



La ferme  
**Clarisse**

Naturellement terre à terre !



les **Suggestions**  
de la **ferme Clarisse**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2022





# ★ Pour l'Apéritif FAIT MAISON ★

## ★ Nos verrines froides

- 16 verrines (4 de chaque) ..... 26,50 €
- Ceviche de Saint-Jacques au citron vert, mousseline de céleri rave aux pommes acidulées
- Crème de topinambours aux noisettes torréfiées
- Panna cotta d'asperges vertes, nuage de parmesan
- Gelée de lentilles corail à la saveur balsamique, magret fumé maison
- ★

## ★ Nos pains garnis

- Miche surprise charcutière - 48 tranches ..... 25,00 €
- Jambon cru d'Alsace, jambon blanc, rosette, pâté de campagne
- Miche surprise d'hiver - 48 tranches ..... 29,00 €
- Jambon blanc, jambon Serrano 18 mois, rillettes de canard, tzatziki, fromage ail des ours emmental, fromage de chèvre - miel et noix
- Miche surprise de Noël - 48 tranches ..... 32,50 €
- Magret de Canard fumé, foie gras de canard, duo de Saumon, crabe crème citronnée, bleu parfumé aux cerneaux de noix/cognac, fromage de chèvre & confit de poire aux épices de Noël
- Plateau de 12 mini burgers ..... 20,00 €
- Saumon fumé, emmental, jambon cru d'Alsace, jambon blanc
- Panière de 15 mini mauricettes ..... 26,00 €
- Saumon fumé, emmental, jambon cru d'Alsace, jambon blanc

# ★ Nos Foies gras FAIT MAISON ★

## ★ Prêt à déguster

À la coupe

- Foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer vendange tardive .. 170 €/kg
- Foie gras de canard mi-cuit fumé ..... 175 €/kg
- Foie gras de canard mi-cuit au berawecka ..... 180 €/kg
- Foie gras d'oie mi-cuit au pinot gris grand cru ..... 220 €/kg

## Foies crus

- Foie gras de canard du Kochersberg ..... 120 €/kg
- Escalope de foie gras frais (par 2) du Kochersberg ..... 117 €/kg

## Pour accompagner nos foies gras

- Chutney de pommes vanillées ..... Pot 100 g ..... 2,00 €
- Chutney de poires aux épices de Noël ..... Pot 100 g ..... 2,00 €
- Confit d'oignons ..... Pot 100 g ..... 2,00 €
- Berawecka ..... 170 g ..... 8,20 €
- Confiture de Noël ..... Pot 135 g ..... 3,50 € + 2,00 € de consigne
- Fine gelée au gewurztraminer ..... la barquette 100 g ..... 2,50 €

# Tout en Croûte

FAIT MAISON

## Froid

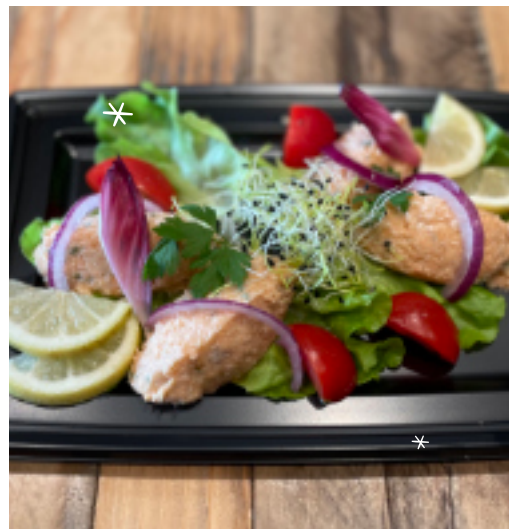
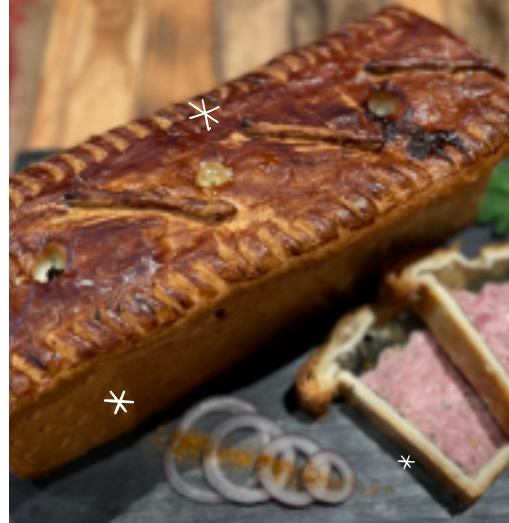
|                                                          |              |
|----------------------------------------------------------|--------------|
| Pâté en croûte au cognac .....                           | 21,50 € / kg |
| Pâté en croûte forestier aux morilles .....              | 23,60 € / kg |
| Pâté en croûte de volaille médaillons de foie gras ..... | 24,70 € / kg |

## À cuire

|                                   | 4 pers. | 6 pers. | 8 pers.  | 10 pers. |
|-----------------------------------|---------|---------|----------|----------|
| Filet de bœuf Wellington .....    | 54,80 € | 79,20 € | 105,60 € | 130 €    |
| Mignon de veau Wellington .....   | 51,20 € | 74,40 € | 99,20 €  | 122 €    |
| Mignon de porc Wellington .....   | 24,00 € | 33,00 € | 44,00 €  | 53 €     |
| Kassler en croûte .....           | 22,40 € | 30,60 € | 40,80 €  | 49 €     |
| Jambon en croûte prétranché ..... | 21,60 € | 29,40 € | 39,20 €  | 47 €     |

## À réchauffer

|                                                       | 4/6 pers.<br>env. 1,3 kg | 8/10 pers.<br>env. 2,2 kg |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Tourte de Noël au poulet, foie gras et morilles ..... | 49,60 €                  | 80,80 €                   |
| Tourte de la vallée (haché de veau et porc) .....     | 26,90 €                  | 43,80 €                   |
| Pâté vigneron .....                                   | 26,30 €                  | 47,30 €                   |



# Nos Entrées

FAIT MAISON

## Entrées froides

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La tranche de foie gras de canard mi-cuit<br>au Gewurztraminer vendange tardive<br>avec chutney et briochette ..... | 12,80 € |
| Présenté sur plateau - La portion de 50 g                                                                           |         |
| Saumon fumé et mariné par nos soins .....                                                                           | 13,20 € |
| La plaquette de 200 g (7 à 9 tranches)                                                                              |         |
| Magret fumé par nos soins .....                                                                                     | 4,50 €  |
| La plaquette de 80 g (7 à 9 tranches)                                                                               |         |
| La tranche de terrine de gibier .....                                                                               | 3,90 €  |
| Présenté sur plateau - La portion de 100 g                                                                          |         |
| Rillettes aux 2 saumons .....                                                                                       | 3,90 €  |
| Présenté sur plateau - La portion (2 quenelles)                                                                     |         |

## Entrées chaudes

La portion

|                                                                                                |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Cassiolette d'escargots .....                                                                  | 5,90 € + 2,00 € consigne |
| Présenté en caquelon (consigne), à réchauffer au four                                          |                          |
| Fricassé de St Jacques au safran, julienne de<br>légumes : poireaux, céleris et carottes ..... | 16,00 €                  |
| Présenté dans une barquette, à réchauffer au four                                              |                          |
| Escargots de Margaux surgelés .....                                                            | La douzaine              |
| Fromentine au comté (coquille à manger) .....                                                  | 11,70 €                  |
| Fromentine à la bourguignonne<br>(coquille à manger) .....                                     | 11,70 €                  |
| Escargots en coquilles à l'alsacienne .....                                                    | 11,70 €                  |
| Escargots en coquilles à la bourguignonne .....                                                | 11,70 €                  |



# Nos Plats

FAIT MAISON



## La portion

Filet de bœuf en tournedos, sauce au porto alsacien,  
légumes garnis et pommes duchesse ..... 19,50 €

Présenté dans une barquette, à réchauffer au four.

Civet de chevreuil, spaetzlés et chou rouge aux épices de Noël ..... 15,50 €

Civet et sauce en poche sous vide à réchauffer dans de l'eau,  
spaetzlés et chou rouge dans une barquette à réchauffer au four

Suprême de poulet jaune, sauce aux morilles,  
légumes garnis et gratin dauphinois ..... 16,70 €

Présenté dans une barquette, à réchauffer au four

Mignon de veau, sauce crème, légumes garnis et spaetzlés ..... 19,70 €

Présenté dans une barquette, à réchauffer au four

Matelote de sandre, sauce blanche, légumes garnis,  
pommes grenaille ..... 18,50 €

Présenté dans une barquette, à réchauffer au four



# Nos Garnitures

FAIT MAISON

## La portion

Assortiment de 4 légumes garnis ..... 4,00 €

Courgette farci, aubergine farci,  
champignon farci, tomate confite

Chou rouge aux épices de Noël ..... 400 g ... 3,80 €

Pommes duchesse ..... 12 pièces .... 3,50 €

Gratin dauphinois ..... 400 g .... 4,50 €

Spaetzlés à la bière d'Alsace ..... 500 g ... 5,00 €

Pommes grenaille ..... 400 g ... 2,00 €



# Nos Sauces

FAIT MAISON

Sauce au porto alsacien ..... 100 g ..... 3,00 €

Sauce crème ..... 100 g ..... 4,00 €

Sauce crémeuse aux morilles ..... 100 g ..... 5,00 €



# Le plateau de Fromages

DE NOS MONTAGNES

Tomme nature & munster de la ferme du Schoulzbach,  
fromage de vache frais aromatisé, Morb'Hetz &  
camembert vosgien de la ferme des Hetz, petit chèvre  
frais nature BIO de la ferme du Bergenbach

Le plateau pour 4 personnes ..... 27,60 €

Plateaux plus grands disponibles, nous consulter



# Nos Volailles d'Alsace

Toutes nos volailles peuvent être entières, effilochées  
ou découpées sur demande

|                                  |                       |              |
|----------------------------------|-----------------------|--------------|
| Canard du Kochersberg .....      | env. 3 kg .....       | 11,20 € / kg |
| Dinde fermière Label rouge ..... | env. 3-4 kg .....     | 21,70 € / kg |
| Chapon de pintade .....          | env. 1,8-2,2 kg ..... | 27,60 € / kg |
| Chapon fermier Label rouge ..... | env. 2,5-3,7 kg ..... | 19,90 € / kg |
| Poularde fermière .....          | env. 1,8-3,2 kg ..... | 17,30 € / kg |

## Nos Volailles désossées, farcies

FAIT MAISON

Volailles avec farce à choisir

|                            |                       |              |
|----------------------------|-----------------------|--------------|
| Canard .....               | env. 3-3,5 kg .....   | 31,20 € / kg |
| Ballottine de canard ..... |                       | 31,20 € / kg |
| Chapon .....               | env. 3-3,5 kg .....   | 36,20 € / kg |
| Chapon de pintade .....    | env. 1,8-2,5 kg ..... | 42,70 € / kg |
| Suprême de chapon .....    |                       | 34,40 € / kg |
| Cuisse de chapon .....     |                       | 29,20 € / kg |
| Poularde .....             | env. 1,8-2,5 kg ..... | 34,00 € / kg |
| Dinde .....                | env. 3,5-4,5 kg ..... | 30,70 € / kg |

### Nos farces

Farce foie gras de canard

Farce de porc et veau aux morilles flambée au cognac

Farce de porc et veau aux marrons  
et cube de magret de canard fumé par nos soins

Farce de porc et veau aux figues et flambée au porto alsacien

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| Farce seule, au choix ..... | 29,90 € / kg |
|-----------------------------|--------------|

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

# \* Nos Plateaux \*

FAIT MAISON

Pierrade aux 4 viandes ..... 250 g / pers. .... 8,95 € / pers.  
Bœuf, veau, canard, poulet

Fondue chinoise ..... 250 g / pers. .... 8,95 € / pers.  
Bœuf, veau en fines tranches

Fondue bourguignonne ..... 250 g / pers. .... 8,00 € / pers.  
Bœuf en cubes

Fondue vigneronne ..... 250 g / pers. .... 8,20 € / pers.  
Veau en cubes

Raclette ..... 250 g / pers. .... 17,00 € / pers.  
Nature, fumée, ail des ours, poivre et morbier

Charcuterie spécial raclette ..... 100 g / pers. .... 4,60 € / pers.  
Rosette, assortiments mélange, jambon blanc, jambon cru et lard paysan

Assortiment de 4 sauces d'accompagnement ..... 2,80 € / pers.  
Mayonnaise, aïoli, cocktail, tartare



# \* Nos Desserts \*

FAIT MAISON

**Nos desserts glacés** ..... 6/8 pers. 10/12 pers.

Vacherin glacé à personnaliser selon les parfums ..... 30,00 € ..... 50,00 €  
3 parfums maximum : vanille, chocolat, café, pistache, framboise, fraise, citron, passion, melon, myrtille, cannelle

Kougelhof glacé au marc de gewurztraminer ..... 33,75 €

Parfait glacé au pain d'épice ..... 22,00 € ..... 44,00 €

**Nos bûches** ..... 4/6 pers. 8/10 pers.

Bûche roulée Forêt-Noire ..... 22,50 € ..... 45,00 €

Bûche roulée aux marrons ..... 22,50 € ..... 45,00 €



Pensez à passer vos commandes au plus tard le 17 décembre pour Noël et le 27 décembre pour nouvel an



03 89 47 12 17

contact@lafermeclarisse.alsace



SAS Clarisse Sibling  
28 route des Vins  
68240 SIGOLSHEIM

## Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi : 9 h - 19 h

Dimanche : 9 h - 17 h

24 et 31 décembre : 8 h 30 - 12 h

Fermé les 25 et 26/12 et 01/01/23