



La ferme Clarisse

Naturellement terre à terre !



les *Suggestions*
de la *ferme Clarisse*

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



NOËL 2016



- Miches surprises avec garniture au choix (4 pers. et +)
- Pains surprises avec garniture au choix (4 pers. et +)

Apéritif



Entrée

- Foie gras de canard du Kochersberg « maison »
 - Les escargots de Margot :
- Fromentines à l'Alsacienne (coquilles à manger)
- Fromentines au comté (coquilles à manger)
 - Escargots en coquilles à l'Alsacienne
 - Escargots en coquilles à la Bourguignonne
 - Terrine de gibier de Fréland « maison »
 - Aspics variés « maison »
 - Pâté en croûte nature « maison »
- Pâté en croûte de canard et médaillon de foie gras du Kochersberg

Viandes fraîches de canard et foie gras du Kochersberg

- Magret frais
- Magret roulé frais persillé
- Magret roulé frais au foie gras
 - Aiguillettes
 - Tournedos
- Steak de canard (par 2)
 - Cuisse fraîche
 - Canard entier à rôtir
 - Foie gras de canard cru
 - Escalope de foie gras cru (par 2)



Volailles Bio de la Famille Pflieger

- Chapon
- Pintade
- Coq
- Poularde
- Canette
- Poulet

Volailles Bio farcies

- Cuisses de poulet farcies
- Poulardes, pintades et canettes farcies (désossées)
- Chapon désossé farci aux morilles
- Suprême de chapon farci

Viandes d'Alsace en croûte

- Filet mignon de porc ou de veau en croûte
- Kassler ou jambon en croûte
- Pâté Lorrain (à chauffer)
- Notre incontournable Tourte de la Vallée

Viandes d'Alsace Extra

- Filet de Boeuf
- Mignon de veau

Plateaux

- Pierrade
- Fondue chinoise, paysanne, vigneronne ou bourguignonne



Porc « cul noir » du Val de Villé

- Carré
- Noix de porc à l'ancienne
- Filet Mignon

Viandes de chasse « Art Boucherie » de Fréland

- Chevreuil (entier, cuissot, selle, épaule, rôti)
- Cerf et biche (cuissot, épaule, selle, rôti, ragoût)
- Faon de cerf (cuissot, selle, épaule, ragoût, civet)
- Sanglier (cuissot, épaule, carré, côtelettes, rôti, filet, ragoût)

Nos spécialités

- Poitrine de veau farcie
- Bœuf grand-mère
- Palette maraichère aux légumes frais
- Roulé montagnard (jambon cru et tomme d'Alsace)
- Roulade de porc aux pruneaux

*Pensez à passer vos
commandes
au plus tard le
16 décembre 2016!*

*La ferme Clarisse
vous souhaite
de très belles fêtes
de fin d'année.*

Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi : 9 h – 19 h

Samedi : 9 h – 18 h

Dimanche : 9 h – 18 h

Samedi 24 décembre : 8 h - 13 h

Dimanche 25 décembre : fermé

Lundi 26 décembre : 9 h – 18 h



SAS Clarisse Sibling
28 route des Vins
68240 SIGOLSHEIM

Kaysersberg Vignoble