Notre Foie Gras d'Alsace : L'indispensable

(PRODUCTION ET FABRICATION MAISON)

- Foie gras d'oie cru — 95€/kg
- Foie gras d'oie cru déveiné — 100€/kg
- Foie gras d'oie mi-cuit entier — 200€/kg
- Verrine de foie gras d'oie mi-cuit entier — 200g, 40€ / 350g, 70€
- Escalope de foie gras d'oie à poêler — 100€/kg
- Foie gras de canard cru — 90€/kg
- Foie gras de canard cru déveiné — 95€/kg
- Foie gras de canard mi-cuit entier — 180€/kg
- Verrine de foie gras de canard mi-cuit entier — 200g, 36€ / 350g, 63€
- Escalope de foie gras de canard à poêler — 95€/kg

Pour accompagner votre Foie Gras

Gelée au Cognac (la verrine de 200g) : 3€50
Compotée d'oignons (la verrine de 200g) : 4€
Chutney de Quetsches (la verrine de 200g) : 4€

Nos Entrées festives, idéales pour charmer vos papilles

- Cuisse de canard confite — 25€/kg
- Pâté en croûte aux médaillons de foie gras — 22€/kg
- Magret de canard fumé tranché — 60€/kg
- Magret de canard séché tranché — 60€/kg
- Cou d'oie farcie au foie gras et boudin blanc — 60€/kg
- Balottine de magret de canard au foie gras — 60€/kg
- Figue au foie gras — 60€/kg
- Pâté de sanglier — 20€/kg
- Pâté de canard — 20€/kg
- Rillettes de canard — 20€/kg
- Mousse délice au foie gras — 60€/kg

Nos Volailles à déguster sans modération

- Pintade fermière Label rouge (4-5 pers) — 15€/kg
- Canette fermière (4-5 pers) — 17€/kg
- Pigeonneau des Vosges (1-2 pers) — 32€/kg
- Caille des Vosges (1 pers) — 18,70€/kg
- Canard fermier (6 pers) — 17€/kg
- Dinde (6-14 pers) — 14€/kg
- Coq noir fermier Label Rouge (5-6 pers) — 12€/kg
- Poularde fermière Label Rouge(5-6 pers) — 20€/kg
- Oie entière (8 pers) — 15€/kg
- Chapon de pintade label Rouge (6 pers) — 28€/kg
- Chapon Label Rouge fermier d'Alsace (8-10 pers) — 21€/kg
- Poulet bio d'Alsace — 17,60€/kg
- Poule fermière — 8€/kg
- Poussin d'Alsace — 11€30/kg
- Poulet d'Alsace — 9€/kg
- Lapin — 15,30€/kg

Nos Volailles de Bresse gourmandes

- Poulet de Bresse (4 pers) — 25€/kg
- Poularde de Bresse, acompte de 40€, (5-6 pers) — 40€/kg
- Chapon de Bresseacompte de 80€, (8-10 pers) — 50€/kg

Pour farcir vos volailles pensez à notre Farce au Foie Gras

la barquette de 500g : 9€

Notre Gibier frais d'Alsace : Laissez-vous tenter !

- Rôti de biche, marcassin — 38€/kg
- Rôti de chevreuil — 44€/kg
- Gigot de chevreuil — 40€/kg
- Filet de biche — 60€/kg
- Filet de chevreuil — 75€/kg
- Selle de chevreuil — 50€/kg
- Côtelette de marcassin — 38€/kg
- Épaule de chevreuil — 20€/kg
- Épaule de lièvre — 16€/kg
- Cuisse de lièvre — 20€/kg
- Rable de lièvre — 24€/kg
- Lièvre entier — 22€/kg
- Civet de biche, — 22€/kg
  marcassin, — 23€/kg
  chevreuil — 24€/kg
- Tranche gigot de biche, marcassin — 38€/kg
- Faisan — 18€/pièce
- Perdreau rouge — 12€/pièce
- Colvert — 18€/pièce
- Cuisse de faisan — 4€/pièce
- Suprême de faisan — 5€/pièce

Pour vos accompagnements pensez à nos Sauces de Gibier

la verrine de 200g : 3€50

Nos Viandes tendres et fondantes

- Magret de canard — 33€/kg
- Cuisse de canard — 17,20€/kg
- Poitrine d'oie — 30€/kg
- Cuisse d'oie, — 34€/kg
- Magret d'oie — 35€/kg
- Suprême de chapon Label Rouge Alsace — 32€/kg
- Cuisse de chapon Label Rouge Alsace — 32€/kg
- Sot-l'y-laisse de poulet — 35€/kg
- Cuisse de pintade Label Rouge — 20€/kg
- Suprême de pintade Label Rouge — 25€/kg
- Escalope de poulet plein air — 18€/kg
- Cuisse de poulet plein air — 10€/kg

Pour accompagner vos viandes, pensez à notre Sauce Foie Gras

la verrine de 200g : 3€50

Nos Spécialités prêtes à cuire : Surprenez vos papilles

- Cuisse de chapon farcie aux girolles (4-5 pers) — 32€/kg
- Rôti de magret au foie gras 100% (4-5 pers) — 40€/kg
- Caille farcie au foie gras (1-2 pers) — 28€/kg
- Perdreau farci (4-5 pers) — 28€/kg
- Suprême de chapon farce aux girolles (4-5 pers) — 32€/kg
- Boudin blanc supérieur de volaille — 20€/kg
- Canette farcie (4-5 pers) — 28€/kg
- Pintade farcie (4-5 pers) — 25€/kg
- Faisan farci (2-3 pers) — 25€/kg

Nos Spécialités prêtes à déguster : Épatez vos invités

- Tourte à la volaille (4-6 pers) — 18,50€/kg
- Filet de dinde en croûte (4-6 pers) — 25€/kg
- Bourguignon de biche — 23€/kg
- Bouchée à la reine — 18€/kg
- Magret de canard en croûte — 35€/kg

Bon de commande

Nom, Prénom : _____

Tél. _____ Email : _____

Date de récupération de ma commande : _____

Lieu de récupération de ma commande : ☐ Au Marché (préciser lequel) _____

☐ À la Ferme

Produits	Quantité	Nombre de personnes

un acompte de 30€ est demandé à la commande

Retrouver toutes nos autres spécialités et recettes en flashant notre QR code

Fréderic et son équipe vous souhaitent de très belles fêtes de fin d'année 2023.

Nous restons à votre écoute et vous conseillons avec les trucs et astuces du chef pour sublimer vos plats.

Retrouvez-nous sur internet : **www.elchinger-auguste.fr**
Mais aussi : **2 rue des Champs - 67410 Drusenheim**
Téléphone : **03 88 53 30 41**

Ne pas jeter sur la voie publique. Conception, réalisation //JSNS

ÉLEVAGE DU BON POUSSIN

Ferme Elchinger Auguste

PRODUCTEUR DE FOIE GRAS D'OIE ET DE CANARD, VOLAILLES, CHARCUTERIE FINE, GIBIER FRAIS D'ALSACE DEPUIS 1945

Notre Carte Festive

spéciale décembre 2023

FABRICATION MAISON DANS LE RESPECT DES TRADITIONS ALSACIENNES

NOUS VOUS ACCUEILLONS SUR LES MARCHÉS

Mardi :	**Neudorf et Haguenau**
Mercredi :	**Place Broglie, Soufflenheim et Brumath**
Jeudi :	**Schiltigheim, Saverne et Obernai**
Vendredi :	**Place Broglie, Haguenau et Bischheim**
Samedi :	**Neudorf, Illkirch-Graffenstaden et Marne**

Pour vous garantir qualité et service, merci de passer votre commande pour le 16 décembre 2023 au plus tard

Pour retirer vos commandes, choisissez votre Marché ou passez directement à la Ferme ; tous le jours de 13h à 15h et le 23 décembre de 8h à 12h (Voir bon de commande au verso)

★ Tarifs valables du 1er au 31 décembre 2023 / Tél : 03 88 53 30 41 ★