

carte
bouchère
2024.

**VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS ET
SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES**

Maison
Vessière

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

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 des Landes	19,95€ le kg
Pintade fermière des Landes	18,90€ le kg
Canette des Dombes	21,90€ le kg
Caille	6,50€ la pièce
Pigeon	43,90€ le kg

DÉCOUPE DE VOLAILLE FERMIERE LABEL ROUGE

Magret de canard	40,00€ le kg
Suprême de pintade	27,95€ le kg
Cuisse de pintade	22,50€ 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

Lobe de foie gras frais français selon cours

Marrons entiers 12,50€ le bocal

GIBIERS

Faisan	21,00€ la pièce
Perdreau	14,00€ la pièce
Colvert	20,00€ la pièce
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	36,95€ le kg
Cerf en rôti ou découpé	39,95€ le kg
Noisette de cerf	85,00€ le kg

NOS FARCES

La Maison Vessière 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

Pintade aux morilles - En rôti de 4 à 6 personnes ou individuelle	33,95€ le kg
Pintade fermière entièrement désossée garnie de notre farce aux morilles	
Canard à l'orange - En rôti de 4 à 5 personnes	38,95€ le kg
Magret de canard du Sud-Ouest associé à des zestes d'oranges confits et segments d'oranges flambés au Cointreau	
Poularde sur son 31 - En rôti de 4 à 8 personnes	32,00€ le kg
Poularde fermière entièrement désossée agrémentée de jambon cuit truffé et de notre farce de Noël	
Dinde aux marrons - En rôti de 4 à 6 personnes	31,90€ le kg
Haut de cuisse de dinde désossée allié à notre farce fine aux marrons	
Chapon aux morilles - En rôti de 4 à 8 personnes	37,50€ le kg
Chapon fermier entièrement désossé, conjugué à notre farce aux morilles	

VEAU

Veau Orloff - En rôti de 4 à 8 personnes	33,90€ le kg
Noix de veau, bacon et comté	
Veau sur son 31 - En rôti de 4 à 6 personnes ou individuelle	26,90€ le kg
Épaule de veau mise à plat, agrémentée de jambon cuit truffé et de notre farce de Noël	
Veau aux olives - En rôti de 4 à 6 personnes	22,50€ le kg
Épaule de veau mise à plat associée à notre farce bouchère, jambon cuit et olives vertes	
Filet de veau - En rôti ou en grenadin	48,00€ le kg
À déguster rosé. Préconisation : 2 pièces/personne.	
Côte de veau à rôtir - 3 à 4 personnes	32,80€ le kg
Pièce conviviale. À servir rosée ou bien confite.	
Longe de veau	42,50€ le kg
Mariage de tendreté et de saveur	

PORC

Carré de côtes de porc - 4 à 8 personnes	15,80€ le kg
Laquée, marinée ou nature	
Mignon à la provençale - En rôti de 4 à 6 personnes	29,95€ le kg
Filet mignon à plat, tomates confites, moutarde à l'ancienne et herbes de Provence	

AGNEAU

Gigot - 6 à 10 personnes

À savourer rosé ou bien confit.

Entier	34,00€ le kg
Raccourci	35,00€ le kg

Épaule - 5 personnes environ

À servir confite.

Gigotée	30,00€ le kg
Roulée.....	34,50€ le kg

Carré - 2 à 4 personnes 39,80€ le kg

À déguster rosé. Préconisation de 2 à 3 côtes par personne

Filet 44,95€ le kg

Nature ou farci au beurre d'escargots. Préconisation d'un filet d'agneau entier : 4 personnes.

BOEUF

Filet 57,50€ le kg

Par définition, le muscle le plus tendre du bœuf. Le filet se décline en rôti ou en tournedos.

Chateaubriand 40,55€ le kg

Aussi appelé filet de rumsteak, mariage de tendreté et de saveur. Le chateaubriand se décline en rôti ou en pavé.

Cœur d'Aloyau 43,95€ le kg

Avec un joli persillé, le cœur d'aloyau en rôti est reconnu pour sa jutosité.

Côte de bœuf 34,90€ le kg

Pièce conviviale alliant tendreté et caractère pour 4 à 5 gourmands.

Carte valable du 06/12/2024 au 05/01/2025



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 : www.maisonvessiere.com

Maison Vessiere

www.maisonvessiere.com

@maisonvessiere

