Boucherie de Ste-Feyre

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

FÊTES 2025

NOEL : commande au plus tard le samedi 13 décembre

NOUVEL AN : au plus tard le vendredi 19 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)* ..... **14,20 €/kg**

Dinde fermière d'Auvergne LR *(environ 3kg)* ..... **19,80 €/kg**

Chapon fermier d'Auvergne LR *(2,7 à 3,2 kg)* ..... **19,10 €/kg**

Découpes de chapon

cuisses et suprême de chapon ..... **25,10 €/kg**
(les 2 morceaux ensemble)

cuisse (seule) ..... **21,20 €/kg**

suprême (seul) ..... **31,50 €/kg**

chapon coupé (façon coq au vin) ..... **23,00 €/kg**

Poularde des Volcans LR *(2 à 2,3 kg)* ..... **17,60 €/kg**

Pintade fermière d'Auvergne LR *(1,4 à 1,6 kg)* ..... **17,90 €/kg**

Pintade chapon fermière d'Auvergne *(1,6 à 2 kg)* ..... **24,30 €/kg**

Cane *(1,5 kg)*, **canard** *(3 kg)* ..... **selon cours**

Pigeon (prêt à cuire, sans abats) ..... **40,10 €/kg**

Caille (prêt à cuire, sans abats) ..... **7,10 €/pièce**

Magret de canard (origine France) ..... **30,60 €/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** ..... **30,80 €/kg**

Farce **forestière** *(bolets, cèpes et échalotes)* ..... **30,80 €/kg**

Farce **aux girolles** ..... **30,80 €/kg**

Farce **aux tomates séchées et basilic** ..... **30,80 €/kg**

Farce **au foie gras de canard** *(25% foie gras minimum)* ..... **42,90 €/kg**

La volaille sans os en rôti prêt à cuire

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

Voir les recettes des farces sur la page précédente

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 farci.....**40,80 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)
5 à 7 personnes, environ 1,5 kg

Rôti de canette farci .....**40,80 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)
5 à 7 personnes, environ 1,5 kg

Rôti de dinde farci.....**40,80 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)
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

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 .....**40,80 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)

CUISSE DE CANETTE OU PINTADE SANS OS EN RÔTI AVEC FARCE

belle paupiette pour 1 à 2 pers. préparée dans la cuisse de canette ou pintade fermière désossée, farcie et ficelée**. Cuisson** au four 40 minutes à 180°C

Paupiette de cuisse de pintade ou canette farcie.....**40,80 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)

Nos charcuteries festives

Vol au vent de fruits de mer (l'unité).....**7,80 €/pièce**

Bouchées à la reine maison

classique.....**5,80 €/pièce**

aux ris de veau .....**8,40 €/pièce**

aux morilles.....**7,10 €/pièce**

Boudins blancs maison

nature .....**30,80 €/kg**

à la truffe (3 %) .....**48,60 €/kg**

aux cèpes .....**39,50 €/kg**

au foie gras de canard français (25 %) .....**52,10 €/kg**

Coquille Saint-Jacques origine Bretagne (2 à 3 noix) .....**9,80 €/pièce**

Terrine de poisson maison aux noix de Saint-Jacques *(saumon, cabillaud et noix de Saint-Jacques)* .....**49,60 €/kg**

Escargots de Bourgogne par 12 .....**9,80 €/la dz.**

Retrouvez également nos **galantines** et **pâtés en croûte maison** en rayon !

Nos confits maison

Facile et pratique mais surtout délicieux !

en poche sous vide à conserver au réfrigérateur

DLC minimum : 15/02/2026

Confit de **cuisse de canette (2 cuisses/paquet)**.....**20,40 €/kg**

Confit de **cuisse de pintade (2 cuisses/paquet)**.....**20,40 €/kg**

Confit de **magret de canard (1 magret/paquet)** .....**32,80 €/kg**

Confit de **joue de porc (4 joues/paquet)** .....**30,80 €/kg**

🇫🇷 ***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
.....**102,00 €/kg**

soit 51,00 €/pièce

Vente en boutique et sur les marchés suivant disponibilité du produit
Foire au Gras de Sainte Feyre le dimanche 14/12/2025

FOIE GRAS MI-CUIT FABRICATION MAISON

à la tranche (tranche rectangulaire d'environ 50 g)

nature .....**120,00 €/kg**
aux figues .....**120,00 €/kg**
à la truffe (3%) .....**131,00 €/kg**

Les Perles de foie gras MAISON

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

LES PERLES

ensemble de 3 boules de foie gras mi-cuit, entourées d'un glaçage (taille d'une grosse cerise: environ 10g/pièce)

.....**5,20 €/les 3 perles**

glaçage au choix : cerise griotte ou fruit de la passion

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
Ce livret se jette dans le bac de tri : ne pas jeter sur la voie publique
Impression : ECP GUERET – 2025
SAS BOUCHERIE23000 – 3 place du 8 mai, 23000 STE FEYRE
RCS GUERET – SIRET 378 378 947 000 22

Le veau fermier limousin

Ris de veau, *belle pomme crue, prête à cuire* ..... **63,10 €/kg**

Rôti de veau Orloff, *prêt à cuire* ..... **49,20 €/kg**

Rôti de veau aux girolles, *prêt à cuire* ..... **49,20 €/kg**
farce volaille et porc aux girolles

💡 ***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…*

Le Porc Creusois

Rôti prêt à cuire

Orloff ..... **35,80 €/kg**

Forestier *(farce porc bolet, cèpes, échalotes)* ..... **35,80 €/kg**

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

Filet mignon prêt à cuire

- filet mignon Orloff *(bardé lard fumé)* ..... **43,00 €/kg**
- filet mignon au foie gras ..... **58,30 €/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

Rosbif dans la côte de boeuf ..... **61,00 €/kg**
maturation 3 à 4 semaines, sans os, bardé et ficelé (à partir de 1 kg)

Côte de boeuf creusois maturée ..... **69,30 €/kg**
maturation 5 à 7 semaines
poids minimum 1,3 kg (3 à 4 pers.)

Le fromage

La sélection de votre boucher.

Saint-Nectaire fermier, lait cru	**33,00 €/kg**
Comté 24 mois, lait cru	**38,30 €/kg**
Abondance A.O.P, lait cru	**27,80 €/kg**
Morbier, lait cru	**24,50 €/kg**
Bleu d'Auvergne	**21,90 €/kg**

Pour commander

05 55 80 00 03

boucherie23000@gmail.com

Horaires exceptionnels pour les fêtes !

En boutique à SAINTE-FEYRE:

lundi	*22/12 et 29/12*	FERME
mardi	*23/12 et 30/12*	8h—13h et 14h—17h
mercredi	*24/12 et 31/01*	8h—13h et 14h—17h
jeudi	*25/12 et 01/01*	FERME
vendredi	*26/12*	8h—13h et 15h30—19h
samedi	*27/12*	15h30—18h30
dimanche	*28/12*	FERME

Au marché de GUERET:

mercredi	***24/12***	***uniquement*** *pour le retrait de vos* ***commandes***
jeudi	*25/12*	*ABSENT*
samedi	*27/12*	*déballage habituel*
mercredi	***31/12***	***uniquement*** *pour le retrait de vos* ***commandes***

Congés annuels
du jeudi 01/01 au mercredi 14/01/2026

Réouverture et reprise des horaires habituels
à partir de jeudi 15/01/2026.