NOS MARCHÉS — HORAIRES HEBDOMADAIRES

LUNDI

Molsheim	7.00–12.00 h
Wasselonne	7.00–12.00 h
Benfeld	7.00–12.00 h

MERCREDI

Place Broglie	7.00–13.00 h
Soufflenheim	7.00–12.00 h
Brumath	7.00–12.00 h
Illkirch	7.00–12.00 h
Gambsheim	16.00–20.00 h

VENDREDI

Place Broglie	7.00–13.00 h
Haguenau	7.00–12.00 h
Bischheim	7.00–12.00 h
À la ferme	13.00–18.00 h

MARDI

Neudorf	7.00–12.00 h
Haguenau	7.00–12.00 h
Bd de la Marne	7.00–13.00 h
Offendorf	16.00–19.00 h

JEUDI

Saverne	7.00–12.00 h
Schiltigheim	7.00–12.00 h
Erstein	7.00–12.00 h
Obernai	7.00–12.00 h

SAMEDI

Neudorf	7.00–12.00 h
Illkirch	7.00–12.00 h
Bd de la Marne	7.00–13.00 h
La Coccinelle d'Alsace	

à Geispolsheim · 8.00–12.00 heures

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES À LA FERME

MERCREDI 23 DÉCEMBRE : 8.00–16.00 heures
JEUDI 24 DÉCEMBRE : 8.00–12.00 heures

Date limite : 19 décembre 2026 · Acompte obligatoire : 40 €
Commandes sur les marchés, au 03 88 53 30 41 ou par e-mail :
contact@elchinger-auguste.fr · À distance : carte bancaire ou virement

BON DE COMMANDE

Nom / prénom : _____
Téléphone : _____
E-mail : _____
Date de livraison : _____
Lieu de retrait : ☐ Marché _____ ☐ Ferme

PRODUITS	QUANTITÉ





CARTE FESTIVE 2026

Depuis 1945, le goût des fêtes se transmet.

ÉLEVAGE DU BON POUSSIN
Ferme Elchinger Auguste

Producteur de Foie Gras - Volailles
Charcuterie de Volaille - Gibiers

2b rue des Champs ~ 67410 DRUSENHEIM
Tél. 03 88 53 30 41

Artisan recommandé par Gault&Millau
Guide Régional Grand Est
2026 – 2027

2 B RUE DES CHAMPS · DRUSENHEIM

03 88 53 30 41

NOS SPÉCIALITÉS POUR VOS FÊTES

Nos Foies Gras

La signature de notre maison depuis 1945

Foie gras d’oie cru	**79,00 €/kg**
Foie gras d’oie cru déveiné	**99,00 €/kg**
Foie gras d’oie mi-cuit entier	**220,00 €/kg**
Verrine foie gras d’oie mi-cuit entier 140 g	**31,80 €/pièce**
Verrine foie gras d’oie mi-cuit entier 280 g	**61,60 €/pièce**
Escalope de foie gras d’oie à poêler	**82,00 €/kg**
Foie gras de canard cru	**69,00 €/kg**
Foie gras de canard cru déveiné	**89,00 €/kg**
Foie gras de canard mi-cuit entier	**180,00 €/kg**
Verrine foie gras de canard mi-cuit entier 200 g	**36,00 €/pièce**
Verrine foie gras de canard mi-cuit entier 350 g	**63,00 €/pièce**
Escalope de foie gras de canard à poêler	**72,00 €/kg**
Gelée au Cognac 100 ml	**2,50 €/pièce**
Chutney de quetsches maison 100 g	**3,50 €/pièce**

Nos Entrées Festives

Le plaisir des fêtes dès la première bouchée

Cuisse de canard confite	**25,00 €/kg**
Pâté en croûte aux médaillons de foie gras	**22,00 €/kg**
Pâté en croûte lièvre	**22,00 €/kg**
Boudin blanc aux morilles	**22,90 €/kg**
Magret fumé entier	**55,00 €/kg**
Magret de canard fumé tranché	**60,00 €/kg**
Magret de canard séché tranché	**60,00 €/kg**
Cou d’oie farcie au foie gras	**60,90 €/kg**
Ballotine de magret de canard au foie gras	**60,00 €/kg**
Figue au foie gras	**60,00 €/kg**
Jambon fumé de marcassin	**60,00 €/kg**
Rillettes de canard	**20,00 €/kg**
Mousse délice au foie gras	**60,00 €/kg**

Nos Volailles

Le goût authentique des belles tablées

Pintade fermière Label Rouge (4-5 pers)	**16,00 €/kg**
Canette fermière (4-5 pers)	**16,00 €/kg**
Pigeonneau (1-2 pers)	**32,00 €/kg**
Caille des Vosges (1 pers)	**22,00 €/kg**
Canard fermier (6 pers)	**16,00 €/kg**
Dinde fermière Label Rouge Alsace (6-8 personnes)	**21,90 €/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)	**21,00 €/kg**
Chapon de pintade Label Rouge (4-6 pers)	**29,90 €/kg**
Chapon Label Rouge fermier d’Alsace (6-8 pers)	**22,90 €/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	**17,20 €/kg**

Nos Volailles de Bresse

L’excellence au cœur de vos fêtes

Poulet de Bresse (4 pers)	**25,00 €/kg**
Poularde de Bresse, acompte de 40 € (5-6 pers)	**40,00 €/kg**
Chapon de Bresse, acompte de 80 € (8-10 pers)	**50,00 €/kg**
Dinde de Bresse (4-6 pers)	**37,90 €/kg**
Farce au foie gras, poche de 500 g	**9,00 €/pièce**
Sauce aux poivres 370 ml	**5,90 €/pièce**

LES SAVEURS DE NOTRE MAISON

Notre Gibier Frais d’Alsace

Les saveurs authentiques de nos forêts

Rôti de biche, marcassin	**38,00 €/kg**
Rôti de chevreuil	**44,00 €/kg**
Gigot de chevreuil	**40,00 €/kg**
Filet de biche	**60,00 €/kg**
Filet de chevreuil	**75,00 €/kg**
Selle de chevreuil	**50,00 €/kg**
Côtelette de marcassin	**38,00 €/kg**
Épaule de chevreuil	**20,00 €/kg**
Épaule de lièvre	**17,90 €/kg**
Cuisse de lièvre	**26,90 €/kg**
Râble de lièvre	**31,90 €/kg**
Lièvre entier	**24,90 €/kg**
Civet de biche	**22,00 €/kg**
Civet de marcassin	**24,00 €/kg**
Civet de chevreuil	**26,00 €/kg**
Tranche gigot de biche, marcassin	**38,00 €/kg**
Faisan	**19,00 €/pièce**
Perdreau rouge	**13,00 €/pièce**
Colvert	**19,00 €/pièce**
Sauce de gibier 370 ml	**5,90 €/pièce**

Pour farcir vos volailles et les accompagner, pensez à notre farce au foie gras et à nos **sauces faites maison !**

Nos Viandes

Tendreté et gourmandise à partager

Magret de canard	**32,00 €/kg**
Cuisse de canard	**17,00 €/kg**
Poitrine d’oie	**30,00 €/kg**
Cuisse d’oie	**34,00 €/kg**
Magret d’oie	**40,00 €/kg**
Suprême de chapon Label Rouge Alsace (3-4 pers)	**35,90 €/kg**
Cuisse de chapon Label Rouge Alsace (3-4 pers)	**35,90 €/kg**
Sot-l’y-laisse de poulet	**35,00 €/kg**
Cuisse de pintade Label Rouge	**21,00 €/kg**
Suprême de pintade Label Rouge	**28,00 €/kg**
Sauce foie gras 370 ml	**6,90 €/pièce**

Nos Spécialités Prêtes à Cuire

Le plaisir de cuisiner, le savoir-faire en plus

Cuisse de chapon farce volaille, girolles (4-6 pers)	**35,90 €/kg**
Rôti de magret au foie gras 100% (4-5 pers)	**40,00 €/kg**
Caille farce volaille, foie gras (1-2 pers)	**28,00 €/kg**
Suprême de chapon farce volaille, girolles (4-6 pers)	**35,90 €/kg**
Boudin blanc de volaille	**22,90 €/kg**
Canette farcie volaille, abricots (4-5 pers)	**25,00 €/kg**
Pintade farce volaille, pruneaux (4-6 pers)	**26,00 €/kg**
Faisan farce volaille, morilles (2-3 pers)	**29,00 €/kg**
Colvert farci volaille, morilles	**33,00 €/kg**
Perdreau farci volaille, figues	**33,00 €/kg**

Nos Spécialités Prêtes à Déguster

Épatez vos convives, savourez l’instant

Tourte à la volaille (4-6 pers)	**19,00 €/kg**
Jambon de poulet en croûte (4-6 pers)	**25,00 €/kg**
Bourguignon de biche	**23,90 €/kg**
Bouchée à la reine	**18,00 €/kg**
Magret de canard en croûte au foie gras	**36,90 €/kg**