



# 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.

<b>Farce de Noël</b> .....	23,50€ le kg
Veau, porc, poulet confit, marrons, Porto blanc, pistaches et mousse de foie gras	
<b>Farce aux morilles</b> .....	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

<b>Gigot</b>	
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
<b>Épaule - 4 à 5 personnes</b>	
Gigotée .....	30,00€ le kg
Roulée.....	34,50€ le kg
<b>Carré - 2 à 4 personnes</b> .....	39,80€ le kg
Préconisation de 2 à 3 côtes par personne	

## BOEUF

<b>Filet</b> .....	57,50€ le kg
En rôti ou en tournedos	
<b>Cœur d'Aloyau</b> .....	43,95€ le kg
Goûteux tendre et persillé, en rôti ou en tranche	
<b>Filet de Rumsteak</b> .....	40,55€ le kg
Tendreté et saveur, décliné en pavé ou en rôti	
<b>Côte de bœuf - 4 à 5 personnes</b> .....	34,90€ le kg
Pièce gourmande alliant épaisseur et goût	
<b>Rôti de bœuf Périgourdin - 4 à 6 personnes</b> .....	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](http://www.maisonvessiere.com)

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

Consulter nos horaires d'ouverture sur notre site : [www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)

Crédit photo : Léa Brigli Photography

Maison  
Vessiere

[www.maisonvessiere.com](http://www.maisonvessiere.com)

@maisonvessiere

