



Carte bouchère 2023

Viandes, volailles, gibiers et
spécialités bouchères crues.



Maison
Vessiere
A RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ

Sélection Maison Vessière

Des préconisations de cuissons spécifiques accompagneront vos volailles festives.

Volailles de Bresse AOC

Chapon de Bresse	54,90€ le kg
Dinde de Bresse	29,90€ le kg
Poularde de Bresse roulée	44,90€ le kg
Poularde de Bresse tradition	34,90€ le kg
Poulet de Bresse	25,90€ le kg
Pintade sélection Chapon Bressan	29,90€ le kg
Pigeon sélection Chapon Bressan	42,90€ le kg
Canette sélection Chapon Bressan	18,90€ le kg

Volailles fermières

Chapon de pintade des Landes	28,90€ le kg
Chapon fermier des Landes	20,95€ le kg
Dinde fermière du Forez	24,95€ le kg
Poularde des Landes	19,95€ le kg
Poulet fermier des Landes*	19,95€ le kg
Pintade fermière*	18,90€ le kg
Canette des Dombes	19,95€ le kg
Caille	6,30€ la pièce

Gibiers

Faisan	21,00€ la pièce
Perdreau	16,00€ la pièce
Colvert	20,00€ la pièce
Lièvre	32,95€ le kg
Gigue de chevreuil façon gigot	39,95€ le kg
Gigue de chevreuil désossée roulée	46,95€ le kg
Noisette de chevreuil	12,50€ les 100gr
Sanglier en rôti ou découpé	39,95€ le kg
Rôti de cerf	39,95€ le kg
Noisette de cerf	85,00€ le kg

Découpe

Cuisse de canard confite	10,50€ la pièce
Magret ou filet de canard	38,95€ le kg
Cuisse de chapon	27,90€ le kg
Suprême de chapon	34,90€ le kg
Cuisse de poularde	26,90€ le kg
Suprême de poularde	36,90€ le kg

Châtaignes cuites pelées du Sud-Ouest	12,00€ la boîte
---------------------------------------	-----------------

Nos farces

La Maison Vessière vous recommande d'agrémenter votre volaille de fête avec nos farces WBC.

Farce gourmande dés de poulet, foie de volaille, foie gras cuit, ris de veau, cèpes, trompettes, crème, échalotes	33,90€ le kg
Farce de Noël veau, porc, poulet confit, marrons, Porto blanc, pistaches, crème de foie gras	22,90€ le kg
Farce aux morilles porc, poulet, pistaches, morilles suées aux échalotes, Cognac	32,90€ le kg

Toutes nos volailles sont pesées effilées de manière à être le plus juste possible dans notre service client. Seuls les produits marqués «*» sont pesés PAC (prêt à cuire).

Volailles

Ballotin de canard « Gourmand »

Cuisse de canard désossée et agrémentée de notre farce Gourmande
2 personnes

32,90€ le kg

Pintade aux morilles *WBC

Pintade désossée accompagnée de notre farce aux morilles
4 à 6 personnes ou individuelle

33,95€ le kg

Canard à l'orange

Magret de canard, zestes d'oranges confits et segments d'oranges
Rôti pour 5 personnes

38,95€ le kg

Poularde sur son 31 *WBC

Poularde fermière des Landes désossée, farce de Noël et jambon cuit truffé
4 à 8 personnes

31,95€ le kg



*Créations élaborées par un membre de l'équipe de France du World Butchers Challenge

Veau

Veau aux olives

Épaule de veau mise à plat, farce bouchère, jambon cuit et olives vertes
Rôti de 4 à 8 personnes ou en paupiette individuelle

22,50€ le kg

Filet de veau

Déclinaison en rôti ou grenadin (préconisation : 2 pièces/personne)

48,00€ le kg

Veau sur son 31

Épaule de veau mise à plat, farce de Noël et jambon cuit truffé.
Rôti de 4 à 6 personnes ou paupiette individuelle

26,90€ le kg

Côte de veau

A rôti. 3 à 4 personnes

32,95€ le kg

Longe de veau

41,50€ le kg

Porc

Mignon de porc Orloff revisité

Filet mignon à plat, St Marcellin, Coppa (4 à 6 personnes)

33,90€ le kg

Carré de côtes de porc

Minimum 4 personnes

15,80€ le kg

Mignon à la Provençale

Filet mignon à plat, tomates confites, moutarde à l'ancienne et herbes de Provence. (Rôti de 4 à 6 personnes)

29,95€ le kg

Agneau

Gigot 32,55€ le kg
Entier ou raccourci (6 à 10 personnes)

Épaule (5 personnes)
Gigotée 29,55€ le kg
Roulée 33,55€ le kg

Carré 35,55€ le kg
Jusqu'à 8 côtes (2 à 4 personnes)

Filet d'agneau 44,95€ le kg
Nature ou farci au beurre d'escargot (4 personnes)

Bœuf

Filet 55,95€ le kg
Muscle le plus tendre du bœuf, en rôti ou tournedos

Cœur d'Aloyau 43,95€ le kg
Avec un joli persillé, en rôti

Filet de Rumsteak 40,55€ le kg
Mariage de tendreté et de saveur, en rôti ou en pavé

Côte de bœuf 33,95€ le kg



Maison
Vessiere
LA RENOMMÉE PAR LA QUALITÉ



www.maisonvessiere.com
@maisonvessiere

Consulter nos horaires d'ouverture sur notre site : www.maisonvessiere.com

Carte valable du 15/12/2023 au 07/01/2024 inclus.

Conditions générales de ventes : Tout produit périssable doit être conservé à 3°C.
Les tarifs sont affichés en TTC.

Listes des allergènes en ligne sur notre site : www.maisonvessiere.com