

Carte
FÊTES

2025

Maison
Barithel



« Découvrez notre carte de Noël : une sélection de volailles et de préparations bouchères sélectionnées par nos soins et préparées avec tout notre savoir-faire. Laissez-vous guider par nos créations festives et offrez à vos convives un moment d'exception. »

SÉLECTION MAISON BARITHEL

Des préconisations de cuissons spécifiques accompagneront vos volailles festives sur notre site internet.

VOLAILLES DE BRESSE AOC

Chapon	57.90€ le kg
Dinde	31.90€ le kg
Poularde roulée	45.90€ le kg
Poularde tradition	36.90€ le kg
Poulet	27.90€ le kg

VOLAILLES FERMIERES



Chapon Pattes bleues (Ronsard)	33.90€ le kg
Dinde d'Auvergne	28.90€ le kg
Pintade chaponnée des Landes	29.90€ le kg
Pintade fermière	22.90€ le kg
Canette des Dombes	21.90€ le kg
Magret de canard du Sud-Ouest	40.00€ le kg
Caille des Vosges	6,80€ la pièce

Nous vous proposons la cuisson de vos volailles :

Petite pièce : 8,00€

Grosse pièce : 15,00€

GIBIERS

Noisette de chevreuil sans os	125.00€ le kg
Gigue de chevreuil avec os	39.95€ le kg
Sauté de chevreuil (gigue)	46.95€ le kg
Rôti de sanglier (cuissot)	36.95€ le kg
Sauté de sanglier sans os	36.95€ le kg





Rôti de pintade forestière



Côte de veau

SPECIALITES BOUCHERES

Caille farcie au foie gras	9.50€ la pièce
Rôti de pintade forestière	28.90€ le kg
Rôti de canette aux figues et foie gras	37.90€ le kg
Rôti de dinde aux marrons	28.90€ le kg
Rôti de chapon fermier, farce de Noël	36.90€ le kg
Rôti de veau farci au foie gras et girolles	32.95€ le kg
Rôti de veau corrézien aux cèpes et jambon cru	32,90€ le kg
Rôti de poularde aux morilles	33.95€ le kg
Rôti de veau à la truffe truffe, pistaches et jambon truffé	31.90€ le kg

VEAU

Filet de veau	49.90€ le kg
Grenadin	48.00€ le kg
Quasi	34.50€ le kg
Carré de côte de veau	34.95€ le kg

AGNEAU

Gigot

35.95€
le kg

Gigot parisien

37.95€
le kg

Carré et couronne d'agneau

39.95€
le kg

Noisette d'agneau
à rôtir ou à poêler

46.95€
le kg

Épaule d'agneau
roulée ou en chausson

36.95€
le kg

BOEUF

Filet de bœuf

57.50€
le kg

Chateaubriand

43.70€
le kg

Cœur de rumsteak

37.30€
le kg

Tournedos de bœuf

31.60€
le kg

Fondue bourguignonne

35.60€
le kg

Côte de bœuf

38.70€
le kg

PIERRADE

Assortiment au choix

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





Foie gras de canard maison



Cervelas truffé



Saucisson brioché

ENTRÉES

Foie gras de canard maison	154.00€ le kg
Saumon fumé norvégien	108.00€ le kg
Darne de saumon	8.00€ la pièce
Demi-queue de langouste	26.00€ la pièce
Vol au vent	
ris de veau, champignons	9,50€ la pièce
Douzaine d'escargots	13.00€ la dz
Coquille St Jacques	13,00€ la pièce
Saucisson brioché	29.50€ le kg
Boudin blanc aux morilles	24.95€ le kg
Boudin blanc truffé 1%	31.40€ le kg
Bouchée à la reine, fruits de mer	8.00€ la pièce
Cervelas truffé 1%	43.60€ le kg
Cervelas truffé 3%	73.00€ le kg
Cervelas truffé 5%	92.20€ le kg

PLATS CUISINÉS

Civet de chevreuil	48.90€ le kg
Civet de sanglier	48.90€ le kg
Gratiné de ris de veau et champignons	48.90€ le kg
Gratiné de fruits de mer	21.90€ le kg

GARNITURES

Pommes dauphines	21.90€ le kg
Marrons au jus	25.00€ le kg
Gratin dauphinois	18.40€ le kg
Gratin de cardons	24.00€ le kg
Gratin de courge	22.70€ le kg
Beignets de courgettes	30.50€ le kg

Maison Barithel

74, avenue des Frères Lumière

Tél.: 04 78 00 57 18

Pour retrouver les horaires d'ouverture
de la Maison Barithel, scannez le QR Code



Cette carte est valable du 18/12/2025 au 11/01/2026 inclus.

Sous réserve de stocks disponibles

Conditions générales de ventes : tout produit périssable doit être conservé à 3°C.

Les tarifs sont affichés en TTC.

Photos non contractuelles.

Listes des allergènes en ligne sur notre site.

www.maisonvessiere.com



Maison
Barithel

vous souhaitez de

BONNES
FÊTES