MAÎTRE ARTISAN

MAISON FONDÉE EN 1967

LAPIERRE

Tradition

CHARCUTIER TRAITEUR

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 suivit de quelques années de travaille 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.

MAITRE ARTISAN

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

Artisans Gourmands NOUVELLE-AQUITAINE

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 » — **58.00 €**

Saumon fumé Label Rouge, Pata Negra, Foie gras

les 40 pièces

PAIN SURPRISE « CHARCUTIER » — **49.00 €**

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

les 40 pièces

PLANCHE APÉRO — **28.00 €**

30 tranches de saucissons secs

30 tranches de chorizo

30 tranches d'échines séchées

PLANCHE APÉRO « GOURMANDE » — **32.00 €**

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

pour 8 personnes

PLATEAU DE TOASTS BRIOCHÉS — **40.00 €**

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

les 30 pièces

BOUCHÉES APÉRITIVES — **21.00 €**

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

les 16 pièces

MINI-VERRINES — **1.10 €**

Salade du moment à la carte Maison chaque semaine

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

Salade Baïona: *pennes, 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	**2.60 €** *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 ***(selon saison)*** — **11.50 €**

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

Jambonneau

par personne

CASSOULET ***(selon saison)*** — *par personne*

Saucisse de Toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, épaule — **10.50 €**

Avec Confit de canard — **12.50 €**

PAËLLA ***(selon saison)*** — **12.00 €**

Poulet, chorizo, calamars, gambas, moules, riz — *par personne*

COUSCOUS — **12.80 €**

Poulet, merguez, délice d'agneau avec ses légumes et sa semoule — *par personne*

TAJINE DE VEAU — **13.00 €**

Veau, raisins, fruits secs, avec sa semoule — *par personne*

ASSORTIMENTS DE RÔTISSERIE ET DE GRATINS — **11.00 €**

Travers de porc marinés et rôtis de dindonneaux prédécoupés — *par personne*

Gratin de légumes et/ou gratin dauphinois

LASAGNE DE VOLAILLE ou BOLOGNAISE — **9.00 €**

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*
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*	**5.80 €** *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 — **7.00 €**
Sauce pineau échalote ou sauce aux cèpes — *par personne*

JAMBON À L'OS avec ses légumes au choix — **9.50 €**
Sauce pineau échalote ou sauce aux cèpes — *par personne*

RÔTI DE VEAU FARCI SUD-OUEST — **9.50 €**
Gésiers confits, cèpes, persillades, lard fumé déglacé au cognac — *par personne*

MAGRET FARCI GRAND-MÈRE — **9.80 €**
Sauce aux cèpes — *par personne*

NOS POISSONS

BROCHETTES Saumon/Gambas — **11.80 €**
par personne

PAPILLOTTE DE POISSON CITRONNEE — **9.90 €**
Poisson selon arrivage — *par personne*

BLANQUETTE DE LA MER CITRONNEE — **14.00 €**
Poissons selon arrivage — *par personne*

CHOUCROUTE DE LA MER *(selon saison)* — **14.50 €**
Choux, saumon, poisson blanc, gambas sauce au beurre blanc — *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*

Courgettes, champignons, tomates, oignons







NOS CONSERVES DE CHARCUTERIE

CONSERVES 190 g

♦ TERRINE GRAND-MÉRE	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 €



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

www.lapierre-tradition.fr