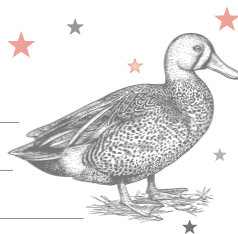


BON DE COMMANDE



Nom, Prénom : _____

Jour de récupération des produits : _____

Marché : _____

Produits	Quantité	Nombre de personnes

EXCEPTIONNEL !!

OUVERT À LA FERME
(2 rue des Champs 67410 Drusenheim)

MERCREDI 22 ET JEUDI 23 DÉCEMBRE
DE 14H À 17H

Marché Neudorf : VENDREDI 24 DÉCEMBRE

Afin de vous satisfaire dans les meilleurs délais,
merci de passer vos commandes

avant le 16 décembre

N'hésitez pas à nous demander conseils
pour vos recettes et suggestions d'accompagnement.

Toute l'équipe vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année.

TOUS NOS PRODUITS SONT ISSUS DE NOS ATELIERS

NOUS VOUS
ACCUEILLONS
SUR LES MARCHÉS

Mardi : Neudorf
Mercredi : Place Broglie et Soufflenheim
Jeudi : Schiltigheim et Saverne
Vendredi : Place Broglie et Haguenau
Samedi : Neudorf et Illkirch-Graffenstaden

Retrouvez-nous sur internet : www.elchinger-auguste.fr
Mais aussi : 2 rue des Champs - 67410 Drusenheim



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

VOLAILLES Elchinger Auguste

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

Fêtes de
Fin d'année
2021

Maison familiale
fondée en 1945.
4 générations se succèdent
pour vous offrir, dans le respect
des traditions et du savoir-faire,
le meilleur de la volaille
et du gibier.

Nos Entrées raffinées

- œ Cuisse de canard confite 20€/kg
- œ Pâtés en croûte aux médaillons de foie gras 20€/kg
- œ Magret de canard fumé 50€/kg
- œ Magret de canard séché 50€/kg
- œ Magret d'oie séché 60€/kg
- œ Cou d'oie farcie au foie gras et boudin blanc 45€/kg
- œ Balottine de magret de canard au foie gras 50€/kg
- œ Figue au foie gras 50€/kg
- œ Filet fumé de marcassin 50€/kg



★ Tarifs au 1^{er} décembre 2021 / Tél : 03 88 53 30 41 ★

Nos Volailles

œ Pintade fermière Label rouge (4-5 pers)	13€80/kg
œ Canette fermière (4-5 pers)	12€/kg
œ Pigeonneau des Vosges (1-2 pers)	26€/kg
œ Caille des Vosges (1 pers)	15€/kg
œ Canard fermier (6 pers)	12€/kg
œ Dinde sans traitement antibiotiques garantis (6-14 pers)	9,50€/kg
œ Coq noir fermier Label Rouge (5-6 pers)	10,60€/kg
œ Poularde fermière Label Rouge (5-6 pers)	16€/kg

Nos Volailles de Bresse

œ Poulet de Bresse (4 pers)	20€/kg
œ Poularde de Bresse, acompte de 40€, (5-6 pers)	38€/kg
œ Chapon de Bresse, acompte de 80€, (8-10 pers)	48€/kg

œ Oie entière fermière Label Rouge (6-8 pers)	17,50€/kg
œ Oie gavée entière (6-8 pers)	11€/kg
œ Chapon de pintade label Rouge (4 pers)	23€/kg
œ Chapon Label Rouge fermier d'Alsace (8-10 pers)	15€50/kg
œ Poulet bio d'Alsace	15€/kg
œ Poule fermière	8€20/kg
œ Poussin d'Alsace	8€90/kg

POUR FARCIR VOS VOLAILLES PENSEZ À NOTRE FARCE AU FOIE GRAS
la poche de 500g : 7€50€

CHUTNEY DE QUETSCHES DU VERGER FAIT MAISON
la verrine de 250g : 4€



Notre Foie Gras d'Oie ou de Canard

(Production et fabrication maison)

œ Foie gras d'oie cru	82€/kg	œ Foie gras de canard cru	62€/kg
œ Foie gras d'oie cru déveiné	88€/kg	œ Foie gras de canard cru déveiné	68€/kg
œ Foie gras d'oie mi-cuit entier	160€/kg	œ Foie gras de canard mi-cuit entier	130€/kg
œ Verrine de foie gras d'oie mi-cuit entier	200g, 33€ 500g, 82€	œ Verrine de foie gras de canard mi-cuit entier	200g, 26€ 500g, 68€
œ Escalope de foie gras d'oie à poêler	82€/kg	œ Escalope de foie gras de canard à poêler	62€/kg

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS, PENSEZ À LA GELÉE AU COGNAC
la verrine de 250g : 2€50

Notre Gibier frais d'Alsace

œ Rôti de biche, marcassin	34€/kg
œ Rôti de chevreuil	38€/kg
œ Gigot de chevreuil	36€/kg
œ Filet de biche	50€/kg
œ Filet de chevreuil	65€/kg
œ Selle de chevreuil	48€/kg
œ Côtelette de marcassin	32€/kg

œ Civet de biche, marcassin, chevreuil	20€/kg 21€/kg 23€/kg
œ Tranche gigot de biche, marcassin	34€/kg
œ Faisan	14€/pièce
œ Perdreau rouge	8€/pièce
œ Colvert	14€/pièce

POUR VOS ACCOMPAGNEMENTS PENSEZ À NOS SAUCES DE GIBIER

la verrine de 200g : 3€

Nos Viandes

œ Magret de canard	21€/kg
œ Cuisse de canard	10,20€/kg
œ Poitrine d'oie	15€/kg
œ Cuisse d'oie,	18€/kg
œ Magret d'oie	30€/kg
œ Suprême de chapon Label Rouge Alsace	25€/kg
œ Cuisse de chapon Label Rouge Alsace	25€/kg

œ Sot-l'y-laisse de poulet	30€/kg
œ Cuisse de pintade Label Rouge	16€20/kg
œ Suprême de pintade Label Rouge	22,50€/kg

POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES, PENSEZ À NOTRE SAUCE FOIE GRAS

la verrine de 200g : 3€50

Nos Spécialités maison à cuisiner

œ Cuisse de chapon farcie aux girolles (4-5 pers)	25€/kg	œ Suprême de chapon farce aux girolles (4-5 pers)	25€/kg
œ Rôti de magret au foie gras 100% (4-5 pers)	30€/kg	œ Boudin blanc supérieur de volaille	15€/kg
œ Caille farcie au foie gras (1-2 pers)	25€/kg	œ Faisan farcie au foie gras (4-5 pers)	23€/kg
		œ Canette farcie (4-5 pers)	20€/kg

Nos Spécialités prêtes à réchauffer

œ Tourte à la volaille (4-6 pers)	16€/kg	œ Bourguignon de biche	20€/kg
œ Filet de dinde en croûte (4-6 pers)	20€/kg	œ Bouchée à la reine	15€/kg
		œ Magret de canard en croûte	24€/kg

