



Boucherie de Ste-Feyre

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



FÊTES 2024

NOEL : commande au plus tard le samedi 14 décembre

NOUVEL AN : au plus tard le vendredi 21 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

Dinde blanche de l'Allier (de 3 à 5 kg)	13,50 €/kg
Dinde fermière d'Auvergne LR (environ 3kg)	18,90 €/kg
Chapon fermier d'Auvergne LR (2,7 à 3,2 kg)	18,20 €/kg
Découpes de chapon	
cuisses et suprême de chapon	23,90 €/kg
<i>(les 2 morceaux ensemble)</i>	
cuisse (seule).....	20,20 €/kg
suprême (seul)	30,00 €/kg
chapon coupé (façon coq au vin)	21,90 €/kg
Poularde des Volcans LR (2 à 2,3 kg)	16,70 €/kg
Pintade fermière d'Auvergne LR (1,4 à 1,6 kg)	16,90 €/kg
Pintade chapon fermière d'Auvergne (1,6 à 2 kg)	23,10 €/kg
Cane (1,5 kg), canard (3 kg).....	selon cours
Pigeon (prêt à cuire, sans abats)	38,10 €/kg
Caille (prêt à cuire, sans abats)	6,70 €/pièce
Magret de canard (origine France)	28,90 €/kg



Envie d'une farce ? Prévoyez en moyenne de 50 à 100g par personne dans votre volaille.

Les farces maison

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

Farce aux marrons	29,30 €/kg
Farce forestière (bolets, cèpes et échalotes).....	29,30 €/kg
Farce aux girolles	33,70 €/kg
Farce aux figues moelleuses	29,30 €/kg
Farce montagnarde (bleu d'Auvergne et lard fumé)	33,70 €/kg
Farce au foie gras de canard (25% foie gras minimum)	40,90 €/kg

La volaille sans os en rôti prêt à cuire

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

VOLAILLE ENTIÈRE 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 figues38,80 €/kg

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

Rôti de pintade fermière farce au foie gras43,90 €/kg

5 à 7 personnes, environ 1,5 kg

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

Rôti de canette forestière ou aux marrons38,80 €/kg

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

Rôti de dinde aux marrons ou forestière38,80 €/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

CUISSE 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 farci38,80 €/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 montagnarde38,80 €/kg

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

Rôti cuisse de chapon fermier farce au foie gras43,90 €/kg

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

Nos charcuteries festives

Vol au vent de fruits de mer (l'unité).....7,40 €/pièce

Bouchées à la reine maison

classique.....5,70 €/pièce

aux ris de veau8,20 €/pièce

aux morilles.....6,90 €/pièce

Galantines maison

filet mignon de porc aux pistache.....46,30 €/kg

filet mignon de porc au foie gras et morilles52,40 €/kg

suprême de pintade fermière aux girolles46,30 €/kg

suprême de pintade fermière au foie gras et girolles .52,40 €/kg

Pâtés en croûte maison

filet mignon de porc aux cèpes.....34,70 €/kg

filet mignon de porc classique34,70 €/kg

filet mignon de porc au foie gras.....49,60 €/kg

suprême de pintade fermière au foie gras et morilles 52,90 €/kg

Boudins blancs maison

nature29,30 €/kg

à la truffe (3 %)46,30 €/kg

aux cèpes37,60 €/kg

au foie gras de canard français (25 %)49,60 €/kg

Coquille Saint-Jacques origine Bretagne (2 à 3 noix)9,30 €/pièce

Terrine de poisson maison aux noix de Saint-Jacques (*saumon, cabillaud et noix de Saint-Jacques*)47,20 €/kg

Escargots de Bourgogne par 129,30 €/la dz.

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

100 % fait-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 15/12/2024

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)
.....**4,50 €/les 3 perles**
glaçage au choix : cerise griotte ou mangue

LES DÔMES

demi-sphère de foie gras mi-cuit, entourée d'un glaçage
(environ 100 g pièce, idéal 2 personnes).....**10,90 €/le dôme**
glaçage au choix : cerise griotte ou mangue

Ris de veau

Ris de veau, belle pomme crue, semi parée.....61,50 €/kg

Le veau fermier Limousin

Une viande extra pour vos fêtes !

Rôti de veau Orloff, prêt à cuire45,90 €/kg

Rôti de veau aux giroles, prêt à cuire.....45,90 €/kg
farce volaille et porc aux giroles

Rôti de veau montagnard, prêt à cuire.....45,90 €/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 **découps 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**32,80 €/kg**

Forestier (farce porc bolet, cèpes, échalotes)**32,80 €/kg**


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

Filet mignon prêt à cuire

Filet mignon montagnard**41,40 €/kg**
(farce volaille et porc avec bleu d'Auvergne et lard fumé)

Filet mignon Orloff (bardé lard fumé)**41,40 €/kg**

Filet mignon au foie gras**55,90 €/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**56,40 €/kg**
maturation 3 à 4 semaines, sans os, bardé et ficelé (à partir de 1 kg)

Côte de boeuf creusois maturée**64,10 €/kg**
maturation 5 à 7 semaines
poids minimum 1,3 kg (3 à 4 pers.)

Entrecôte de boeuf creusois**64,10 €/kg**
maturation 5 à 7 semaines

Le fromage

La sélection de votre boucher.

Saint-Nectaire fermier, lait cru**33,90 €/kg**

Comté 24 mois, lait cru**39,10 €/kg**

Abondance A.O.P, lait cru**28,50 €/kg**

Morbier, lait cru**25,80 €/kg**

Bleu d'Auvergne**22,40 €/kg**

Pour commander



05 55 80 00 03



boucherie23000@gmail.com

Horaires exceptionnels pour les fêtes !



En boutique à SAINTE-FEYRE:

<u>lundi</u>	23/12 et 30/12	8h – 13h et 14h – 17h
<u>mardi</u>	24/12 et 31/12	8h – 13h et 14h – 17h
<u>mercredi</u>	25/12 et 01/01	FERME
<u>jeudi</u>	26/12	8h – 13h et 15h30 – 19h
<u>vendredi</u>	27/12	8h – 13h et 15h30 – 19h
<u>samedi</u>	28/12	15h30 – 18h30
<u>dimanche</u>	29/12	FERME



Au marché de GUERET:

<u>samedi</u>	21/12	<i>déballage habituel</i>
<u>jeudi</u>	26/12	<i>ABSENT</i>
<u>samedi</u>	28/12	<i>déballage habituel</i>



Congés annuels du mercredi 01/01 au mercredi 15/01

Réouverture et reprise des horaires habituels jeudi 16/01/2025.