

# Brochure Hivernale 2023-2024

MAISON FONDÉE EN 1967

≡ **LAPIERRE** ≡  
*Tradition*



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 :

- 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

**25.00€**

les 24 pièces

- 8 Thon, tapenade
- 8 Bleu d'Auvergne, noix, ciboulette
- 8 Dindonneau, tomates séchées



### CORBEILLE DE LEGUMES

**35€**

10/12 Pers

*Avec ses petites sauces...*

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



### PLATEAU DÉGUSTATION NOIR DE BIGORRE : 13,50€

100gr

**PAIN SURPRISE FESTIF : 52€** 40 pièces

(Sauon fumé Label rouge, Pata-Negra, foie-gras.

**PAIN SURPRISE CHARCUTIER : 36€** 40 pièces



**PLANCHE APÉRO MAISON : Charcuterie Maison 28€**

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



**PLANCHE APÉRO GOURMANDE : Charcuterie Maison 32€** 8 Pers

- \* Boudin noir tranché
- \* Saucisson sec tranché
- \* Jambon de Bayonne en chiffonnade
- \* Saucisson à l'ail tranché
- \* Saucisson sec tranché
- \* Grillon Charentais



**PLATEAU DE TOASTS BRIOCHÉS : 35€**

30 pièces (saumon fumé, grillon Charentais, jambon de Bayonne...)



**BOUCHÉES APÉRITIVES SALÉES : 18,00€** 16 pièces

- Mini crevettes panées
- Far aux légumes
- Feuilleté escargot
- Feuilleté St Jacques





## NOS PLATS

### UNIQUES :

- \* **COUSCOUS** **11€ / Pers**  
Poulet, merguez, délice d'agneau.
- \* **PAËLLA** **11€ / Pers**  
Poulet, chorizo, calamars, gambas, moules
- \* **CHOUCROUTE GARNIE** **11€ / Pers**  
Chou cuisiné maison, saucisse fumée et Strasbourg, lard fumé, saucisson à l'ail, épaule cuite
- \* **TAJINE DE VEAU** **13€ / Pers**  
Veau, raisins, fruits secs, servi avec semoule et légumes
- \* **CASSOULET GARNI** **11€ / Pers**  
Haricots blancs à la tomate, saucisse fumée, saucisson à l'ail, lard fumé
- \* **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 Brésilienne :** pommes de terre, saumon, tomates, concombre, Fonds d'artichauts

**-Salade niçoise :** olives, tomates, thon, poivrons, oignons rouges, œufs,

**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, boulgour, semoule, courgettes, carottes, raisins secs, amandes.

- Coleslaw : chou blanc, et carottes râpées, raisins blonds .

- 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.

- Méridionale : pommes de terre, tomates, olives noires et vertes, oignons rouges, estragon, câpres.

- Salade croquante : choux fleur, maïs, coriandre, tomates, sauce cocktail.

- Augustin : haricots verts, tomates, œufs, mini-pennes.

**Pour une présentation individuelle, supplément 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, chou blanc, abricots, pruneaux, tomates, curry.

- Salade de choux vert : chou vert frisé, lardons, raisins, noix.

- Salade Baïona : penne, chorizo, tomates séchées, poivrons, courgettes.

- Strasbourgeoise : saucisses de Strasbourg, pommes de terre, cornichons, tomates

- Pâtes aigre-douce : pâtes Chinoise, travers de porc, chou vert, carotte, sauce aigre douce

## NOS ENTREES FROIDES

- |                                                           |              |         |
|-----------------------------------------------------------|--------------|---------|
| * <u>TERRINE AUX 2 SAUMONS :</u>                          | <b>5.80€</b> | La part |
| * <u>TERRINE ST JACQUES AUX PETITS LÉGUMES :</u>          | <b>5.80€</b> | La part |
| * <u>SAUMON FUMÉ MAISON</u> <i>Écossais Label rouge :</i> | <b>8.00€</b> | La part |
| * <u>PÂTE EN CROUTE PISTACHE / NOISETTES :</u>            | <b>5.00€</b> | La part |
| * <u>OPÉRA DE FOIE GRAS :</u>                             | <b>9.00€</b> | La part |







## NOS ENTREES CHAUDES

- FEUILLETÉ ST JACQUES ET CREVETTES : La pièce **8.50€**
- \* FEUILLETÉ SAUMON ÉPINARDS : La part **5.80€**
- \* BOUCHÉE À LA REINE : La pièce **6.50€**
- \* CASSOLETTE DE RIS D'AGNEAU : La pièce **7.50€**



## 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

- \* SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE ORANGE ET THÉ : 130gr 9.00€
- \* MAGRET DE CANARD FARCI, SAUCE CEPES : 130gr 9.50€
- \* MÉDAILLON DE FILET MIGNON : 130gr 9.00€  
SAUCE AIGRE DOUX ET GINGEMBRE :
- \* JAMBON À L'OS, SAUCE PINEAU ÉCHALOTES : 130gr 4.50€



## NOS POISSONS

- \* DOS DE CABILLAUD SAUCE CRUSTACE : 130gr 9.50€
- \* CHOUCROUTE DE LA MER, BEURRE BLANC : 400gr 14.00€
- \* SAUMON MARINÉ THAI, SAUCE AGRUMES : 130gr 8.50€



## GARNITURES

- |                                                    |       |              |
|----------------------------------------------------|-------|--------------|
| * <u>GRATIN DAUPHINOIS :</u>                       | 200gr | <b>4,00€</b> |
| * <u>GALETTE épinards, courgettes, noisettes :</u> | 120gr | <b>3,90€</b> |
| * <u>GRATIN DE BUTTERNUT :</u>                     | 150gr | <b>3,00€</b> |
| * <u>TATIN PROVENÇALE :</u>                        | 100gr | <b>3,50€</b> |
| * <u>LEGUMES RÔTIS à l'estragon :</u>              | 150gr | <b>3,50€</b> |
| * <u>FLAN DE BUTTERNUT éclats de marrons</u>       | 120gr | <b>3,00€</b> |
| * <u>MOELLEUX DE PDT FORESTIER :</u>               | 120gr | <b>3,90€</b> |
| * <u>FLAN DE GIROLLES :</u>                        | 140gr | <b>3,90€</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 84 54 56 34**

**PATRICE**

**MARCHE VICTOR-HUGO**

*Tous les jours de 8h à 13h*

*Sauf lundi et jeudi 06 52 56 45 94*

**MARCHE DES HALLES**

*Tous les jours de 8h à 13h*

*Sauf lundi et jeudi 05 45 92 47 03*

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