

Carte
FETES

2025

Maison
Vessiere



« Pour célébrer les fêtes avec raffinement, découvrez
notre carte traiteur de Noël : une sélection de mets
savoureux, préparés avec des produits soigneusement
choisis et le savoir-faire de notre maison.
Laissez-vous guider par nos créations festives et offrez
à vos convives un moment d'exception. »



Côte

BOUCHERIE



DÉCOUPE

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 de pintade des Landes	29.90€ le kg
Chapon fermier des Landes	24.50€ le kg
Dinde fermière d'Auvergne	28.90€ le kg
Poularde des Landes	23.90€ le kg
Poulet fermier	19.95€ le kg
Pintade fermière	22.90€ le kg
Canette des Dombes	21.90€ le kg
Pigeon	44.90€ le kg
Caille	6,80€ la pièce

DÉCOUPE VOLAILLES FERMIERES



Magret de canard	40.00€ le kg
Suprême de pintade	29.50€ le kg
Cuisse de pintade	23.50€ le kg
Cuisse de chapon	28.90€ le kg
Suprême de chapon	35.90€ le kg
Cuisse de poularde	27.90€ le kg
Suprême de poularde	37.90€ le kg

GIBIERS

Faisan

22.00€
la pièce

Perdreau

15.00€
la pièce

Colvert

21.00€
la pièce

Gigue de chevreuil désossée roulée

46.95€
le kg

Noisette de chevreuil

125.00€
le kg

Sanglier rôti ou découpé

36.95€
le kg

NOS FARCES

Farce de Noël

Veau, porc, poulet confit, marrons, Porto blanc, pistaches et mousse de foie gras

23.50€
le kg

Farce aux morilles

Porc, poulet mariné, pistaches, morilles suées aux échalotes et Cognac

32.90€
le kg

Farce gourmande

Cépes, foie gras, marrons

32.90€
le kg



VOAILLES

Pintade aux morilles

En rôti de 4 à 6 personnes ou en paupiette individuelle.

Pintade fermière entièrement désossée garnie de notre farce aux morilles

34,95€

le kg

Pintade gourmande

En rôti de 4 à 6 personnes ou en paupiette individuelle. Pintade fermière entièrement désossée garnie d'une farce fine cèpes, marrons et foie gras

32.95€

le kg

Poularde gourmande

En rôti de 4 à 8 personnes. Poularde fermière entièrement désossée, farce fine cèpes, marrons et foie gras

34.95€

le kg

Canard à l'orange revisité

En chausson pour 2 personnes. Magret de canard fermier du Sud-Ouest garni de zestes d'oranges confits et de pain d'épices

41.95€

le kg

Dinde aux marrons

En rôti de 4 à 6 personnes. Haut de cuisse de dinde désossée, farce fine de Noël (marrons, pistaches, foie gras)

32.90€

le kg



Canard à l'orange revisité



Pintade aux cèpes, marrons et foie gras

VEAU

Veau Orloff

En rôti de 4 à 8 personnes.
Noix de veau, bacon et comté

34.90€

le kg

Veau gourmand

En rôti de 4 à 6 personnes ou en paupiette individuelle.
Épaule de veau mise à plat, farce fine cèpes, marrons et foie gras

28.90€

le kg

Veau aux olives

En rôti de 4 à 6 personnes ou en paupiette individuelle.
Épaule de veau mise à plat, farce bouchère, jambon blanc et olives vertes

22.50€

le kg

Filet de veau

En rôti ou en grenadin. À déguster rosé.
Préconisation : 2 grenadins/personne.

49.90€

le kg

Côte de veau

3 à 4 personnes. Pièce conviviale à rôtir. À déguster rosée ou bien cuite

34.90€

le kg

Longe de veau

En rôti ou en tranche. Mariage de tendreté et de saveur

43.90€

le kg

Longe de veau citrons confits/pain d'épices

En rôti de 4 à 8 personnes. Mariage de la tendreté du veau avec le peps du citron pour une union douce

42.90€

le kg





Gigot d'agneau

AGNEAU

Gigot

Entier - 6 à 8 personnes

Raccourci - 4 à 5 personnes

Parisien - 3 à 4 personnes

35.95€ le kg

36.95€ le kg

37.95€ le kg

Épaule

Gigotée - 4 à 5 personnes

Roulée - 4 à 5 personnes

32.95€ le kg

36.95€ le kg

Carré

Carré de côtes premières à rôtir, à partir de 4 côtes

39.95€
le kg

Filet d'agneau en rôti

4 à 8 personnes. Baron d'agneau entièrement désossé et dénervé

44.95€
le kg

BOEUF

Filet

En rôti ou tournedos

57.50€
le kg

Cœur d'Aloyau

En rôti ou en tranche. Gouteux, tendre et savoureux

45.50€
le kg

Filet de Rumsteack

En rôti ou en pavé. Tendreté et saveur.

40.55€
le kg

Côte de bœuf

4 à 6 personnes. Conviviale, elle allie tendreté et goût.

36.95€
le kg

Rôti de bœuf périgourdin

En rôti de 4 à 6 personnes. Cœur de rumsteack, cèpes poêlés et crème de foie gras de canard

32.95€
le kg



Rôti de bœuf périgourdin

PORC

Carré de côtes

Pièce conviviale, marinée ou nature - 4 à 8 personnes

15.80€

le kg

Rôti pommes et châtaignes

En rôti de 4 à 8 personnes. Faux filet mariné au sirop de châtaignes, marrons et pommes caramélisées à la cannelle

21.95€

le kg

Filet mignon pommes et châtaignes

En rôti de 4 à 6 personnes. Filet mignon mariné au sirop de châtaignes, marrons et pommes caramélisées à la cannelle

29.95€

le kg



Filet mignon pommes et châtaignes



Rôti pommes et châtaignes

Côté TRAITEUR



APERITIFS

PIÈCES FROIDES

Coffret Prestige (24 pièces)

- Entremets foie gras et mangue épicée, miroir cassis
- Pana cotta d'artichauts et chantilly basilic
- Maki de saumon
- Parfait de chèvre, gelée de rhubarbe sur sablé parmesan

39.80€

Cube polaire surprise (24 pièces)

- Truite fumée et crème de moutarde au Raifort
- Poulet fromage mayonnaise au curry
- Rémoulade pomme et céleri

50.00€

Cake

jambon et olive
saumon et crevette

19,90€ le kg

24,00€ le kg

Verrines apéritives au choix

3.00€ la pièce

PLATEAUX CHAUDS

18 Mini burgers de bœuf

27.90€

21 Mini croques monsieur jambon à la truffe

29.40€

Coffret étoiles (20 pièces)

mini quiches, mini pizzas, feuilletés saucisse, gougères fromage

24.00€



* Coffret Prestige



Cube polaire



Coffret étoile



Le viking



L'odéon

Foie gras de canard entier mi-cuit maison



ENTREES FROIDES

Le viking

Entremets au saumon et légumes au pain noir

9.00€
la pièce

L'odéon

Entremets foie gras, cœur coulant mangue et rhubarbe

10.00€
la pièce

Foie gras de canard entier mi-cuit maison
présenté sur plat, compotée de figues et pain d'épices

13.00€
la part

Foie gras de canard entier mi-cuit maison

15.40€
les 100 gr

Saumon fumé et son beurre citronné

10.80€
les 100 gr

Terrine de St Jacques, crevette et mayonnaise

10.00€
la part

Médailon de saumon, crevette et mayonnaise

10.50€
la part

Demi-langouste

27.50€
la pièce

Demi-queue de langouste

26.00€
la pièce



ENTRÉES CHAUDES

Velouté de cèpes
Huile de noisette, châtaignes et potimarron

9.00€
la pièce

Douzaine d'escargots

13.00€

Coquille St Jacques

13.00€
la pièce

Boudin blanc au Porto

19.50€
le kg

Vol au vent, ris de veau aux morilles

10.50€
la pièce

Boudin blanc truffé

31.40€
le kg

GARNITURES

Gratin dauphinois

5.50€
la part

Pommes dauphines

21.90€
le kg

Gratin de cardons

7.20€
la part

Marrons au jus

25.00€
le kg

Purée de butternut

22.00€
le kg

Risotto aux cèpes

3.00€
la pièce

Tatin pommes et cèpes

4.50€
la pièce



Pavé d'omble chevalier rôti



Cuisse de canard confite



Tournedos de bœuf façon Rossini

POISSONS CHAUDS

Médailon de lotte et St Jacques
sauce homardine et sa bûchette de carottes

18.50€
la pièce

Pavé d'omble chevalier rôti
*crème de coquillages, poêlée de légumes verts
(mange tout, petits pois)*

15.50€
la pièce

Quenelle de brochet, sauce Nantua

7.40€
la pièce

VOAILLES, GIBIERS ET VIANDES

Dinde rôtie jus au marron, farce de Noël

15.00€
la pièce

Suprême de poularde à la crème de morilles
Rösti de potimarron

18.50€
la pièce

Suprême de volaille fermière à la crème
Rösti de potimarron

13.50€
la pièce

Cuisse de canard confite
Jus de canard réduit, risotto aux cèpes

15.50€
la pièce

Mitonnée de sanglier sauce grand veneur
gnocchis de butternut et aïrelles

17.00€
la pièce

Tournedos de bœuf façon Rossini
Jus réduit à la truffe, flan d'échalotes

20.00€
la pièce

PLATS CONVIVIAUX

Chapon fermier rôti

Entier ou découpé Label rouge pour 8 personnes

120.00€
la pièce

Poularde fermière rôtie

Entière ou découpée Label Rouge, pour 5 à 6 personnes

90.00€
la pièce

Nos volailles sont pochées et rôties, garnies d'une farce fine sur un lit de marrons au jus.

CHARCUTERIES

Saucisson lyonnais

22.90€
le kg

Cervelas pistaché 2%

28.90€
le kg

Cervelas truffé 3%

72.00€
le kg

Cervelas truffé 5%

92.20€
le kg

Cervelas forestier

29.50€
le kg

Cervelas brioiché pistaché

29.50€
le kg

Cochon de lait farci

55.00€
le kg

Terrine de chevreuil aux girolles

49.00€
le kg

Quenelle de brochet

5.90€
la pièce



Côté

DESSERTS





DESSERTS

Pour Noël : Le trio de Noël

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait caramel, crème chocolat blanc, croustillant chocolat blanc, biscuit aux amandes

5.50€
la pièce

Pour le Jour de l'an : Ardéchois

Croquant aux noix, pommes épicées et crémeux aux marrons

5.50€
la pièce

Pour retrouver les horaires d'ouverture
de votre boutique, scannez le QR Code



Cette carte est valable du 18/12/2025 au 11/01/2026 inclus
sous réserve de stocks disponibles

Pour nous permettre de préparer avec un maximum de soins vos commandes
nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard le

dimanche 21 /12 /2025 à 13h00 pour Noël

et le lundi 29/12/2025 à 19h00 pour le jour de l'an

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

Lyon 3ème

51 Cours RICHARD VITTON

Tél.: 04 78 54 72 62

Lyon 4ème

3, rue du mail

Tél.: 04 78 28 22 82

Lyon 5ème

89, avenue du point du jour

Tél.: 04 78 25 34 64

Lyon 6ème

53, Rue Tête d'Or

Tél.: 04 78 52 25 13

Oullins

130 grande rue

Tél : 04 87 38 87 33

Saint-Genis-Laval

95 rue Georges Clemenceau

Tél.: 04 78 56 23 01

Charbonnières-les-Bains

Halles de l'Ouest - 100 Route de Paris

Tél.: 04 87 24 29 82

Craponne

92, avenue Edouard Millaud

Tél.: 04 78 57 03 51

Ecullly

4, place Charles de Gaulle

Tél.: 04 78 33 10 69

Tassin-la-Demi-Lune

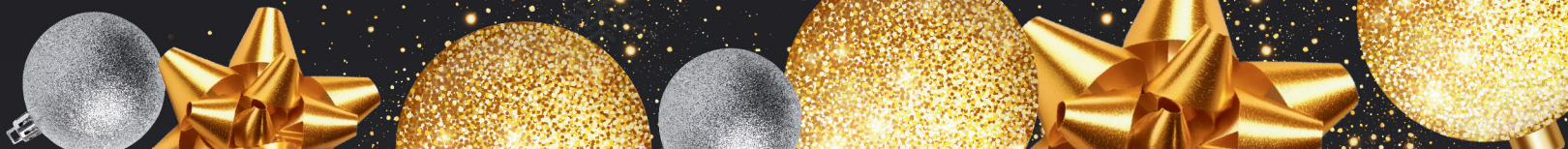
12, avenue Clémenceau

Tél.: 04 72 18 84 20

Villeurbanne

6, rue Paul Verlaine

Tél.: 04 78 84 80 67





Maison
Vessiere

vous souhaitez de

BONNES
FÊTES