

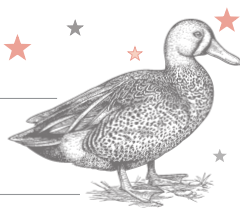
Bon de commande

Nom, Prénom : _____

Jour de récupération des produits : _____

☐ Au Marché (préciser le nom du marché) _____

☐ À la Ferme _____

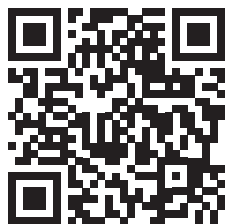


Produits	Quantité	Nombre de personnes

un acompte de 40€ est demandé à la commande

Ouverture exceptionnelle à la Ferme
le mardi 23 décembre de 9h à 16h

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



**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**



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
Décembre 2025

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 (4-6 pers)	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
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	26€/kg
Lièvre entier	22,90€/kg

Civet de biche,	22€/kg
marcassin,	24€/kg
chevreuil	26€/kg
Tranche gigot de biche, marcassin	38€/kg
Faisan	18€/pièce
Perdreau rouge	12€/pièce
Colvert	18€/pièce

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
Cuisse de canard	17€/kg
Poitrine d'oie	30€/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

Sot-l'y-laisse de poulet	35€/kg
Cuisse de pintade Label Rouge	21€/kg
Suprême de pintade Label Rouge	26€/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, giroldes (4-6 pers)	35,10€/kg
Rôti de magret au foie gras 100% (4-5 pers)	40€/kg
Caille farce volaille, foie gras (1-2 pers)	28€/kg
Suprême de chapon	
farce volaille, giroldes (4-6 pers)	35,10€/kg

Boudin blanc de volaille	21,90€/kg
Canette farcie volaille, abricots (4-5 pers)	25€/kg
Pintade farce volaille, pruneaux (4-6 pers)	26€/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 : Épatez vos invités

Tourte à la volaille (4-6 pers)	19€/kg
Jambon de poulet en croûte (4-6 pers)	25€/kg
Bourguignon de biche	23,90€/kg

Bouchée à la reine	18€/kg
Magret de canard en croûte au foie gras	36,90€/kg