

Tarifs valables du 16 au 30 décembre 2024

**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*

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 !

1

**Ouvert le dimanche 22 décembre de 14h à 18h.  
Les 24 et 31 décembre de 7h à 17h**

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

📍 **f** fermeduchateaupfastatt

**www.fermeduchateaupfastatt.fr**



# 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 28,50 € / pièce (Portion pour 1 pers.)**

**Filet de bar rôti** *Sauce au Château Chalon* 12,50 € / pièce (Portion pour 1 pers. 220g)

**Pavé de sandre poché** *Sauce Champenoise* 12,50 € / pièce (Portion pour 1 pers. 220g)

**Soufflé de saumon** *Sauce Chablis* 10 € / pièce (Portion pour 1 pers. 220g)

**Saumon fumé** Élevé en ÉCOSSE 79 € / kg

**Cœur de filet de saumon** *En croûte sauce Riesling* 26,90 € / kg

Quantité (en g) :

---



**Coquille St-Jacques cuisinée 5,95 € / pièce**

**Foie gras de canard** *Origine FRANCE/Vendée* 129 € / kg

Quantité (en g) :

---



**Foie gras de canard "Chez Elodie"** *France/Sud Ouest* 171 € / kg

Quantité (en g) :

---

## Les produits en croûte à réchauffer. Origine FRANCE

**Jambon supérieur en croûte** *Prétranché* 15,80 € / kg

Quantité (en g) :

---



**Filet mignon de porc en croûte** *Aux girolles* 19,90 € / kg

Quantité (en g) :

---



**Filet de bœuf Wellington** *Sauce caviar de morilles* 46 € / kg

Quantité (en g) :

---

## Les viandes Origine FRANCE/Alsace

**Rosbeef tranche à fondue 27 € / kg** Quantité (en g) : 

---

**Pierrade** Quantité (en g) : 

---

28,90 € / kg

Au choix :  boeuf  veau  volaille

**Poitrine de veau farcie 19,50 € / kg** Quantité (en g) : 

---

**Fondue chinoise**

29,50 € / kg

Quantité (en g) :

Boeuf et veau

---



Découvrez aussi nos gibiers de chasse Alsace Lorraine !

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 !

## Passer vos commandes !

**Dates limites de commande :**

**Pour Noël** mardi 17 déc. | **Pour le réveillon** lundi 23 déc.

**Vos coordonnées :**

Nom Prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Date de retrait : Le \_\_\_\_\_ décembre 2024

## Les plats traiteur

Précisez la quantité

**Civet de cerf au pinot noir  
et aux airelles 12 € / pièce** (Portion pour 1 pers. 300g)

**Sauce bouchée à la reine 21,50 € / kg** Quantité (en g) : \_\_\_\_\_

**Suprême de chapon rôti 12 € / pièce** (Portion pour 1 pers. 220g)  
*Sauce aux morilles et vin jaune*

**Grenadin de veau 11 € / pièce** (Portion pour 1 pers. 220g)  
*Sauce au porto et truffes*

**Mignon de porc 9 € / pièce** (Portion pour 1 pers. 220g)  
*Aux épices de Noël*

## Les volailles

Origine FRANCE/Alsace, Oie ALLEMAGNE

**Chapon Fermier "Dirringer" 22,90 € / kg**

**Dinde Fermière Alsace 19,90 € / kg**

**Poularde Gretel 18,50 € / kg**

**Chapon de Pintade Gretel 24,50 € / kg**

**Oie Fermière Label Rouge 26,80 € / kg**

**Chapon désossé farce aux morilles 26,50 € / kg**

**Suprême de chapon farce aux morilles 29,80 € / kg**

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

**Pintade désossée farce forestière 24,90 € / kg**

**Suprême de Pintade farce morilles 26,50 € / kg**

## Les accompagnements

**Chou rouge aux marrons 16,50 € / kg** Quantité (en g) : \_\_\_\_\_

**Spaetzle 8,90 € / kg** Quantité (en g) : \_\_\_\_\_

## Les jus et vins

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



## Les pommes bio

En direct de la ferme  
2,70€ le kilo



## Les Agrumes bio

À partir du 9 déc.  
Oranges, clémentines,  
pamplemousses et  
citrons de Casa Del Mas



# Les huîtres !



Indiquez sur ce dépliant les quantités souhaitées, remplissez vos coordonnées, la date de retrait, et remettez votre bon de commande à nos équipes !

Précisez la quantité

Marennes-Oléron

12 huîtres «Fine de Claire» N°3  
L'huître préférée des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues au goût affiné.

**11,50€**

la bourriche de 1 douzaine  
+ 1 couteau OFFERT

48 huîtres «Fine de Claire» N°3

**39,90€**

la bourriche de 4 douzaines

24 huîtres «Fine de Claire» N°4 **Super prix !!**

**15€**

la bourriche de 2 douzaines

24 huîtres «Fine de Claire» **BIO** N°2

**25€**

la bourriche de 2 douzaines

24 huîtres «Fine de Claire» **Label Rouge** N°3

**24,50€**

la bourriche de 2 douzaines

24 huîtres «Spéciale de Quiberon» N°3  
Un subtil goût iodé et une belle longueur en bouche.

**27,50€**

la bourriche de 2 douzaines

12 huîtres «Belle de Cancale» **Calibre G** (grosses)  
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.

**19,70€**

la bourriche de 1 douzaine

12 huîtres «Tsarskaya» N°3  
Huîtres 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.

**29,90€**

la bourriche de 1 douzaine

24 huîtres «La fameuse de St VAAST» N°3  
Croquantes, charnues, reconnaissables par leur goût de noisette spécifique à Saint Vaast la Hougue.

**26,95€**

la bourriche de 2 douzaines

24 huîtres «Creuse de Normandie» N°3



**23,20€**

la bourriche de 2 douzaines

24 huîtres spéciale «Isigny» N°3  
Généreuse et charnue, une pleine mer au goût subtilement iodé

**32€**

la bourriche de 2 douzaines

## Passez vos commandes !

### Vos coordonnées :

Nom Prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

**Retrait pour Noël**

**Date limite commande : vendredi 20 déc.**

Précisez le jour : \_\_\_\_\_

**Retrait pour Nouvel an**

**Date limite commande : vendredi 27 déc.**

Précisez le jour : \_\_\_\_\_



## la ferme du Château

2 Rue de la Ferme, 68120 Pfastatt

03 89 34 48 85

**Ouvert le dimanche 22 décembre de 14h à 18h.**  
**Les 24 et 31 décembre de 7h à 17h**

fermeduchateaupfastatt

[www.fermeduchateaupfastatt.fr](http://www.fermeduchateaupfastatt.fr)

Tarifs valables du 16 au 30 décembre 2024  
Ne pas jeter sur la voie publique - Création graphique Musiconair - Photos non contractuelles

