



CARTE bouchère 2024.

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

Maison
Vessière

Carte valable uniquement à la boutique de Monplaisir
107 Avenue des Frères Lumière - 69008 LYON
04 78 74 07 77

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

Châtaignes cuites du Sud-Ouest ... 10,50€ la boîte

GIBIERS

Faisan	21,00€ la pièce
Perdreau	14,00€ la pièce
Colvert	20,00€ la pièce
Gigot de chevreuil façon gigot	39,95€ le kg
Gigot 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

- Rôti de pintade aux morilles** - 4 à 6 personnes ou individuelle 33,95€ le kg
Pintade désossée et reconstituée en rôti accompagnée de notre farce aux morilles.
- Rôti de canard à l'orange** - 4 à 5 personnes 38,95€ le kg
Magret de canard, zestes d'oranges confits et segments d'oranges flambés au Cointreau
- Ballotin de poularde sur son 31** - 4 à 8 personnes 32,00€ le kg
Poularde fermière des Landes entière ou demi mise à plat, accompagnée de notre farce de Noël et jambon cuit truffé
- Rôti de dinde, farce de Noël** - 4 à 6 personnes 31,90€ le kg
Haut de cuisse de dinde désossée agrémentée de notre farce de Noël

VEAU

- Filet de veau** 48,00€ le kg
Déclinaison en rôti ou grenadin (préconisation : 2 pièces/personne)
- Côte de veau à rôtir** - 3 à 4 personnes 32,80€ le kg
Pièce conviviale, viande goûteuse à servir légèrement rosée
- Longe de veau au citron, pain d'épices maison** 41,50€ le kg
La finesse du veau avec le subtil et inattendu mélange du citron et du pain d'épices
- Rôti de veau aux olives** - 4 à 6 personnes 22,50€ le kg
Épaule de veau mise à plat, farce bouchère, jambon cuit et olives vertes. À déguster froid ou chaud.
- Rôti de veau sur son 31** - 4 à 6 personnes ou individuelle 26,90€ le kg
Noix de veau, farce de Noël et jambon cuit truffé

PORC

- Carré de côtes de porc** - 4 à 8 personnes 15,80€ le kg
Pièce conviviale laquée, marinée ou nature
- Rôti de porc aux châtaignes et pommes** - 4 à 8 personnes 18,95€ le kg
Faux-filet mariné au sirop de spéculoos, marrons et pommes cuites au beurre et à la cannelle

Longe de veau au citron, pain d'épices maison



Rôti de porc aux châtaignes et pommes



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
Carré - 2 à 4 personnes	39,80€ le kg
Préconisation de 2 à 3 côtes par personne	

BOEUF

Filet	57,50€ le kg
En rôti ou en tournedos	
Cœur d'Aloyau	43,95€ le kg
Goûteux tendre et persillé, en rôti ou en tranche	
Filet de Rumsteak	40,55€ le kg
Tendreté et saveur, décliné en pavé ou en rôti	
Côte de bœuf - 4 à 5 personnes	34,90€ le kg
Pièce gourmande alliant épaisseur et goût	
Rôti de bœuf Périgourdin - 4 à 6 personnes	31,95€ le kg
Cœur de rumsteak avec un insert de cèpes poêlés et crème de foie gras de canard	

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

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

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

Crédit photo : Léa Brigli Photography

Maison
Vessiere

www.maisonvessiere.com

@maisonvessiere

