

2024



2025

Chers clients, voici notre carte de Noël et
nouvel an 2024-2025

A retirer sur un de nos trois points de ventes.

www.Lapierre-Tradition.fr

**LABORATOIRE DE PRODUCTION
DIGNAC**

Tél : 05 45 24 50 05

(De 8h à 12h30 – 15h à 16h30)

**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 :	13.00€
- Feuilleté saumon - Far aux légumes		- 4 saumon/basilic - 4 thon/tapenade	
- Feuilleté cèpe - Feuilleté volaille/curcuma		- 4 chicken/salade	
Mini-tartelette : 12 pièces	15.60€	Plateau Dégustation Noir de Bigorre :	13.50 €
-Foie-gras - Crevette – Tomates confites		(100g)	
		Plateau mini-apéro :	13.50€
		- Saucisson sec – Chorizo – Échine séchée	

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard Mi- Cuit Maison :	135.00€ le kg	Terrine St Jacques et légumes confits :	5.00€ Pièce
Pâté croûte Richelieu :	55.00€ le kg	Opéra foie gras :	9.00€ Pièce
20% foie gras		Pain d'épices, compotée d'abricots, pistaches	
Terrine gourmande :	48.00€ le kg	Foie-gras 40%	
Pâté grand-mère - Foie gras 30%		Saumon fumé écossais : Label Rouge	79.80€ le kg
		Bavarois Saumon :	8.50€ pièce
		Saumon fumé, mascarpone, fève, tomate confite.	

ENTRÉES CHAUDES

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

VIANDES & POISSONS

Fricassé de chapon :	9.80€ la part	Magret farci Grand-mère :	9.80€ la part
Sauce pineau échalote		Farce : viande de porc, F. volaille, pommes, pruneaux, raisins, marrons poêlés. Sauce Cèpes	
Médailon de veau Sud-ouest :	9.80€ la part	Dos de cabillaud :	14.00€ la part
Farce : Gésiers confits, cèpes, persillades, lard fumé déglacé au cognac. Sauce forestière		Sauce beurre blanc	
		Filet de bar, effiloché de légumes :	9.80€ la part
		Sauce crustacée	

GARNITURES

Gratin dauphinois :	4.50€ la part	Moelleux pomme de terre aux marrons :	3.50€ la pièce
Gratin dauphinois aux cèpes :	5.80€ la part	Gâteau pomme, céleri :	3.80€ la pièce
Gratin de butternut :	3.00€ la part	Flan de légumes rôtis :	3.90€ la pièce
		Pomme dauphine forestière :	18.00€ le kg



2024-2025

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 Marché Victor-Hugo Marché des Halles

	PRIX	QUANTITÉ
COCKTAILS		
Bouchées Apéritives salées 16p	18,00 €	
Mini-tartelette 12p	15,60 €	
Plateau mini-clubs 12p	13,00 €	
Plateau dégustation Noir de Bigorre	13,50 €	
Plateau mini-apéro	13,50 €	
ENTRÉES FROIDES		
Foie gras de canard mi-cuit le kg	135,00 €	
Pâte en croûte Richelieu 20% foie gras le kg	55,00 €	
Terrine gourmande le kg	48,00 €	
Terrine St Jacques et légumes confit pièce	5,00 €	
Opéra de foie-gras pièce	9,00 €	
Saumon fumé Écossais Label Rouge le kg	79,80 €	
Bavarois de saumon pièce	8,50 €	
ENTRÉES CHAUDES		
Brioche St Jacques-crevettes la pièce	8,50 €	
Bouchée à la reine la pièce	6,50 €	
Cassolette de ris d'agneau la pièce	7,50 €	
Coquille St Jacques la pièce	8,50 €	
Feuilleté ris de veau la pièce	9,50 €	
VIANDES & POISSONS		
Fricassé de chapon la pièce la pièce	9,80 €	
Médailon de veau Sud-Ouest la pièce	9,80 €	
Magret farci Grand-mère la pièce	9,80 €	
Dos de cabillaud beurre blanc la pièce	14,00 €	
Filet de bar, effiloché de légumes la pièce	9,80 €	
GARNITURES		
Gratin dauphinois la part	4,50 €	
Gratin dauphinois aux cèpes la part	5,80 €	
Gratin de butternut la part	3,00 €	
Moelleux de pdt aux marrons la part	3,50 €	
Gâteau pomme-céleri pièce	3,80 €	
Flan de légumes rôti pièce	3,90 €	
Pomme dauphine forestière le kg	18,00 €	

COMMANDE TRAITEUR**AVEC**

boucherie / charcuterie / volaille

SANS

boucherie / charcuterie / volaille

Vous trouverez aussi tous nos

produits de charcuterie classiques:

Boudins blancs: nature, truffé, arlequin

Crêpinettes, etc...

**Type de vaisselle****consignée:****Nombres**

Ravier/Ramequin

GMB

PMB

Caisse blanche

Assiette

Planche bois

Plateau bois

Verrine

Cassolette

TOTAL CAUTION

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.