



# Boucherie de Ste-Feyre

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



## FÊTES 2023

**NOEL** : commande au plus tard le samedi 16 décembre

**NOUVEL AN** : au plus tard le vendredi 22 décembre

*Précisions au dos*

**05 55 80 00 03**

**boucherie23000.fr**  
**boucherie23000@gmail.com**

# La volaille festive

LR = Label Rouge

Nous vous servons les volailles prêtes à cuire avec les abats à part

<b>Dinde fermière</b> d'Auvergne LR (en 3,5kg ou 4,5kg) .....	<b>18,90 €/kg</b>
<b>Chapon fermier</b> d'Auvergne LR (2,7 à 3,2 kg) .....	<b>18,20 €/kg</b>
<b>Découpes de chapon</b>	
cuisses et suprême de chapon .....	<b>23,90 €/kg</b> <i>(les 2 morceaux ensemble)</i>
cuisse (seule).....	<b>20,20 €/kg</b>
suprême (seul) .....	<b>30,00 €/kg</b>
chapon coupé (façon coq au vin) .....	<b>21,90 €/kg</b>
<b>Poularde</b> des Volcans LR (2 à 2,3 kg) .....	<b>16,70 €/kg</b>
<b>Pintade fermière</b> d'Auvergne LR (1,4 à 1,6 kg) .....	<b>16,90 €/kg</b>
<b>Pintade chapon fermière</b> d'Auvergne (1,6 à 2 kg) .....	<b>23,10 €/kg</b>
<b>Cane</b> (1,5 kg), <b>canard</b> (3 kg).....	<b>selon cours</b>
<b>Pigeon</b> (prêt à cuire, sans abats) .....	<b>38,10 €/kg</b>
<b>Caille</b> (prêt à cuire, sans abats) .....	<b>6,70 €/pièce</b>
<b>Magret de canard</b> (origine France) .....	<b>28,90 €/kg</b>
⚠ <i>Magret : sous réserve de disponibilité (approvisionnement difficile)</i>	
👨🍳 <i>Envie d'une farce ? Prévoyez en moyenne de 50 à 100g par personne dans votre volaille.</i>	

## Les farces maison

Subtil mélange de viande de volaille et de porc, finement hachées et assaisonnées.

Farce <b>aux marrons</b> .....	<b>27,90 €/kg</b>
Farce <b>forestière</b> (bolets, cèpes et échalotes) .....	<b>27,90 €/kg</b>
Farce <b>aux girolles</b> .....	<b>32,10 €/kg</b>
Farce <b>aux figues moelleuses</b> .....	<b>27,90 €/kg</b>
Farce <b>montagnarde</b> (bleu d'Auvergne et lard fumé) .....	<b>32,10 €/kg</b>
Farce <b>au foie gras de canard</b> (25% foie gras minimum) .....	<b>39,00 €/kg</b>

# La volaille sans os en rôti prêt à cuire

Facile et pratique mais surtout délicieux !  
Volaille entièrement désossée, farcie et ficelée en rôti

## VOLAILE ENTÈRE SANS OS EN RÔTI AVEC FARCE MAISON

Cuisson au four 15 minutes à 220°C puis 1 heure 30 à 160°C.

**Conseil** : cuire la veille, découper en tranches le jour même et réchauffer au four 20 à 30 minutes à 120°C couvert d'un papier d'aluminium

**Rôti de pintade fermière girolles ou figues .....36,90 €/kg**

5 à 7 personnes, environ 1,5 kg, farce volaille et porc

**Rôti de pintade fermière farce au foie gras.....41,90 €/kg**

5 à 7 personnes, environ 1,5 kg

(farce volaille et porc ; 25% minimum foie gras)

**Rôti de canette forestière ou aux marrons.....36,90 €/kg**

5 à 7 personnes, environ 1,5 kg, farce volaille et porc avec

bolets, cèpes et échalotes

**Rôti de dinde aux marrons ou forestière .....36,90 €/kg**

(farce forestière : volaille, porc, bolets, cèpes, échalotes)

dinde entière pour 10 à 12 pers., environ 2,5 kg

demi-dinde pour 5 à 6 pers., environ 1,3 kg

## CUISSSE DE CHAPON FERMIER EN RÔTI SANS OS AVEC FARCE MAISON

**Rôti pour 2 à 3 pers.** préparé dans la cuisse de chapon fermier désossée, farcie et ficelée

Cuisson au four 15 minutes à 220°C puis 1 heure à 160°C.

**Rôti de cuisse de chapon fermier farci .....36,90 €/kg**

farce volaille et porc **aux marrons ou farce forestière** (volaille et porc avec bolets, cèpes et échalotes)

**Rôti cuisse de chapon fermier à la montagnarde .....36,90 €/kg**

farce volaille et porc avec bleu d'Auvergne et lard fumé

**Rôti cuisse de chapon fermier farce au foie gras .....41,90 €/kg**

farce volaille et porc avec minimum 25% de foie gras de canard

# Nos charcuteries festives

## 100 % fait-maison !

<b>Vol au vent de fruits de mer</b> (l'unité) .....	<b>7,00 €/pièce</b>
<b>Bouchées à la reine maison</b>	
classique.....	<b>5,20 €/pièce</b>
aux ris de veau .....	<b>7,60 €/pièce</b>
aux morilles.....	<b>6,40 €/pièce</b>
<b>Galantines maison</b>	
porc aux pistaches et piment d'Espelette.....	<b>44,10 €/kg</b>
porc au foie gras et morilles .....	<b>49,90 €/kg</b>
volaille aux girolles .....	<b>44,10 €/kg</b>
volaille au foie gras et girolles.....	<b>49,90 €/kg</b>
<b>Pâtés en croûte maison</b>	
filet mignon de porc aux cèpes.....	<b>32,10 €/kg</b>
filet mignon de porc classique .....	<b>32,10 €/kg</b>
filet mignon de porc au foie gras.....	<b>45,90 €/kg</b>
suprême de pintade au foie gras et morilles.....	<b>48,90 €/kg</b>
<b>Boudins blancs maison</b>	
nature .....	<b>27,10 €/kg</b>
à la truffe (3 %) .....	<b>42,80 €/kg</b>
aux cèpes .....	<b>34,80 €/kg</b>
au foie gras de canard français (25 %) .....	<b>45,80 €/kg</b>
<b>Coquille Saint-Jacques</b> origine Bretagne (2 à 3 noix) .....	<b>8,90 €/pièce</b>
<b>Terrine de poisson maison</b> aux noix de Saint-Jacques ( <i>saumon, cabillaud et noix de Saint-Jacques</i> ) .....	<b>44,90 €/kg</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b> par 12 .....	<b>8,90 €/la dz.</b>

 **Nous utilisons du foie gras de canard français pour nos charcuteries maison.**



# Le foie gras

Tous nos produits sont fabriqués à partir de  
**foie gras de canard frais IGP Sud-Ouest** d'excellente qualité.

## FOIE GRAS MI-CUIT FABRICATION MAISON

**en rouleau** sous vide (500g net) pour 6 à 8 personnes  
..... **96,00 €/kg**  
**soit 48,00 €/pièce**

Vente en boutique et sur les marchés suivant disponibilité du produit  
Foire au Gras de Sainte Feyre le dimanche 10/12/2023

## FOIE GRAS MI-CUIT FABRICATION MAISON

**à la tranche** (tranche rectangulaire d'environ 50 g)  
nature ..... **115,00 €/kg**  
aux figues ..... **115,00 €/kg**  
à la truffe (3%) ..... **125,00 €/kg**

# Les fantaisies de foie gras MAISON

*Une touche originale pour vos repas de fêtes.  
Fabriqué par votre artisan !*

Voir nos photos  
page suivante



## LES PERLES

**ensemble de 3 boules de foie gras** mi-cuit, entourées d'un  
glaçage (taille d'une grosse cerise: environ 10g/pièce)  
..... **3,90 €/les 3 perles**  
**glaçage au choix** : cerise griotte ou confit d'oignons

## LES DÔMES

**demi-sphère de foie gras** mi-cuit, entourée d'un glaçage  
(environ 100 g pièce, idéal 2 personnes)..... **10,5 €/le dôme**  
**glaçage au choix** : cerise griotte ou confit d'oignons

# Ris de veau

**Ris de veau**, belle pomme crue, semi parée .....58,60 €/kg

## Le veau fermier Limousin

*Une viande extra pour vos fêtes 2023 !*

**Rôti de veau Orloff**, prêt à cuire .....43,80 €/kg

**Rôti de veau aux giroles**, prêt à cuire .....43,80 €/kg  
farce volaille et porc aux giroles

**Rôti de veau montagnard**, prêt à cuire .....43,80 €/kg  
farce volaille et porc avec bleu d'Auvergne et lard fumé

💡 **Conseil** : cuisson cocotte 1h30 à feu doux après avoir fait dorer.  
Cuisson four 15 minutes à 220°C puis 1h à 160°C.

👨‍🍳 N'hésitez pas à commander nos **découpes traditionnelles** de veau fermier : rôtis, paupiettes, sauté...

### - Nos fantaisies de foie gras maison -



## Le Porc Creusois

En habits de fête !

### Rôti prêt à cuire

Orloff .....31,20 €/kg

Forestier (farce porc bolet, cèpes, échalotes).....31,20 €/kg

💡 **Conseil** : cuisson cocotte 1h30 à feu doux après avoir fait dorer.  
Cuisson four 15 minutes à 220°C puis 1h à 160°C.

### Filet mignon prêt à cuire

•filet mignon montagnard.....39,40 €/kg  
(farce volaille et porc avec bleu d'Auvergne et lard fumé)

•filet mignon Orloff (bardé lard fumé) .....39,40 €/kg

•filet mignon au foie gras .....53,40 €/kg  
(farci avec morceaux de foie gras - mini 25% du poids total du rôti)

💡 **Conseil** : cuisson cocotte 40 minutes à feu doux après avoir fait dorer.  
Cuisson four 30 minutes à 200°C.

## Les côtes de boeuf

Sublimez vos fêtes avec une viande limousine d'exception !

**Rosbif dans la côte de boeuf** .....53,10 €/kg  
maturation 3 à 4 semaines, sans os, bardé et ficelé (à partir de 1 kg)

**Côte de boeuf creusois maturée** .....60,20 €/kg  
maturation 5 à 7 semaines  
poids minimum 1,3 kg (3 à 4 pers.)

**Entrecôte de boeuf creusois** .....60,20 €/kg  
maturation 5 à 7 semaines

## Le fromage

La sélection de votre boucher.

**Saint-Nectaire fermier**, lait cru .....32,10 €/kg

**Comté 24 mois**, lait cru .....37,20 €/kg

**Abondance A.O.P**, lait cru .....27,00 €/kg

**Morbier**, lait cru .....23,80 €/kg

**Bleu d'Auvergne** .....21,30 €/kg

## Pour commander



05 55 80 00 03



boucherie23000@gmail.com



**Noël : commande avant le samedi 16/12 à 19h**  
**Jour de l'an : commande avant le vendredi 22/12 à 19h**



**En passant commande, vous acceptez de vous engager** auprès de la Boucherie de Sainte Feyre à payer l'intégralité de ce que vous avez commandé. Toute commande est payable au moment du retrait des produits. En cas de variation à la baisse du volume commandé, d'annulation ou de demande de report, notifiées moins de 7 jours avant la remise de la commande, la facturation sera établie sur les quantités initialement indiquées.

## Horaires exceptionnels pour les fêtes !



### Horaires magasin pour les 2 dernières semaines de l'année

<b>jeudi</b>	21/12 et 28/12	8h – 13h et <b>14h</b> – 19h
<b>vendredi</b>	22/12 et 29/12	8h – 13h et <b>14h</b> – 19h
<b>samedi</b>	23/12 et 30/12	8h – 13h et <b>14h</b> – 18h

*Fermé les dimanches 24/12 et 31/12 comme tous les dimanches.*



### Marchés pour les 2 dernières semaines de l'année

<b>jeudi</b>	21/12 et 28/12	<b>GUÉRET</b>
<b>samedi</b>	23/12 et 30/12	<b>GUÉRET</b>

*Nous serons là avec notre assortiment habituel et vos commandes.*



**Congés annuels du lundi 01/01 au mercredi 10/01**  
*Réouverture et reprise des horaires habituels jeudi 11/01/2024.*