

LES FROMAGES DE CHÈVRE DU STEINBACH

Crottin ou bûche : nature - affiné - cendré - sec, enrobé (bruschetta, sésame, noix, ail des ours, fines herbes, ciboulette, échalotes, coeur figue), à tartiner ou à l'huile

LES FROMAGES DE BREBIS

Frais : nature, enrobé (ciboulette, poivron, poivre & citron, ail & persil, poivre)

Tommes et camembert

LES FROMAGES DU HERRENSTEIN

Tommes d'Alsace, munster, camembert d'Alsace

DOMAINE DES BUFFLONES

Crèmeux, camembert et tommes

FROMAGES DIVERS

Raclette de Savoie tranchée

19.80€/kg

Morbier tranché

21.50€/kg

FRUITS DE MER BIO DES ILES CHAUSEY (NORMANDIE)

Huîtres n°2 ou n°3 (par 12/24/50)

18.00€/la douzaine

Coques (2kg)

24.50€/le sac

IDÉES CADEAUX - PANIERS GARNIS - COFFRETS

Paniers garnis ou personnalisés, valeur au choix 10; 20; 30 ou 40€



HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN



Samedi 21 décembre

8h -17h

Dimanche 22 décembre

9h30-12h30

Lundi 23 décembre

9h-13h / 14h-19h

Mardi 24 décembre

9h -13h00

Commandes sur place au magasin, par téléphone : 03.88.68.14.75

ou par mail : contact@ferme-riedinger.com



Ferme Riedinger



Préparez vos plats de fêtes avec notre grand choix de légumes de saison et les nombreuses propositions de nos partenaires locaux. Une liste précise? Quelques soient vos envies, fruits ou produits festifs, nous ferons le nécessaire pour vous préparer vos commandes. Date limite des commandes : **14/12/2024.**

LA SÉLECTION DU VOLAILLER

Dinde fermière (2,8kg/3,5kg)

17.50€/kg

Chapon (3kg/4kg)

17.50€/kg

Poulet

9.00€/kg

Poularde (2,5kg)

16.00€/kg

Poule

9.80€/kg

Cuisse de chapon (500g)

17.90€/kg

Suprême de chapon (400g)

25.90€/kg

Farce de volaille aux marrons (500g/1kg)

13.95€/kg

Farce de volaille morilles - armagnac (500g/1kg)

13.95€/kg

Farce de volaille forestière (500g/1kg)

13.50€/kg

Tourte de volaille 3 saveurs fleur de bière & pistaches

24.00/kg

Dinde désossée farcie aux marrons (2,5kg /3,5kg)

21.50€/kg

Chapon désossé farci aux morilles (3kg)

26.50€/kg

SAUMON DE LA POISSONNERIE DE HUGO

Saumon Gravlax (Aneth/Zaatar/Agrumes/Baie de Timut)

8.95€/100g

(100g/250g/500g)

Tarama (90g)

9.40€/p

Oeufs de truite fumés (50g)

12.95€/p

Plateau Tourteau (tourteau, langoustines, crevettes, bulots)

99.00€/p

(2 pers.)

Plateau Royal (homard, tourteau, crevettes, langoustines,

149.00€/p

huîtres de Cancale Céline n°3, bulots) (2-3 pers.)

SAUMON DE LA PLUME À L'ÉCAILLE

Saumon fumé tranché à la main 7-8 tranches (≈ 200g)	≈ 12.90/p
Foie gras tranché (1- 2 tranches / bloc de 250g/500g)	164.00€/kg
Magret de canard fourré foie gras (≈ 180g)	≈ 13.00€/p

TRUITES D'AU PAYS DE LA TRUITE

Truites saumonées marinées tranchées*	≈ 8.90€/p
Filets de truites blanches fumées (2 filets ≈ 160g)	≈ 9.90€/p
Truites saumonées fumées tranchées*	≈ 8.90€/p
Terrines de truite (2 tranches)	≈ 7.90€/p
Filets de truite fraîches et pavés frais sur commande	

* 4 à 5 tranches, ≈ 130g

PRODUITS FESTIFS LUCIEN DORIATH

Foie gras d'oie bocal 140g *	27.90€/P
Foie gras de canard bocal 140g*	25.00€/p
Foie gras de canard 200g*	34.90€/p
Foie gras de canard 2 tranches (≈ 120g)	≈ 19.80€/p
Foie gras d'oie 2 tranches	≈ 21.50€/p
* Foie gras de canard aux chutney de figues bloc (250g à 500g)	167.50€/kg
* Foie gras de canard aux épices de Noël bloc (250g à 500g)	167.50€/kg
* Foie gras de canard tradition bloc (250g à 500g)	163.30€/kg
* Foie gras d'oie tradition bloc (250g à 500g)	172.20€/kg
* Tourte au canard et foie de canard (2/4/6 personnes)	23.25€/kg
Magret fumé prétranché (≈ 120g)	≈ 9.00€/p
Aiguillettes de canard crues (≈ 280g)	≈ 9.50€/p
Magret de canard cru	≈ 12.00€/p
Cuisses confites par 2	≈ 12.00€/p
Cuisses confites à l'orange cuisson basse température par 2	≈ 12.00 €/p
Rôti à l'orange ou romarin (≈ 1kg)	31.20€/kg
Gésier de canard confit (≈ 200g)	≈ 7.80€/p

*semi-conserve

PRODUITS DU GAVEUR DU KOCHERSBERG

Foie gras de canard tunnel mi-cuit (300 à 500g)	169.00€/kg
Cuisses de canard fraîches par 2	≈ 9.00€/p
Gésiers et coeurs confits à la graisse de canard (≈ 500g)	≈ 15.00€/p
Magret de canard fumé/séché prétranché (≈ 180g)	≈ 11.00€/p
Magret de canard fumé/séché <u>entier</u> (1 pièce)	54.76€/kg
Aiguillettes de canard <u>fumées</u> (5 pièces)	≈ 12.00€/p
Tourte vigneronne (porc)	23.50€/kg
Quetsches d'Alsace fourrées au foie gras (12p)	≈ 22.00€/p
Magret de canard cru	≈ 12.00€/p
Farce de canard (foie et foie gras) (500g/1kg)	24.50€/kg
Magret roulé au foie gras	40.80€/kg
Tourte au gibier	24.00€/kg
Jambon en croûte	20.50€/kg
Magret de canard Wellington (en croûte)	38.00€/kg
Sauce au foie gras 25cl	6.50€/p

PRODUITS BOUCHERIE DIEBOLD

Tourte au Riesling (2/4/6 personnes)	22.50€/KG
Tourte au foie gras et pommes flambées (2/4/6 personnes)	39.00€/kg
Tourte aux fruits de mer (2/4/6 personnes)	30,50€/kg

LES ESCARGOTS DES VOSGES DU NORD

La douzaine d'escargots court-bouillon (belle grosseur)	5.40€/P
La douzaine de minis feuilletés d'escargots farcis	8.50€/p
La douzaine d'escargots en coquilles farce traditionnelle, sur plateau aluminium	8.30€/p
La douzaine d'escargots en <u>croquilles</u> (coquille en pâte de froment)	8.50€/p