



BROCHURE
2026



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS MAISON !

Vous pouvez nous retrouver sur nos trois lieux de vente :

MARCHÉ VICTOR HUGO & MARCHÉ DES HALLES À ANGOULÊME

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

35.00 €

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

MINI VERRINES

La pièce

Tartare Tomates

2.20 €

Chèvre et noix

2.60 €

Tartare saumon

2.90 €

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

14.00 €

Les 100 g





NOS COCKTAILS



PAIN SURPRISE « FESTIF »

Saumon fumé Label Rouge, Pata Negra, Foie gras

58.00 €

les 40 pièces

PAIN SURPRISE « CHARCUTIER »

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

49.00 €

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).

40.00 €

les 30 pièces

BOUCHÉES APÉRITIVES

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

21.00 €

les 16 pièces

MINI-VERRINES

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.

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

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, féta, 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.

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

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

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, fromage blanc.

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

Salade de chou vert : chou 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, chou 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 AUX 2 SAUMONS

5.00 €

par personne

SAUMON FUME MAISON Label Rouge

8.00 €

par personne

TERRINE DE LÉGUMES

5.00 €

par personne

BODEGA Avocat Chèvre Tomates Séchées

4.50 €

par personne

TIRAMISU: Crevettes Asperges vertes

4.80 €

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 <i>(selon saison)</i>	11.50 €
Choux, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, saucisson à l'ail Jambonneau	<i>par personne</i>
<hr/>	
CASSOULET <i>(selon saison)</i>	<i>par personne</i>
Saucisse de Toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, épaule	10.50 €
Avec Confit de canard	12.50 €
<hr/>	
PAËLLA <i>(selon saison)</i>	12.00 €
Poulet, chorizo, calamars, gambas, moules, riz	<i>par personne</i>
<hr/>	
COUSCOUS	12.80 €
Poulet, merguez, délice d'agneau avec ses légumes et sa semoule	<i>par personne</i>
<hr/>	
TAJINE DE VEAU	13.00 €
Veau, raisins, fruits secs, avec sa semoule	<i>par personne</i>
<hr/>	
ASSORTIMENTS DE RÔTISSERIE ET DE GRATINS	11.00 €
Travers de porc marinés et rôtis de dindonneaux prédécoupés	<i>par personne</i>
Gratin de légumes et/ou gratin dauphinois	
<hr/>	
LASAGNE DE VOLAILLE ou BOLOGNAISE	9.00 €
	<i>par personne</i>

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

BOUCHÉE A LA REINE

Ris de veau, volaille, champignons de Paris

6,50 €

La pièce

PIZZA / QUICHE en Plaque

10 personnes minimum

2.50€

par personne

CASSOLETTE SAUMON & CITRON VERT

Poireau et Champignon

6.80 €

par personne



NOS VIANDES FROIDES



RÔTI DE BŒUF LIMOUSIN *avec sa sauce*

5.50 €

par personne

RÔTI DE PORC *avec sa sauce*

3.50 €

par personne

JAMBON À L'OS *avec sa sauce*

4.50 €

par personne

BROCHETTES DE VOLAILLES

Marinées tandoori, curry, *avec sa sauce*

5.50 €

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



NOS POISSONS



BROCHETTES Saumon/Gambas

11.80 €

par personne

PAPILLOTTE DE POISSON CITRONNEE

Poisson selon arrivage

9.90 €

par personne

BLANQUETTE DE LA MER CITRONNEE

Poissons selon arrivage

8.50 €

par personne

CHOUCROUTE DE LA MER (selon saison)

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

14.50 €

par personne



NOS GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS	4.50 € la part
FARANDOLE DE LÉGUMES PLANCHA	4.00 € la part
TATIN PROVENÇALE	3.50 € la part
RATATOUILLE MAISON	4.50 € la part
LÉGUMES RÔTIS	4.00 € la part
MOELLEUX POMME DE TERRE FORESTIER	4.00 € la part
FLAN TOMATES BASILIC	3.80 € la part
TOMATES PROVENCALES	3.00 € la part
FLAN DE COURGETTE	3.50 € la part
FLAN D'ASPERGE ET TOMATES CONFITES	3.50 € la part
GRATIN DE LÉGUMES	4.50 € la part
<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 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