons rouges, œufs, cœurs d'artichauts.

POUR UNE PRÉSENTATION INDIVIDUELLE (EXEMPLE BODÉGA) SUPPLÉMENT DE 0.20 CTS / PERS

## \* SALADES VÉGÉTARIENNES :

- Taboulé légumes : semoule, tomates, concombres, poivrons.
- Piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise.
- Taboulé Marrakech : quinoa, boulghour, semoule, courgettes, carottes, raisins secs, amandes.
- Italienne : riz, maïs, melon, tomates, concombres.
- Salade de pâtes légumes pistou : pâtes tortis, courgettes, tomates, pistou.
- Méditerranéenne : courgettes, tomate séchées, olives noires, feta.
- Macédoine : pommes de terre, carottes, haricots verts, petit pois, mayonnaise.
- Salades de lentilles : lentilles vertes, carottes, pommes de terre.
- Taboulé fruits : semoule, oranges, pamplemousses, raisins, curcuma.
- Salade croquante : choux fleur, maïs, coriandre, tomates, sauce cocktail.
- Taboulé Libanais : semoule, persil, menthe, coriandre, oignons, tomates

POUR UNE PRESENTATION INDIVIDUELLE (EXEMPLE :BODEGA) SUPPLEMENT DE 0,20CTS /PERS



Suite...

## SALADES EPICURIENNES :



- Natalia : pommes, concombres, tomates, œufs, noix.
- Apalache : chou blanc, poivrons, comté, jambon blanc, raisins.
- Maitre Queue : céleri branche, poivrons, poulet, mayonnaise, fromage blanc, moutarde à l'ancienne
- Indienne : poulet, choux blanc, abricots, pruneaux, tomates, curry.
- Salade de choux vert : choux vert frisé, lardons, raisins, noix.
- Salade Baïona : penne, chorizo, tomates séchées, poivrons, courgettes.
- Salade de boeuf aux légumes : bœuf cuit, fèves, carottes, fonds d'artichauts
- Taboulé charcutier : Semoule, tomates, poivrons, pâté de tête.

## NOS ENTREES FROIDES

- \* TERRINE DE CREVETTES À LA PROVENÇALE : 6,00€ La part
- \* BALLOTINE DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES : 6,00€ La part
- \* SAUMON FUMÉ MAISON *Écossais Label rouge* : 8.00€ La part
- \* PÂTÉ EN CROUTE PISTACHE / NOISETTES : 5.00€ La part





## NOS ENTREES CHAUDES

- \* CRUMBLE MOZZA-COURGETTE ET LENTILLES : La pièce **7,00€**
- \* FEUILLETÉ SAUMON ÉPINARDS : La part **6.00€**
- \* BRIOCHE DE LÉGUMES, CHÈVRE ET MIEL : La pièce **8.00€**



## NOS VIANDES FROIDES

- \* RÔTI DE BŒUF LIMOUSIN : 110gr **4.50€**
- \* RÔTI DE PORC : 110gr **3.50€**
- \* JAMBON À L'OS : 110gr **4.00€**





## NOS VIANDES ET VOLAILLES

- \* RÔTI DE VEAU FARCİ GRAND-MÈRE : 130gr **10.00€**  
Farce : viande de porc, foie de volaille, (pommes, pruneaux, raisins Corinthe, marrons poêlés).
- \* JAMBON À L'OS : sauce pineau échalote 130gr **5.00€**
- \* BUN'S ROLL DE VOLAILLE : Pièce **7,50€**
- \* POULET BASQUAISE AVEC SON RIZ : 200gr **10.00€**

## NOS POISSONS

- \* BUN'ROLL DE SAUMON : Pièce **8,50€**
- \* DOS DE CABILLAUD AUX AGRUMES : 130gr **10.00€**
- \* PAVE DE SAUMON AU BEURRE BLANC : 130gr **8.00€**



## NOS GARNITURES

|                                                    |       |              |
|----------------------------------------------------|-------|--------------|
| * <u>GRATIN DAUPHINOIS :</u>                       | 200gr | <b>4,00€</b> |
| * <u>GALETTE épinards, courgettes, noisettes :</u> | 120gr | <b>3.90€</b> |
| * <u>RISOTTO ASPERGES VERTES :</u>                 | 200gr | <b>4.50€</b> |
| * <u>TATIN PROVENÇALE :</u>                        | 100gr | <b>3.50€</b> |
| * <u>FLAN DE COURGETTES :</u>                      | 120gr | <b>3.50€</b> |
| * <u>MOELLEUX DE PDT FORESTIER :</u>               | 120gr | <b>3.90€</b> |
| * <u>PATATAS BRAVAS :</u>                          | 200gr | <b>4.50€</b> |



### 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, sur demande...

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.**



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



[www.lapierre-tradition.fr](http://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**

*Tous les jours de 8h à 13h*

**MARCHE DES HALLES**

*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](mailto:artisan@lapierre-tradition.fr)