

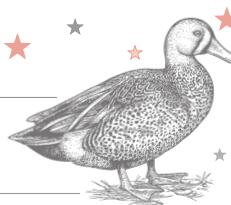
Bon de commande

Nom, Prénom :

Jour de récupération des produits :

Au Marché (préciser le nom du marché)

À la Ferme



un acompte de 40€ est demandé a la commande

Ouverture exceptionnelle à la Ferme

le mardi 23 décembre de 9h à 16h

**Frédéric et son équipe
vous souhaitent de très belles
fêtes de fin d'année 2025.**

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

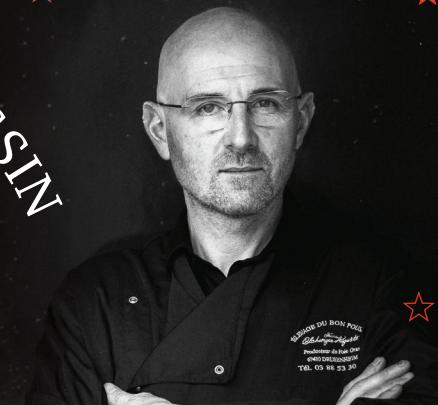
Retrouvez-nous sur internet : www.elchinger-auguste.fr
Mais aussi : **2 rue des Champs - 67410 Drusenheim**
Téléphone : **03 88 53 30 41**



Ne pas jeter sur la voie publique. Conception, réalisation : troisetplus.com

ÉLEVAGE DU BON POUSSIN

Producteur de Foie Gras d'Oie
et de Canard, Volailles, Charcuterie fine,
gibier frais d'Alsace depuis 1945



Notre Carte Festive

Décembre 2025

Décembre 2023
Fabrication maison dans le respect des traditions alsaciennes sans nitrite ni additifs

Nous vous accueillons sur les marchés toute l'année

Lundi : Molsheim et Wasselonne
Mardi : Neudorf, Haguenau et Boulevard de la Marne
Mercredi : Place Broglie, Soufflenheim et Brumath
Jeudi : Schiltigheim, Saverne et Obernai
Vendredi : Place Broglie, Haguenau et Bischheim
Samedi : Neudorf, Illkirch et Boulevard de la Marne

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Mardi 23 décembre de 9h à 16h à la ferme
Mercredi 24 décembre :
Obernai : 7h30 - 9h30 (*retrait commande uniquement*)
Saverne : 10h30 - 12h30 (*retrait commande uniquement*)

Pour vous garantir qualité et service, merci de passer votre commande pour le 20 décembre au plus tard

*Pour retirer vos commandes, choisissez votre Marché
ou passez directement à la Ferme ; le mardi 23 décembre de 9h à 16h
(Voir bon de commande au verso)*

★ Tarifs au 1^{er} décembre 2025 / Tél : 03 88 53 30 41 ★

Notre Foie Gras, la tradition à votre table

(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	220€/kg
Verrine de foie gras d'oie mi-cuit entier	200g: 44€ 350g: 77€
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 de canard mi-cuit entier	200g: 36€

de canard mi-cuit entier	350g: 63€
Escalope de foie gras de canard à poêler	95€/kg

Pour accompagner votre Foie Gras

Gelée 100 ml au Cognac (la verrine de 200g) : 2,50€
Chutney de Quetsches maison (la verrine de 100g) : 3,50€

Nos Entrées festives, idéales pour charmer vos papilles

Cuisse de canard confite	25€/kg
Pâté en croûte aux médaillons de foie gras	22€/kg
Pâté en croûte lièvre	22€/kg
Boudin blanc aux morilles	21,90€/kg
Magret fumé entier	55€/kg
Magret de canard fumé tranché	60€/kg
Magret de canard séché tranché	60€/kg

Cou d'oie farcie au foie gras	60€/kg
Balottine de magret de canard au foie gras	60€/kg
Figue au foie gras	60€/kg
Jambon fumé de marcassin	60€/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)	16€/kg
Canette fermière (4-5 pers)	16€/kg
Pigeonneau (1-2 pers)	32€/kg
Caille des Vosges (1 pers)	22€/kg
Canard fermier (6 pers)	16€/kg
Dinde (6-14 pers)	14€/kg
Poulet fermier	
Label Rouge 100 jours (4-6pers)	13,90€/kg
Poularde fermière Label Rouge (5-6 pers)	20,20€/kg

Oie entière (8 pers)	21€/kg
Chapon de pintade label Rouge (6-8 pers)	29,90€/kg
Chapon Label Rouge fermier d'Alsace (8-10 pers)	22,20€/kg
Poulet bio d'Alsace	17,60€/kg
Poule fermière	10,50€/kg
Poussin d'Alsace	11,90€/kg
Poulet d'Alsace	9,90€/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 Bresse, acompte de 80€ (8-10 pers)	50€/kg
Dinde de Bresse (4/6 pers)	36,90€/kg

Pour farcir vos volailles,
pensez à notre Farce au Foie Gras

la poche de 500g : 9€

Pour accompagner vos viandes,
pensez à notre Sauce aux Poivres

320 ml : 5,90€

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

Rôti de biche, marcassin	38€/kg	Civet de biche,	22€/kg
Rôti de chevreuil	44€/kg	marcassin,	24€/kg
Gigot de chevreuil	40€/kg	chevreuil	26€/kg
Filet de biche	60€/kg	Tranche gigot de biche, marcassin	38€/kg
Filet de chevreuil	75€/kg	Faisan	18€/pièce
Selle de chevreuil	50€/kg	Perdreau rouge	12€/pièce
Côtelette de marcassin	38€/kg	Colvert	18€/pièce
Épaule de chevreuil	20€/kg		
Épaule de lièvre	16€/kg		
Cuisse de lièvre	20€/kg		
Rable de lièvre	26€/kg		
Lièvre entier	22,90€/kg		

Pour vos accompagnements,
pensez à nos Sauces de Gibier

la verrine de 320 ml : 5,90€

Nos Viandes tendres et fondantes

Magret de canard	32€/kg	Sot-l'y-laisse de poulet	35€/kg
Cuisse de canard	17€/kg	Cuisse de pintade Label Rouge	21€/kg
Poitrine d'oie	30€/kg	Suprême de pintade Label Rouge	26€/kg
Cuisse d'oie	34€/kg		
Magret d'oie	40€/kg		
Suprême de chapon			
Label Rouge Alsace (3-4 pers)	33,10€/kg		
Cuisse de chapon			
Label Rouge Alsace (3-4 pers)	33,10€/kg		

Pour accompagner vos viandes,
pensez à notre Sauce Foie Gras

la verrine de 320 ml : 6,90€

Nos Spécialités prêtes à cuire : Surprenez vos papilles

Cuisse de chapon farce volaille, girolles (4-6 pers)	35,10€/kg	Boudin blanc de volaille	21,90€/kg
Rôti de magret au foie gras 100% (4-5 pers)	40€/kg	Canette farcie volaille, abricots (4-5 pers)	25€/kg
Caille farce volaille, foie gras (1-2 pers)	28€/kg	Pintade farce volaille, pruneaux (4-6 pers)	26€/kg
Suprême de chapon farce volaille, girolles (4-6 pers)	35,10€/kg	Faisan farce volaille, morilles (2-3 pers)	28€/kg
		Colvert farci volaille, morilles	32€/kg
		Perdreau Farci volaille, figues	32€/kg

Nos Spécialités prêtes à déguster : Epatez vos invités

Tourte à la volaille (4-6 pers)	19€/kg	Bouchée à la reine	18€/kg
Jambon de poulet en croûte (4-6 pers)	25€/kg	Magret de canard en croûte au foie gras	36,90€/kg
Bourguignon de biche	23,90€/kg		