

Boucherie de Ste-Feyre

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

FÊTES 2026

NOEL : commande au plus tard le samedi 12 décembre et suivant nos possibilités

NOUVEL AN : ABSENT
Commandez pour Noël, nous consulter pour les conservations

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)* ..... **10,50 €/kg**

Dinde fermière d'Auvergne LR *(de 3 à 4kg)* ..... **18,60 €/kg**

Chapon fermier d'Auvergne LR *(environ 3kg)* ..... **18,60 €/kg**

Découpes de chapon

- cuisse (seule) ..... **19,50 €/kg**
- suprême (seul) ..... **29,10 €/kg**
- chapon coupé (façon coq au vin) ..... **21,10 €/kg**

Poularde des Volcans LR *(2 à 2,3 kg)* ..... **16,50 €/kg**

Pintade fermière d'Auvergne LR *(1,4 à 1,6 kg)* ..... **18,60 €/kg**

Pintade chapon fermière d'Auvergne *(1,6 à 2 kg)* ..... **22,70 €/kg**

Canette *(environ 1,5 kg)* ..... **15,70 €/kg**

Canard *(environ 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 (IGP Sud Ouest) ..... **31,80 €/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** ..... **31,80 €/kg**

Farce **forestière** *(bolets, cèpes et échalotes)* ..... **31,80 €/kg**

Farce **aux morilles** ..... **31,80 €/kg**

Farce **au foie gras de canard** (25% foie gras minimum) ..... **44,20 €/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.....**42,00 €/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 .....**42,00 €/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.....**39,00 €/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 .....**42,00 €/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.....**42,00 €/kg**
avec farce au choix (si farce au **foie gras de canard: +6,00 €/kg**)

Nos charcuteries festives maison

Vol au vent de fruits de mer (cocktail de fruits de mer et cabillaud) pour une personne.....**8,20 €/pièce**

Bouchées à la reine maison

classique.....**6,10 €/pièce**

aux ris de veau .....**8,80 €/pièce**

aux morilles.....**7,50 €/pièce**

Boudins blancs maison

nature .....**31,70 €/kg**

à la truffe (3 %) .....**50,00 €/kg**

aux cèpes .....**40,70 €/kg**

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

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

Galantine filet mignon porc aux morilles.....**49,10 €/kg.**

Galantine filet mignon porc aux morilles et foie gras .....**55,50 €/kg.**

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

Nos confits maison

Facile et pratique mais surtout délicieux !

en poche sous vide à conserver au réfrigérateur

DLC minimum : 30/03/2027

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**

Confit de **souris d'agneau (1 souris/paquet)**.....**30,80 €/kg**

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.*

Réservation fortement conseillée

FOIE GRAS MI-CUIT FABRICATION MAISON

en rouleau sous vide (500g net) pour 6 à 8 personnes
.....**104,00 €/kg**

soit 52,00 €/pièce

Vente en boutique et sur les marchés suivant disponibilité du produit
Foire au Gras de Sainte Feyre le dimanche 13/12/2026

FOIE GRAS MI-CUIT FABRICATION MAISON

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

nature .....**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 à la cerise griotte** (taille d'une grosse cerise)

.....**5,60 €/les 3 perles**

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 – 2026
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*.....**48,30 €/kg**

Rôti de veau Orloff, *prêt à cuire* .....**50,70 €/kg**

Rôti de veau aux morilles, *prêt à cuire*.....**50,70 €/kg**
farce volaille et porc aux morilles

💡 ***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 .....**36,90 €/kg**

Forestier *(farce porc bolet, cèpes, échalotes)*.....**36,90 €/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)* .....**44,30 €/kg**
- filet mignon au foie gras .....**60,00 €/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.....**62,90 €/kg**
maturation 3 à 4 semaines, sans os, bardé et ficelé (à partir de 1 kg)

Côte de boeuf creusois maturée .....**71,40 €/kg**
maturation 5 à 7 semaines
poids minimum 1,3 kg (3 à 4 pers.)

Le vin

Nous travaillons depuis 2018 avec **Nathalie et David Drussé, vignerons sur la commune de St Nicolas de Bourgueil** qui nous proposent leurs **vins Bio** en AOC St Nicolas de Bourgueil et AOC Bourgueil

Nous vous les proposons au **tarif producteur**
avec une **remise de 10%** pour l'achat **au carton de 6 bouteilles**.

Les Graviers 2024 St Nicolas BIO:

Vin élégant offrant beaucoup de fraîcheur portée par des arômes de framboise, de myrtilles et de cassis, soulignés par des tanins d'une grande finesse. ***charcuteries, poissons, …*** *- garde possible 5 ans*

10,80 € / bouteille 75 cl **58,00 € / carton de 6**

Leroy de Restigné 2024 Bourgueil BIO:

Vin charnu aux arômes de cerises bien mûres. Ses tanins fondus soulignent une sensation de sucrosité. ***viandes rouges ou grillées*** *- garde possible 7 ans*

11,00 € / bouteille 75 cl **59,00 € / carton de 6**

Les vielles vignes 2024 St Nicolas BIO:

Vendanges sélectionnées, issues des coteaux de tuffeau, à l'orée des bois, choisies pour extraire une panoplie de fruits sucrants, marqués par des tanins gras. ***Vin majestueux pour vos mets raffinés et plats en sauces*** *- garde possible 10 ans*

12,00 € / bouteille 75 cl **64,00 € / carton de 6**

Amplitude 2022 St Nicolas BIO:

Vendanges épépinées et tardives. La violette et la mûre confiturée côtoient les notes de poivre et fruits secs avec harmonie. Aromatique rappelant la balade en sous-bois. ***Vin pour un dîner raffiné et romantique et les plus belles occasions*** *- garde possible 15 ans*

15,50 € / bouteille 75 cl **83,00 € / carton de 6**

Rosé 2024 St Nicolas BIO:

Nez généreux de roses avec une belle persistance aromatique de pêches et d'abricots secs. ***Idéal pour inviter le soleil même en hiver*** *- garde possible 3 ans*

10,50 € / bouteille 75 cl **56,00 € / carton de 6**

Sachez apprécier et consommer avec modération

Pour commander :



05 55 80 00 03

boucherie23000@gmail.com

Horaires exceptionnels pour les fêtes !

En boutique à SAINTE-FEYRE:

lundi	*21/12*	FERME
mardi	*22/12*	8h—13h et 14h—18h
mercredi	*23/12*	8h—13h et 14h—18h
jeudi	*24/12*	MARCHE DE GUERET

Au marché de GUERET:

Jeudi	***24/12***	***Sur le marché avec un rayon et vos commandes***

Congés annuels
du vendredi 25/12 au mercredi 13/01/2027

Réouverture et reprise des horaires habituels à partir de jeudi 14/01/2027.