



la ferme du Château

2 Rue de la Ferme
PFASTATT

offres valables du 18 mars
au 30 mars 2024.

FRUITS ET LÉGUMES • BOUCHERIE / CHARCUTERIE • CRÈMERIE / ÉPICERIE • BOULANGERIE / PÂTISSERIE • RESTAURANT

On mange quoi à Pâques?

DU BON, DU LOCAL... AU JUSTE PRIX!



Boucherie

ÉPAULE D'AGNEAU
avec os

16€50
le kg

Origine France



www.fermeduchateaupfastatt.fr

Charcuterie-traiteur

JAMBON
SUPÉRIEUR
en croûte feuilletée et
prétranché

15€80
/kg

Viande origine France



Salade de saison

PISSENLITS

BIO

12€95
/kg

Origine France

Boulangerie-pâtisserie

POUPOULE
18 toasts

19€90



Pain surprise en
pâte à Moricette®
garni de saumon
fumé, jambon
cuit supérieur,
jambon cru de la
Forêt-Noire, bacon,
emmental.

On mange quoi à Pâques?

DU BON, DU LOCAL... AU JUSTE PRIX !



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

NOS PARTENAIRES ALSACIENS : La ferme du Burahisla (UNGERSHEIM) - Chez Elodie (CERNAY)

Charcuterie de la Thur (BITSCHWILLER-LES-THANN) - Ferme Krust (ASPACH-LE-BAS) - Ferme Diringier (DESSENHEIM)

Boucherie

- Gigot d'agneau (origine France) : **27^{€50} / kg**
- Epaule d'agneau avec os (origine France) : **16^{€50} / kg**
- Côte d'agneau (origine France) : **22^{€70} / kg**
- Cabri (origine France) : **23^{€50} / kg**
- Lapin Gretel (origine Alsace) : **12^{€90} / kg**
- Rôti de lapin forestier (origine Alsace) : **28^{€80} / kg**
- Rosbif (origine Alsace) : **24^{€50} / kg**
- Fondue chinoise (origine Alsace) : **29^{€50} / kg**
- Pierrade (origine Alsace) : **28^{€90} / kg**

ROSBIF

24^{€50}
le kg

de la ferme du Burahisla



Charcuterie-traiteur

Les produits en croûte et traiteur

- Filet de bœuf Wellington à réchauffer (sauce caviar de morilles) (origine France) : **44€ / kg**
- Cœur de filet de saumon (origine Norvège) en croûte à réchauffer (sauce au Riesling) : **26€ / kg**
- Jambon supérieur en croûte feuilleté et prétranché (origine France) : **15^{€80} / kg**
- Filet mignon de porc aux girolles en croûte (origine France) : **19^{€90} / kg**
- Soufflé de saumon aux morilles (sauce au chablis) portion 220g - 1 personne : **11€ / pièce** (soit 50€/kg)
- Pâté rond de volailles aux herbes fraîches « Chez Elodie » - 4 personnes (origine France) : **21€ / kg**
- Navarin d'agneau cuisiné en portion individuelle « Chez Elodie » (origine France) : **21€ / kg**



Flashez ce QR code et téléchargez votre bon de commande,
à déposer avant le 23 mars en magasin.

www.fermeduchateaupfastatt.fr





la ferme du
Château

2 Rue de la Ferme
68120 PFASTATT
03 89 34 48 85

Instagram Facebook fermeduchateau Pfastatt



Apéritifs

- Miche surprise océane - 60 toasts : **39€⁵⁰/pièce**
- Pain aux 5 saveurs - 60 toasts : **34€⁵⁰/pièce**

Entrées & accompagnements

- Foie gras de canard « Chez Elodie » (origine France) : **169€/kg**
- Bouchée printanière aux pointes d'asperges portion 160g - 1 personne : **7€⁸⁰/pièce** (soit 48,75€/kg)
- Coquille St-Jacques cuisinée : **5€⁹⁵/pièce**
- Spaëtzle aux œufs frais d'Alsace : **8€⁹⁰/kg**



Fruits et légumes

Origine Alsace :

- Poireaux **bio** de la ferme : **3€⁹⁵/kg**
- Pommes de terre Agria **bio** de la ferme : **1€⁸⁰/kg**
- Carottes **bio** de la ferme : **2€/kg**
- Pommes **bio** de la ferme : **2€⁵⁰/kg**
- Céleri rave boule **bio** de la ferme : **3€/kg**

Origine France :

- Butternut : **2€⁵⁰/pièce**
- Courge musquée : **2€²⁰/kg**
- Mâche : **12€⁹⁵/kg**
- Pissenlits **bio** : **12€⁹⁵/kg**

BIEN MANGER POUR BIEN VIVRE

A la Ferme du Château, nous sommes maraîcher et arboriculteur en culture bio. Nos pratiques agricoles sont porteuses de valeurs tant en termes de préservation de la terre qui nous nourrit que de la qualité des produits que nous nous proposons de mettre dans votre assiette. Les produits présents dans nos rayons ont été sélectionnés auprès de producteurs locaux qui partagent nos valeurs.

Plateaux de fromages et confection de paniers garnis
SUR COMMANDE



Chocolats

Chocolaterie Bruntz

- Sachet oeufs chocolat lait praliné 200g : **5€⁸⁰/pièce** (soit 29€/kg)
- Moulages au choix (agneau, lapin ou vache) - 120 g : **3€⁹⁰/pièce** (soit 32,50€/kg)



Pascaline l'agneau et Lièvre
chocolat au lait marbré



Zaza la vache
chocolat au lait décoré



Pâques à La boulangerie - restaurant



Offres valables
du 18 mars
au 15 avril 2024

S'il fallait vous donner une autre raison de venir jusqu'à nous, c'est bien celle de goûter les produits de la boulangerie, pâtisserie, restaurant « Poulaillon à la Ferme ». Tous les pains y sont élaborés à partir de farines biologiques, d'un levain naturel cultivé sur place et d'eau minérale de Velleminfroy réputée pour sa pureté naturelle. Ils sont cuits au feu de bois, perpétuant ainsi l'héritage d'un savoir-faire authentique.

PAIN « ROUGE DE BORDEAUX »

GAMME PAIN 100% NATURE

Le « Rouge de Bordeaux » 100% Nature Bio est élaboré à partir d'une variété ancienne de farine de blé, d'un levain naturel et d'eau minérale de Velleminfroy et il est cuit au feu de bois.

8€90
/kg



❄️ LES AGNEAUX DE PÂQUES "LAMALA"

Agneau traditionnel de Pâques en génoise



le grand
5€90
170 g

LE 4^{ÈME} OFFERT

le petit
3€50
70 g

LE 4^{ÈME} OFFERT



25€20
l'entremets

4€50
le dessert
individuel

❄️ POUPOULES SUCRÉES

Entremets 6 personnes

❄️ MINI-POUPOULES

Desserts Individuels

2 PARFUMS

Choco/Praliné

Biscuit moelleux chocolat, pralin croquant, mousse chocolat noir, diplomate praliné, glaçage rocher lait.

Vanille/Myrtille

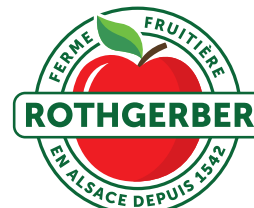
Dacquoise amande/noisette, gelée myrtille/framboise, mousse vanille, glaçage rocher blanc.



la ferme du
Château

2 Rue de la Ferme
68120 PFASTATT
03 89 34 48 85

📷 📱 fermeduchateaupfastatt



LE MAGASIN DE LA FERME : Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 19h - le samedi de 8h30 à 18h (Boucherie fermée le lundi)
LA BOULANGERIE-RESTAURANT / DRIVE POUILLAON À LA FERME : Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h - le samedi de 7h à 18h

www.fermeduchateaupfastatt.fr