

2023



2024

CHERS CLIENTS, VOICI NOTRE CARTE DE NOËL ET
NOUVEL AN 2023-2024
À RETIRER SUR UN DE NOS TROIS POINTS DE VENTES.

www.Lapierre-Tradition.fr

**LABORATOIRE DE
PRODUCTION A DIGNAC**

Tél : 05 45 24 50 05
(De 8h à 13h)

**MARCHÉ VICTOR-HUGO
ANGOULEME**

Tél : 06 52 56 45 94
(De 8h à 12h30 uniquement)

**MARCHÉ DES HALLES
ANGOULEME**

Tél 05 45 92 47 03
(De 8h à 12h30 uniquement)

- Le plaisir de l'artisanat -

COCKTAILS

Bouchées Apéritives salées : 16 pièces	18.00€	Plateau mini-club :	25.00€
- Mini-crevettes panées - Far aux légumes		- 8 bleu d'Auvergne/noix - 8 thon/tapenade	
- Feuilletés escargots - Feuilletés St Jacques		- 8 dindonneau/tomates séchées	
Mini-pâté croûte : 12 pièces	14.50€	Plateau Dégustation Noir de Bigorre :	13.50 €
Farce de porc, volaille et fruits secs		(100g)	

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard Mi- Cuit Maison :	132.00€ le kg	Terrine aux 2 saumons et légumes :	5.00€ Pièce
Pâté croûte Richelieu :	55.00€ le kg	Opéra foie gras :	9.00€ Pièce
-20% foie gras		Saumon fumé écossais :	79.80€ le kg
Galantine de Canard Amaréna :	45.00€ le kg	Label Rouge	

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté St Jacques et Crevettes :	8.50€ la pièce	Cassolette ris d'Agneau :	7,50€ la pièce
Bouchée à la Reine :	6.50€ la pièce	Coquille St Jacques :	8.50€ la pièce
Feuilleté ris de veau :	9.50€ la pièce	-St Jacques - moules - champignons - crevettes	

VIANDES & POISSONS

Suprême de pintade :	9.80€ la part	Choucroute de la mer:	14.00€ la part
Sauce Orange et Thé		Sauce beurre blanc	
Médaille de filet mignon :	9.80€ la part	Filet de lieu jaune Mariné Thaï :	9.80€ la part
Sauce Aigre douce et Gingembre		Sauce Agrumes	
Magret farci :	9.80€ la part		
Sauce Cèpes			

GARNITURES

Gratin dauphinois :	4.00€ la part	Moelleux pomme de terre aux marrons :	3.50€ la pièce
Gratin dauphinois aux cèpes :	5.50€ la part	Gâteau poire, butternut :	3.80€ la pièce
Gratin de butternut :	3.00€ la part	Flan de girolles :	3.90€ la pièce



2023-2024

COMMANDE POUR LE : (jour, mois)

NOM PRENOM DU CLIENT:

COMMANDE PRISE LE, (jour, mois) :

PAR, (vendeur) :

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE : (port) :

(fixe) :

Commande à retirer :

Laboratoire Dignac <input type="checkbox"/>	Marché Victor-Hugo <input type="checkbox"/>	Marché des Halles <input type="checkbox"/>
---	---	--

	PRIX	QUANTITÉ
COCKTAILS		
Bouchées Apértives salées 16p	18,00 €	
Mini-pâté croûte 12p	14,50 €	
Plateau mini-clubs 24p	25,00 €	
Plateau dégustation Noir de Bigorre	13,50 €	
ENTRÉES FROIDES		
Foie gras de canard mi-cuit le kg	132,00 €	
Pâté en croûte Richelieu 20% foie gras le kg	55,00 €	
Galantine de canard Amaréna le kg	45,00 €	
Opéra de foie-gras pièce	9,00 €	
Terrine aux 2 saumons pièce	5,00 €	
Saumon fumé Écossais Label Rouge le kg	79,80 €	
ENTRÉES CHAUDES		
Feuilleté St Jacques et crevettes	8,50 €	
Bouchée à la reine	6,50 €	
Feuilleté ris de veau	9,50 €	
Cassolette de ris d'agneau	7,50 €	
Coquille St Jacques	8,50 €	
VIANDES & POISSONS		
Suprême de pintade sauce orange et thé	9,80 €	
Médaille filet Mignon de porc	9,80 €	
Magret farci sauce aux cépes	9,80 €	
Choucroute de la mer	14,00 €	
Filet de lieu jaune mariné Thai sauce agrumes	9,80 €	
GARNITURES		
Gratin dauphinois la part	4,00 €	
Gratin dauphinois aux cépes la part	5,50 €	
Gratin de butternut la part	3,00 €	
Moelleux de pdt aux marrons	3,50 €	
Gâteau poire, butternut	3,80 €	
Flan de girolles	3,90 €	

COMMANDE TRAITEUR

AVEC

boucherie / charcuterie / volaille

SANS

boucherie / charcuterie / volaille

Vous trouverez aussi tous nos produits de charcuterie classiques: Boudin blanc: nature, truffé, arlequin Crêpinettes, etc...



Un chèque de caution vous sera demandé pour la vaisselle et le matériel, à nous ramener sous 8 jours sur le lieu du retrait de la commande. Merci de votre compréhension.

TYPE DE VAISSELLE CONSIGNÉE:	NOMBRES	TYPE DE VAISSELLE CONSIGNÉE:	NOMBRES
Ravier/Ramequin		Assiette	
GMB		Planche bois	
PMB		Plateau bois	
Caisse blanche		Verrine	