



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS MAISON !

Vous pouvez nous retrouver sur nos trois lieux de vente :

MARCHÉ VICTOR HUGO & MARCHÉ DES HALLES À ANGOULÈME

Tous les jours de 8h à 13h, excepté les lundis et jeudis

SHOWROOM À DIGNAC

Tous les matins de 8h à 13h - Retrait commande de 11h à 12H30

MAGASIN/REMORQUE À DIGNAC

Tous les vendredis de 16h30 à 18h30



• SERVICE COMMERCIAL •

LABORATOIRE DIGNAC

8 Rue du Bourg, 16410 DIGNAC

Tél 05 45 24 50 05 - artisan@lapierre-tradition.fr

www.lapierre-tradition.fr



NOUS SOMMES FIERS D'ÊTRE ARTISANS !

En 1967, André Lapierre reprend la boucherie de Dignac où il a fait son apprentissage. Dès les premières années il se passionne pour l'élevage de bovin de la race Limousine, et s'assure donc un approvisionnement de grande qualité.

Bercés par la passion de l'artisanat, deux des enfants rejoignent l'entreprise en 1994. Brevet Professionnel de Charcutier Traiteur à Paris pour Patrice suivi de quelques années de travail chez des grands de la capitale (Lenôtre, Mothu, ...) et Valérie l'obtention d'un CAP Boucherie après avoir fait son apprentissage auprès de son père.

Les deux associés frère et sœur sont aujourd'hui à la tête de l'entreprise qui fabrique l'intégralité de ses produits dans le laboratoire situé à Dignac en Charente.

"Passionnés, curieux, respectueux, nous avons à cœur de faire découvrir nos produits au-delà des frontières de notre département. Nous ne ratons aucune occasion de partager notre passion avec nos clients, parce que le plus important pour nous, c'est vous !

Nous attachons la plus grande importance à vous écouter et à vous servir, pour que chaque visite chez nous, chaque dégustation et chaque moment soient unique sur les chemins du plaisir et de la gastronomie.

Avec notre équipe de 14 personnes, nous exerçons aujourd'hui trois métiers complémentaires et très liés, avec comme devise : L'AUTHENTICITÉ ET LE BON GOÛT DU FAIT MAISON".

LE TITRE DE "MAÎTRE ARTISAN"

Nous sommes "Maître Artisan" et nous avons obtenu le label Quali-Chef : www.charcutiers-traiteurs.com

Le titre de "Maître Artisan" est attribué aux chefs des entreprises individuelles et aux dirigeants sociaux des sociétés lorsqu'ils justifient :

- d'un Brevet de Maîtrise pour le métier exercé ou pour un métier connexe, après deux ans de pratique,
- d'un diplôme de niveau au moins équivalent au Brevet de Maîtrise et de connaissances en gestion et en psychologie équivalentes à celles des unités de valeur correspondantes du Brevet de Maîtrise,
- d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de leur participation aux actions de formation et d'une immatriculation au répertoire des métiers depuis au moins 10 ans.



Gault & Millau

AU MENU

Nous vous proposons de découvrir

NOS COCKTAILS

NOS SALADES COMPOSÉES

NOS ENTRÉES FROIDES

NOS PLATS UNIQUES ET GRILLADES

NOS ENTRÉES CHAUDES

NOS VIANDES FROIDES

NOS VIANDES ET VOLAILLES

NOS POISSONS

NOS GARNITURES





NOS COCKTAILS



PLATEAU MINI-BRIOCHES

30.00 €

Assortiments de charcuterie de saisons

les 25 pièces

- 5 brioches grillon charentais
- 5 brioches pâté de tête
- 5 brioches saucissons sec
- 5 brioches terrine grand-mère
- 5 brioches saucisson à l'ail

PLATEAU MINI-CLUB

25.00 €

- 8 thon, tapenade
- 8 bleu d'Auvergne, noix, ciboulette
- 8 dindonneau, tomates séchées

les 24 pièces

CORBEILLES DE LEGUMES

35.00 €

Avec ses petites sauces

Pour 10/12 personnes

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

PLATEAU DEGUSTATION NOIR DE BIGORRE

13.50 €

Les 100 g





NOS COCKTAILS



PAIN SURPRISE « FESTIF »

Saumon fumé Label Rouge, Pata Negra, Foie gras

52.00 €

les 40 pièces

PAIN SURPRISE « CHARCUTIER »

Jambon blanc, andouille de Guémenée, grillon, terrine Grand-mère

40.00 €

les 40 pièces

PLANCHE APÉRO

30 tranches de saucissons secs

30 tranches de chorizo

30 tranches d'échines séchées

28.00 €

PLANCHE APÉRO « GOURMANDE »

Boudin noir tranché, saucisson sec tranché, jambon de Bayonne en chiffonnade, saucisson à l'ail tranché, grillon Charentais.

32.00 €

pour 8 personnes

PLATEAU DE TOASTS BRIOCHÉS

Saumon fumé Label rouge, grillon Charentais, jambon de Bayonne, grenier Charentais, farci Charentais (à la saison).

35.00 €

les 30 pièces

BOUCHÉES APÉRITIVES

Feuilletés épinard ricotta, feuilletés poulet curry, fars aux légumes, Feuilletés aux cèpes, cakes tomate olive.

18.00 €

les 16 pièces

MINI-VÉRRINES

Salade du moment à la carte Maison chaque semaine

1.10 €

la pièce





NOS SALADES COMPOSÉES



SALADES MARITIMES:

3.00 €

Pour une présentation en verrine supplément de 20 cts

par personne

Hollandaise : pommes de terre, saumon, pommes fruits, fromage blanc.

Norvégienne : pâtes, saumon, tomates, concombres, fromage blanc.

Brésilienne : pommes de terre, saumon, tomates, concombres, fond d'artichaut, vinaigrette.

Niçoise : olives, tomates, thon, poivrons, oignons rouges, œufs, vinaigrette.

SALADES VÉGÉTARIENNES:

3.00 €

Pour une présentation en verrine supplément de 20 cts

par personne

Taboulé légumes : semoule, tomates, concombres, poivrons.

Piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise.

Taboulé Marrakech : quinoa, boulgour, semoule, courgettes, carottes, raisins secs, amandes.

Coleslaw : choux blanc, carottes râpées, raisins blonds.

Salades de pâtes, légumes, pistou : pâtes tortis, courgettes, tomates, pistou, vinaigrette.

Méditerranéenne : courgettes, tomates séchées, olives noires, fêta, vinaigrette.

Macédoine : pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois, mayonnaise.

Salade 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.

Taboulé fruits : semoule, oranges pamplemousses, raisins, curcuma.

Salade Italienne : riz, maïs, melon, tomates, concombres.

SALADES ÉPICURIENNES :

3.00 €

Pour une présentation en verrine supplément de 20 cts

par personne

Natalia : pommes, concombres, tomates, œufs, noix.

Apalache : choux blanc, poivrons, comté, jambon blanc, raisins.

Maitre-queue : céleri branches, poivrons, poulet, mayonnaise, fromages blanc.

Indienne : poulets, choux blanc, abricots, pruneaux, tomates, curry.

Salades de choux vert : choux vert frisé, lardons, raisins, noix.

Salades Baïona : penne, chorizo, tomates séchées, poivrons, courgettes.

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

Pâtes aigre douce : pâte Chinoise, travers de porc, choux vert, carottes.





NOS ENTRÉES FROIDES



TERRINE DE CREVETTE WAKAMÉ

5.00 €

par personne

TERRINE ST JACQUES AUX PETITS LÉGUMES

5.00 €

par personne

SAUMON FUMÉ MAISON Label Rouge

8.00 €

par personne

TERRINE DE LÉGUMES

5.00 €

par personne

ENTREMET FAÇON TIRAMISU

Légumes, crevettes, asperges

7.00 €

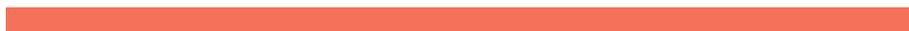
par personne

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Grillon Charentais, terrine Grand-mère, saucisson sec,
saucisson à l'ail, jambon de Bayonne

5.50 €

par personne



NOS PLATS UNIQUES

COUSCOUS

Poulet, merguez, délice d'agneau avec ses légumes et sa semoule

11.00 €

par personne

PAËLLA

Poulet, chorizo, calamars, gambas, moules, riz

11.00 €

par personne

TAJINE DE VEAU

Veau, raisins, fruits secs, avec ses légumes, et sa semoule

13.00 €

par personne

ASSORTIMENTS DE RÔTISSERIE ET DE GRATINS

Travers de porc marinés et rôtis de dindonneaux prédécoupés,
Gratin de légumes et/ou gratin dauphinois

11.00 €

par personne

LASAGNE DE VOLAILLE

7.50 €

par personne

LASAGNE BOLOGNAISE

7.50 €

par personne

GRILLADES

ASSORTIMENT DE GRILLADES à faire cuire

Brochettes de bœuf, dinde/chorizo, veau... araignée de porc ou ventrèche,

Prix à définir selon la sélection.





NOS ENTRÉES CHAUDES



FEUILLETÉ SAUMON ÉPINARD

5.80 €

par personne

TOURTE ITALIENNE

Tomates, courgettes, mozzarella, pistou

5.80 €

par personne

TOURTE POULET PETITS LÉGUMES CURRY

Poulet, carottes, courgettes

5.80 €

par personne



NOS VIANDES FROIDES



RÔTI DE BŒUF LIMOUSIN *avec sa sauce*

5.00 €

par personne

RÔTI DE PORC *avec sa sauce*

3.50 €

par personne

JAMBON À L'OS *avec sa sauce*

4.00 €

par personne

BROCHETTES DE VOLAILLES

Marinées tandoori, curry, *avec sa sauce*

5.50 €

par personne



NOS VIANDES ET VOLAILLES

FILET MIGNON AU FRUITS SECS

Sauce pineau échalote, ou sauce aux cèpes

7.00 €

par personne

JAMBON À L'OS avec ses légumes au choix

Sauce pineau échalote, ou sauce aux cèpes

8.50 €

par personne

RÔTI DE VEAU FARCI SUD-OUEST

Gésiers confits, cèpes, persillades, lard fumé déglacé au cognac.

9.50 €

par personne

MAGRET FARCI SAUCE AUX CÉPES

9.80 €

par personne

NEM DE POULET

Sauce aigre douce

7.00 €

par personne

NOS POISSONS

DOS DE CABILLAUD

Sauce crustacé

9.50 €

par personne

PAVÉ DE SAUMON

Sauce beurre blanc

8.50 €

par personne



NOS GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS	4.50 € <i>la part</i>
FARANDOLE DE LÉGUMES	3.50 € <i>la part</i>
TATIN PROVENÇALE	3.50 € <i>la part</i>
LASAGNE D'EPINARD AUX TOMATES CONFITES	4.50 € <i>la part</i>
LÉGUMES RÔTIS	3.50 € <i>la part</i>
MOELLEUX POMME DE TERRE FORESTIER	3.90 € <i>la part</i>
FLAN FORESTIER CHAMPIGNON EN PERSILLADE	3.90 € <i>la part</i>
GRATIN DE NAVET, PÂTES, CHAMPIGNONS	3.50 € <i>la part</i>
FLAN DE COURGETTE	3.00 € <i>la part</i>
GRATIN DE LÉGUMES	3.50 € <i>la part</i>
<i>Courgettes, champignons, tomates, oignons</i>	



NOS CONSERVES DE CHARCUTERIE

CONSERVES 190 g

◆ TERRINE GRAND-MÈRE	6.00 €
◆ TERRINE DU SUD-OUEST	6.00 €
◆ GRILLON CHARENTAIS	6.00 €
◆ TERRINE DE CAMPAGNE AU COGNAC	6.00 €
◆ FAGOT CHARENTAIS	6.00 €
◆ TERRINE GOURMANDE (Cœur de Foie gras)	12.00 €
◆ PALÉOPÂTÉ DE DINOSAURE	6.90 €
◆ RILLETTE D'OIE	6.90 €
◆ TERRINE DE LAPIN À LA SARRIETTE	6.90 €
◆ FARCIS CHARENTAIS	6.90 €
◆ FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	25.00 €

(semi-conserves, à conserver au frais)

CONSERVES 370 g

◆ GRILLON CHARENTAIS	8.70 €
◆ CONFIT DE PORC	8.70 €
◆ CIVET DE BOEUF	11.00 €

CONSERVES 750 g

◆ CONFIT DE PORC	15.00 €
◆ CIVET DE BOEUF	17.00 €
◆ ESCARGOT À LA CHARENTAISE	17.50 €



MAISON FONDÉE EN 1967

≡ **LAPIERRE** ≡
Tradition

À CHACUN SON TALENT,
LE RESPECT DE LA TRADITION PAR
LA TRANSMISSION.

www.lapierre-tradition.fr