



CARTE

fêtes

2024

Maison
Barithel

74 Avenue des Frères Lumière - 69008 LYON
04 78 00 57 18

SÉLECTION MAISON BARITHEL

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

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

GIBIERS

Noisette de chevreuil sans os	12,50€ les 100gr
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
Dos de cerf sans os	85,00€ 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 Pattes bleues (Ronsard)	32,90€ le kg
Dinde Label Rouge d'Auvergne	27,50€ le kg
Pintade chaponnée des Landes	28,90€ le kg
Pintade fermière	22,90€ le kg
Canette des Dombes	21,90€ le kg
Caille des Vosges	6,50€ la pièce
Magret de canard du Sud-Ouest	40,00€ le kg

Nous vous proposons la cuisson de vos volailles :
Petite pièce : 8,00€
Grosse pièce : 15,00€

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Caille farcie au foie gras	9,00€ la pièce
Rôti de pintade forestière	26,90€ le kg
Rôti de canette aux figues et foie gras	35,90€ le kg
Rôti de dinde aux marrons	25,90€ le kg
Rôti de chapon fermier, farce de Noël	36,90€ le kg
Rôti de veau farci au foie gras et girolles	31,95€ le kg
Rôti de veau corrézien aux cèpes et jambon cru	29,90€ le kg
Rôti de poularde aux morilles	31,95€ le kg
Rôti de veau à la truffe	29,90€ le kg
truffe, pistaches et jambon truffé	

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	33,60€ le kg
Côte de bœuf	38,70€ le kg

VEAU

Filet de veau	48,00€ le kg
Grenadin	48,00€ le kg
Quasi	33,60€ le kg
Carré de côte de veau	33,95€ le kg

AGNEAU

Gigot	35,00€ le kg
Gigot parisien	35,20€ le kg
Carré et couronne d'agneau	39,80€ le kg
Noisette d'agneau	49,00€ le kg
à rôtir ou à poêler	
Épaule d'agneau	34,50€ le kg
roulée ou en chausson	

PIERRADE

Assortiments au choix

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

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

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

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)	7,50€ la pièce
Escargots	12,60€ la douzaine
Coquille Saint-Jacques	13,00€ la pièce
Saucisson brioché	28,90€ 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	24,00€ le kg
Gratin dauphinois	17,40€ le kg
Gratin de cardons	24,00€ le kg
Gratin de courge	22,70€ le kg
Beignets de courgettes	30,50€ le kg