



Maison Barithel

la viande est notre métier

Carte des fêtes 2023

Volailles de Bresse sélectionnées

Chapon de Bresse	54,90€ le kg
Poularde de Bresse roulée	44,90€ le kg
Poularde de Bresse tradition « Chapon Bressan »	34,90€ le kg
Poulet de Bresse « Chapon Bressan »	25,90€ le kg
Dinde de Bresse	29,90€ le kg
Pintade « Chapon Bressan »	29,90€ le kg
Pigeon « Chapon Bressan »	42,90€ le kg

Volailles fermières

Chapon pattes bleues (Ronsard)	31,50€ le kg
Dinde fermière Label rouge du Forez	24,95€ le kg
Pintade fermière	22,90€ le kg
Canette des Dombes « Mieral »	19,95€ le kg
Caille des Vosges	6,30€ la pièce
Magret de canard du Sud-Ouest	39,80€ le kg

Nous vous proposons la cuisson de vos volailles :
Petite pièce : 8,00€ Grosse pièce : 15,00€

Gibiers

Noisette de chevreuil sans os	12,50€ les 100gr
Gigue de chevreuil avec os	39,95€ le kg
Sauté de chevreuil (gigue)	46,95€ le kg
Rôti de sanglier (cuissot)	39,95€ le kg
Sauté de sanglier sans os	39,95€ le kg
Dos de cerf sans os	85,00€ le kg
Faisan(ne) prêt à cuire	21,00€ la pièce

Nos spécialités bouchères

Caille farcie au foie gras	8,50€ le kg
Filet d'agneau farci façon beurre Maître d'hôtel	44,95€ le kg
Rôti de pintade forestière	25,90€ le kg
Rôti de canette aux figues et foie gras	32,90€ le kg
Rôti de dinde aux marrons	22,90€ le kg
Rôti de Chapon fermier farce de Noël	36,90€ le kg
Rôti de veau au beurre de morilles	38,90€ le kg
Rôti de veau farce foie gras et girolles	29,95€ le kg
Rôti de veau corrézien aux cèpes et au jambon cru	29,90€ le kg
Farce fine de Noël (truffes et pistaches)	22,90€ le kg

Nos viandes sélectionnées

Le bœuf :

Filet de bœuf	55,95€ le kg
Châteaubriand (façon filet)	43,70€ le kg
Cœur de rumsteack	37,30€ le kg
Tournedos de bœuf	31,60€ le kg
Fondue Bourguignonne	33,60€ le kg



Le veau :

Filet de veau	48,00€ le kg
Grenadin	38,15€ le kg
Quasi	33,60€ le kg



L'agneau :

Gigot d'agneau	33,70€ le kg
Gigot parisien	35,20€ le kg
Carré ou couronne d'agneau	35,55€ le kg
Noisette d'agneau (à rôtir ou à poêler)	44,95€ le kg

Pierrade (assortiment au choix) :

Bœuf, veau, dinde, canard, agneau, porc, poulet

Nos entrées froides et chaudes

Foie gras de canard maison	154,40€ le kg
Saumon fumé Norvégien	92,40€ le kg
Darne de saumon	7,50€ la pièce
1/2 queue de langouste	26,00€ la pièce
Vol au vent (ris de veau, champignons)	7,50€ la pièce
Escargots	12,00€ la douzaine
Coquille St Jacques	13,00€ la pièce
Saucisson brioché (600gr à 1kg)	28,90€ le kg
Boudin blanc aux morilles	23,50€ le kg
Cervelas truffé 1%	43,60€ le kg
Cervelas truffé 3%	73,00€ le kg
Cervelas truffé 5%	89,90€ le kg



Nos plats cuisinés

Civet de chevreuil	46,90€ le kg
Civet de sanglier	46,90€ le kg
Gratinée de ris de veau/ champignons	48,90€ le kg

Nos garnitures

Pommes dauphines	21,90€ le kg
Marrons au jus	22,00€ le kg
Gratin dauphinois	17,40€ le kg
Gratin de cardons	24,00€ le kg
Gratin de courge	22,70€ le kg



Les commandes de Noël sont à passer avant le mercredi 21 décembre à 19h et pour le Nouvel An, le vendredi 29 décembre à 13h.

Votre boutique sera ouverte : le dimanche 17 décembre de 7h à 12h30. Le lundi 18 décembre de 7h à 12h30 et de 15h15 à 19h30. Les samedis 23 et 30 décembre de 8h à 19h30. Les dimanches 24 et 31 décembre de 8h à 17h. Fermé les lundis 25 décembre 2023 et 1er janvier 2024.

Conditions générales de ventes : tout produit périssable doit être conservé à 3°C. Les tarifs sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%. Les indications et prescriptions pour le réchauffage des produits seront indiqués lors du retrait de la commande.

Cgrte valable du 15/12/2023 au 7/01/2024.