



Carte bouchère 2024.

**VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS ET
SPECIALITES BOUCHERES CRUES**

Maison
Vessiere

Carte valable uniquement à la boutique du Point Du Jour 70
70 avenue du Point Du Jour - 69005 Lyon - 04 78 25 28 91

Carte valable du 06/12/2024 au 05/01/2025. Consulter nos horaires d'ouverture sur notre site.

SÉLECTION MAISON VESSIERE

Des préconisations de cuissons spécifiques pour vos volailles festives sont disponibles sur notre site.

VOLAILLES DE BRESSE AOC

Nos volailles de Bresse sont présentées en vitrine ou sur demande effilées dans le respect de la tradition des Glorieuses de Bresse. Elles sont ensuite pesées et préparées avec soins par nos bouchers.

Chapon de Bresse	56,90€ le kg
Dinde de Bresse	30,90€ le kg
Poularde de Bresse roulée	45,90€ le kg
Poularde de Bresse tradition	36,90€ le kg
Poulet de Bresse	26,90€ le kg

DÉCOUPE DE VOLAILLE FERMIERE LABEL ROUGE

Filet de canard	38,95€ le kg
Cuisse de pintade	22,50€ le kg
Suprême de pintade	27,95€ 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

VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Découvrez notre sélection de volailles fermières Label Rouge, disponibles dans nos vitrines et sur demande, prêtes à cuire.

Chapon de pintade des Landes	28,90€ le kg
Chapon fermier des Landes	23,50€ le kg
Dinde fermière d'Auvergne	27,50€ le kg
Poularde des Landes	22,90€ le kg
Poulet fermier	19,95€ le kg
Pintade fermière	22,90€ le kg
Canette des Dombes	21,90€ le kg
Caille	6,50€ la pièce
Pigeon	43,90€ le kg

Lobe de foie gras frais français	selon cours
--	-------------

GIBIERS

Faisan	21,00€ la pièce
Perdreau	14,00€ la pièce
Colvert	20,00€ la pièce
Gigote de chevreuil désossée roulée ..	46,95€ le kg
Noisette de chevreuil	12,50€ les 100gr
Sanglier en rôti ou découpé	36,95€ le kg
Rôti de cerf	39,95€ le kg
Noisette de cerf	85,00€ le kg

NOS FARCES

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

Farce de Noël	23,50€ le kg
Veau, porc, poulet confit, marrons, Porto blanc, pistaches et mousse de foie gras	
Farce aux morilles	32,90€ le kg
Porc, poulet mariné, pistaches, morilles suées aux échalotes et Cognac	

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

VOLAILLES

Rôti de pintade aux morilles - 4 à 6 personnes ou individuelle		33,95€ le kg
Pintade désossée accompagnée de notre farce aux morilles		
Rôti de canard farci, farce de Noël - 4 à 6 personnes		35,90€ le kg
Rôti de lapin farci à la tapenade		29,95€ le kg
Tapenade, jambon cru, tomates confites		
Ballotin de poularde sur son 31 - 4 à 8 personnes		32,00€ le kg
Poularde fermière des Landes désossée, accompagnée de notre farce de Noël et jambon cuit truffé		
Millefeuille de canard au foie gras		49,90€ le kg
Ballotin de dinde farcie, farce de Noël - 4 à 6 personnes		31,90€ le kg
Ballotin de chapon farci, farce de Noël - 4 à 6 personnes		33,90€ le kg

VEAU

Rôti de veau aux olives ou aux tomates confites - 4 à 8 personnes	22,50€ le kg
Épaule de veau mise à plat, farce bouchère, jambon cuit, olives vertes ou tomates confites. À déguster froid ou chaud.	
Filet de veau	48,00€ le kg
Déclinaison en rôti ou grenadin, préconisation : 2 pièces/personnes	
Rôti de veau sur son 31 - 4 à 6 personnes ou individuelle	26,90€ le kg
Épaule de veau mise à plat, farce de Noël et jambon cuit truffé	
Côte de veau à rôtir - 3 à 4 personnes	32,80€ le kg
Pièce conviviale, viande goûteuse à servir légèrement rosée	
Longe de veau	42,50€ le kg
Rôti de veau forestier, farce de Noël	28,50€ le kg
Rôti de veau Orloff	33,90€ le kg
Bacon, comté	
Rôti de veau italien	28,95€ le kg
Jambon cru, mozzarella, tomates confites, basilic, moutarde à l'ancienne	
Rôti de veau lyonnais	28,95€ le kg
Quenelles, jambon blanc, emmental, lard fumé	

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

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.

PORC

Carré de côtes de porc - Minimum 4 personnes	15,80€ le kg
Mignon à la provençale - Rôti de 4 à 6 personnes	29,95€ le kg
Filet mignon à plat, tomates confites, moutarde à l'ancienne et herbes de Provence	
Mignon italien	28,80€ le kg
Jambon cru, mozzarella, tomates confites, basilic, moutarde à l'ancienne	

AGNEAU

Gigot	
Entier - 6 à 8 personnes	34,00€ le kg
Parisien - 3 à 4 personnes	36,00€ le kg
Raccourci - 4 à 5 personnes	35,00€ le kg
Épaule - 4 à 5 personnes	
Gigotée	30,00€ le kg
Roulée	34,50€ le kg
Au beurre d'escargot	35,55€ le kg
Filet d'agneau - 4 personnes	44,95€ le kg
Nature ou farci au beurre d'escargot	
Carré - 2 à 4 personnes	39,80 le kg
Jusqu'à 8 côtes	

BOEUF

Filet	57,50€ le kg
Muscle le plus tendre du bœuf, en rôti ou tournedos	
Cœur d'ailoyau	43,95€ le kg
Goûteux, tendre et persillé, en rôti ou en tranche	
Filet de Rumsteak	40,55€ le kg
Mariage de tendreté et de saveur, en rôti ou en pavé	
Côte de bœuf	34,90€ le kg
Rôti de bœuf pistaché	32,80€ le kg
Rôti de bœuf au roquefort	32,80€ le kg
Tournedos	27,80€ le kg

Maison
Vessiere

www.maisonvessiere.com
@maisonvessiere

