

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](http://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

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

## ENTRÉES FROIDE

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

## ENTRÉES CHAUDES

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

## VIANDES & POISSONS

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

## GARNITURES

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



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
<b>COCKTAILS</b>		
Bouchées Apéritives salées 16p	18,00 €	
Mini-pâté croûte 12p	14,50 €	
Plateau mini-clubs 24p	25,00 €	
Plateau dégustation Noir de Bigorre	13,50 €	
<b>ENTRÉES FROIDES</b>		
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-Foie gras le kg	55,00 €	
Opéra de foie-gras pièce	9,00 €	
Terrine aux 2 saumons pièce	5,00 €	
Saumon fumé Écossais Label Rouge le kg	79,80 €	
<b>ENTRÉES CHAUDES</b>		
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 €	
<b>VIANDES &amp; POISSONS</b>		
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 €	
<b>GARNITURES</b>		
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	