



CARTE HIVERNALE

2024 - 2025

---

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

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

### CORBEILLE 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 saumon basilic, feuilletés poulet curcuma, fars aux légumes, Feuilletés aux cèpes.

**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.

**Salade de riz au thon** : riz, thon, poivrons rouges et verts, œufs durs, tomates, 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.

**Salade 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.

---

### 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.

**Salade de choux vert** : choux vert frisé, lardons, raisins, noix.

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

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

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

**Salade Sud-Ouest** : blé, poivrons rouges et verts, chorizo, tomates, ciboulette, vinaigrette.

---





## NOS ENTRÉES FROIDES



**TERRINE DE CREVETTE PROVENÇALE**

**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*

---

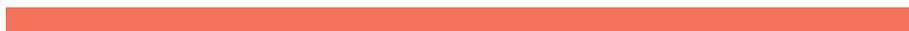
**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE**

Grillon Charentais, Terrine Grand-mère, Saucisson sec,  
Saucisson à l'ail, Jambon de Bayonne

**5.50 €**

*par personne*

---





## NOS PLATS UNIQUES



### CHOUCROUTE GARNIE

11.00 €

Choux, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, saucisson à l'ail jambonneau

*par personne*

### CHOUCROUTE DE LA MER

14.50 €

Choux, saumon, poisson blanc, gambas sauce au beurre blanc

*par personne*

### COUSCOUS

11.00 €

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

*par personne*

### TAJINE DE VEAU

13.00 €

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

*par personne*

### ASSORTIMENTS DE RÔTISSERIE ET DE GRATINS

11.00 €

Travers de porc marinés et rôtis de dindonneaux prédécoupés

*par personne*

### LASAGNE DE VOLAILLE ou BOLOGNAISE

7.50 €

*par personne*

### CASSOULET

*par personne*

- ◆ Saucisse de Toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, épaule
- ◆ Confit et saucisson à l'ail

9.00 €

11.00€





## NOS ENTRÉES CHAUDES



### FEUILLETÉ SAUMON ÉPINARD

5.80 €

*par personne*

### BRIOCHE ST JACQUES - CREVETTE

8.50 €

Sauce crustacés

*par personne*

### BOUCHÉE À LA REINE

6.50 €

Ris de veau, volaille, champignon de Paris

*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

5.50 €

Marinées tandoori, curry, *avec sa sauce*

*par personne*





## NOS VIANDES ET VOLAILLES



### FILET MIGNON AUX 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 GRAND-MÈRE

Sauce aux cèpes

9.80 €

*par personne*

### NEM DE POULET

Sauce aigre douce

7.00 €

*par personne*



## NOS POISSONS



### DOS DE BAR

Sauce crustacés

10.50 €

*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	29.00 €

*(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 CHARENNAISE	17.50 €



MAISON FONDÉE EN 1967

≡ **LAPIERRE** ≡  
*Tradition*

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

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