

ROTHGERBER



*la ferme du
Château*

À PFASTATT

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



Des IDÉES

gourmandes
pour des FÊTES
100% locales

1
C'est pratique : indiquez
sur ce dépliant les
quantités souhaitées,
remplissez vos
coordonnées, la date
de retrait, et remettez
votre bon de commande
à nos équipes !

Ouverture exceptionnelle le 24 décembre de 7h à 13h.
Fermé les 25, 26 et 31 décembre.

2 Rue de la Ferme, 68120 Pfastatt • 03 89 34 48 85

  **fermeduchateaupfastatt**

www.fermeduchateaupfastatt.fr

Les huîtres !

Précisez la quantité



Marennes-Oléron



Huîtres «Fine de Claire» N°3

La Fine de Claire est l'huître préférée des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues au goût affiné.

14,95€

le panier de 1 douzaine
+ 1 couteau et rinces
doigts OFFERT



Huîtres «Fine de Claire» N°3

49€

le panier de 4 douzaines



Huîtres «Fine de Claire» N°4

16,50€

le panier de 2 douzaines



Huîtres «Fine de Claire» BIO N°2

31€

le panier de 2 douzaines



Huîtres «Fine de Claire» Label Rouge N°3

30,50€

le panier de 2 douzaines



Huîtres «Spéciale de Quiberon» N°3

Un subtil goût iodé et une belle longueur en bouche.

27,50€

le panier de 1 douzaine



Huîtres «Belon de Cancale» N°1

La Belon de Cancale est une huître plate typiquement bretonne - aux couleurs dorées à brunes, à la chaire ferme, croquante et raffinée alliant l'iode breton à un subtil goût de noisette.

21€

le panier de 1 douzaine

Bretagne



Huîtres «Tsarskaya» N°3

La Tsarskaya est une spéciale de qualité supérieure grâce à une maturation de 3 à 6 mois en bord de mer. Une mise en bouche puissante et iodée, puis elle libère une douceur presque sucrée avec des notes de lait d'amande en attaquant le croquant de la chair.

29,50€

le panier de 1 douzaine

Normandie



Huîtres «La fameuse de St VAAST» N°3

Croquantes, charnues, reconnaissables par leur goût de noisette spécifique à Saint Vaast la Hougue.

26,95€

le panier de 2 douzaines



Huîtres «Spéciale Utah Beach» N°3

Chaire blanche charnue abondante et croquante, légèrement iodée, goût sucré/salé.

34€

le panier de 2 douzaines



Retrait pour Noël

Date limite commande >> samedi 16 décembre

Précisez le jour : _____



Retrait pour Nouvel an

Date limite commande >> samedi 23 décembre

Précisez le jour : _____

Vos coordonnées :

Nom Prénom : _____

Téléphone : _____

Votre menu de fête !

Pour l'apéro

Précisez la quantité

Pain surprise 60 toasts 34,50 € / pièce

Miche surprise Océane 60 toasts 39,50 € / pièce

Mini pâté en croûte 19,50 € / kg
Nature, abricot, pistache, noisette, épices de Noël

Quantité (en g) : _____

Pour l'entrée

1/2 langouste à la Parisienne (Portion pour 1 pers.) 27,50 € / pièce

Filet de bar rôti (Portion pour 1 pers.) 11,90 € / pièce
Crème safranée Muscat d'Alsace

Soufflé de saumon (Portion pour 1 pers.) 10 € / pièce

Saumon fumé 79 € / kg

Quantité (en g) : _____

Cœur de filet de saumon 26 € / kg
En croûte sauce Riesling

Quantité (en g) : _____

Coquille St-Jacques cuisinée 5,90 € / pièce

Feuilleté de sole (800g environ pour 4 personnes) 32€ / pièce
Safrané et langoustine aux éclats de légumes. (soit 40€ le kilo)

Foie gras de canard 129 € / kg

Quantité (en g) : _____

Foie gras de canard "Chez Elodie" 169 € / kg

Quantité (en g) : _____

Les produits en croûte à réchauffer.

Jambon supérieur en croûte 15,80 € / kg

Quantité (en g) : _____

Filet mignon de porc 19,90 € / kg

Quantité (en g) : _____

Filet de bœuf Wellington 44 € / kg

Quantité (en g) : _____

C'est pratique : indiquez sur ce dépliant les quantités souhaitées, remplissez vos coordonnées, la date de retrait, et remettez votre bon de commande à nos équipes !

Les plats traiteurs



Civet de sanglier sauvage aux pleurotes 30,95 € / kg

Quantité (en g) : _____



Sauce bouchée à la reine 19,90 € / kg

Quantité (en g) : _____



Suprême de chapon rôti (Portion pour 1 pers.) 11,90 € / pièce

Sauce aux morilles et vin jaune



Grenadin de veau (Portion pour 1 pers.) 10,80 € / pièce

Sauce au porto et truffes



Mignon de porc (Portion pour 1 pers.) 8,70 € / pièce

Crème de girolles et noisettes

Les volailles



Chapon Fermier "Dirringer" 22,90 € / kg



Dinde Fermière Alsace 19,90 € / kg



Poularde Gretel 18,50 € / kg



Chapon de Pintade Gretel 26,50 € / kg



Oie Fermière **Label Rouge** 29,50 € / kg



Chapon désossé farce aux morilles 28,50 € / kg



Suprême de chapon farce à l'orange 32,50 € / kg



Pintade désossée farce à l'orange 25,90 € / kg



Pintade désossée farce forestière 24,90 € / kg



Suprême de Pintade farce morilles 26,50 € / kg



Date limite de commande >> mardi 19 décembre

Vos coordonnées :

Nom Prénom : _____

Téléphone : _____

Date de retrait : _____

Les viandes



Rosbeef tranche à fondue 26,50 € / kg

Quantité (en g) : _____



Poitrine de veau farcie 19,50 € / kg

Quantité (en g) : _____



Pierrade 28,90 € / kg

Quantité (en g) : _____

Au choix : ☐ boeuf ☐ veau ☐ volaille



Fondue chinoise 29,50 € / kg

Boeuf et veau

Quantité (en g) : _____

Découvrez aussi nos gibiers de chasse Alsace Lorraine !

Les accompagnements



**Chou rouge
aux marrons 18,50 € / kg**

Quantité (en g) : _____



Spaetzle 8,90 € / kg

Quantité (en g) : _____

Les Agrumes bio

À partir du 7 décembre !
(Vérifiez cette date sur notre site internet)

Les oranges, clémentines, pamplemousses et citrons de Casa Del Mas sont récoltés à maturité optimale et arrivent sur nos étals trois jours seulement après la cueillette. Produits naturellement depuis plus de 80 ans en agriculture biologique, ils sont gorgés de soleil et d'énergie. Un rendez vous hivernal à ne pas rater !



Les jus et vins

**Plus de 15 jus et
7 vins à découvrir
ou redécouvrir !**



Les pommes bio



Nos pommes sont cultivées tout autour du magasin
selon les règles de l'agriculture biologique.
Produire en bio, c'est préparer demain dès aujourd'hui !



Boskoop bio

2,70 € le kg

Pomme rustique. Légèrement acidulée, elle est excellente au four et en compote. Elle est tout aussi bonne à croquer !



Mairac bio

2,70 € le kg

Pomme polyvalente. Ferme et juteuse. Cette pomme est excellente à croquer, en compote et en tarte.



Golden bio

2,70 € le kg

Pomme gourmande et sucrée. Une véritable gourmandise. Excellente à croquer et en accompagnement de vos salades. Elle sera également le compagnon de vos desserts.



Gala bio

2,70 € le kg

Pomme à la peau très fine. Sucrée et faiblement acidulée, elle est ferme, craquante, tonique et rafraîchissante.



Votre panier garni !

Un panier garni, rempli de
bons produits locaux. Pour vos
idées cadeaux ! Particuliers
et professionnels, nous nous
adaptons à vos besoins et votre
budget. (Sur commande)



la ferme du
Château



2 Rue de la Ferme, 68120 Pfastatt • 03 89 34 48 85

Ouverture exceptionnelle le 24 décembre de 7h à 13h.
Fermé les 25, 26 et 31 décembre.

Instagram Facebook fermeduchateau Pf fastatt

www.fermeduchateau Pf fastatt.fr

