

## Les Terrines et Pâtés

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Délice de canard - pâté avec morceaux de viande (75%) et foie(20%) marinés au Porto	100 g	5,60 €
	200 g	8,40 €
Mousse de foie de canard	100 g	9,20 €
	200 g	16,00 €
Terrine au Magret fumé de Canard pures viandes de canard magret fumé de canard 16 %	100 g	5,60 €
	200 g	8,40 €
Pâté de canard - pâté fin de viande(80%) et foie (20%) mariné au Cognac	100 g	5,60 €
	200 g	8,40 €
Rillettes pur oie/canard pures viandes d'oie ou de canard	100 g	5,60 €
	200 g	8,40 €

## Les Mitonnés & Confits

### EN CONSERVE

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Bouillon de volaille	le bocal	4,60 €
Baeckeoffe à l'oie (pour 2 pers.)	le bocal	15,00 €
Confit de 2 Cuisses d'Oie	le bocal	16,00 €
Cassoulet (pour 1 personne)	le bocal	8,30 €
Cassoulet (pour 2 pers.)	le bocal	15,00 €
Choucroute à l'oie (pour 2 pers.)	le bocal	15,00 €
Confit 2 cuisses de canard (pour 2 pers.)	le bocal	14,00 €
Confit de gésiers de canard (3/4 pers.)	le bocal	10,00 €
Confit de gésiers d'oie (3/4 pers.)	le bocal	11,00 €
Grattons de canard	le bocal	4,70 €
Lingots blanc à la tomate (2 pers.)	le bocal	3,80 €
Sauce au foie gras	le bocal	8,00 €
Sauce bolognaise à l'Alsacienne (pour 2 pers.)	le bocal	6,50 €
Gelée au Gewurztraminer (200g)	le bocal	3,50 €

## Le Porc « Nouveau »

Viande fraîche tous les quinze jours - label Alsace Lieselheim

Rôti, carré, filet mignon, palette, ribs, escalopes, noix de jambon, échines... à découvrir au magasin

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Côte cuite - Kassler	le kg	16,00 €
Hachis	le kg	14,00 €
Hure	le kg	17,00 €
Jambon fumé prétranché	le kg	30,00 €
Jambon cuit prétranché	le kg	19,90 €
Lard fumé	le kg	14,50 €
Lard fumé prétranché	le kg	23,00 €
Lardons fumés	le kg	14,50 €
Saucisses à frire	le kg	16,00 €
Saucisses fumées	le kg	20,00 €
Waedele pré-cuit	le kg	7,00 €

## Le Lapin

	QUANTITÉ	PRIX TTC
UNIQUEMENT SUR COMMANDE	le kg	14,00 €

## Les Œufs

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Provenance Ferme Kientz - Ebersheim - Elevage en plein air	la pièce	0,25 €

## Les Spécialités

### DE LA PLUME D'OR

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Aiguillettes de canard en croûte (pour 2 personnes)	la pièce	7,40 €
Beignets de poulet	le kg	19,90 €
Cervelas de volaille (par 2/220-240g)	le kg	16,00 €
Farce à volaille Noël	le kg	25,00 €
Feuilleté de canard et foie (pour 2 personnes)	la pièce	7,40 €
Feuilleté fromage/jambon	la pièce	5,50 €
Feuilleté au poulet	la pièce	5,80 €
Fleischnake au canard	le kg	22,00 €
Fleischnake au poulet	le kg	19,00 €
Galets à la volaille	le kg	18,00 €
Jambon en croûte (2 ou 3kg pour 6/8 ou 10/12 pers.)	le kg	18,00 €
Knacks de volaille (par 4/240g environ)	le kg	16,00 €
Magret en croûte (pour 5/6 personnes)	la pièce	35,00 €
Mille-feuilles de poulet (lasagnes pour 2/3 pers.)	la pièce	10,50 €
Mini pâté en croûte volaille(4 tranches /250g)	le kg	33,00 €
Mini pâté en croûte Canard Foie Gras (4 tranches /250g)		35,30 €
Mini terrine de poulet fermier (5-6 tranches/220g)	la pièce	4,30 €
Pâté en croûte volaille (tranche individuelle/150g)	le kg	32,00 €
Quenelles de volaille	le kg	29,00 €
Ravioles de canard ou d'oie (300g - 2 pers.)	le kg	28,00 €
Saucisson sec au magret (150g)	le kg	51,00 €
Tartelette aux asperges et magret fumé	la pièce	4,90 €
Tartelette au chèvre	la pièce	4,90 €
Terrine de volaille aux fruits (2 tranches/100g)	le kg	35,50 €
Terrine au Riesling (20% foie gras) - 2tranches/100g	le kg	47,00 €
Tourte au canard et foie (3/4 ou 5/6 pers.)	le kg	28,00 €
Tourte au poulet (3/4 ou 5/6 personnes)	le kg	22,00 €
Parmentier de Canard 300 gr	la pièce	4,80 €
Parmentier de Canard 750 gr	la pièce	9,75 €

## Asperges d'Alsace

### ET ASPERGES EN CONSERVE

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Pointes cuites (400g net égoutté)	le bocal	9,90 €
Pointes à croquer (200g net égoutté)	le bocal	7,10 €
Asperges fraîches	EN SAISON, SELON COURS	

### HORAIRES D'OUVERTURE

Toute l'année :  
du lundi au vendredi de 9h à 19h • le samedi de 9h à 17h

Aux fêtes de fin d'années :  
ouvert les deux dimanches précédant Noël de 14h à 17h

A la saison des asperges :  
ouvert les dimanches et jours fériés de 9h à 12h

## Les Idées-Cadeaux

Exemples de compositions, en corbeille ou en carton cadeau individuel ou composé, dès 14,10€.

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Assortiment cadeau de 3 terrines 100g - non compris "finesse"	la pièce	16,80 €
Assortiment cadeau de 3 terrines 100g dont "finesse"	la pièce	20,40 €
Assortiment cadeau de 2 terrines 200g - non compris "finesse"	la pièce	16,80 €
Le plateau des terrines	la pièce	43,00 €
1 Délice de canard 100g - 1 Pâté de canard 100g		
1 Terrine au magret fumé 100g - 1 Rillettes d'Alsace 100g		
1 confiture - 1 miel		

Sur commande, avec un délai minimum de 48 heures.  
Toute autre composition est possible :  
vous pouvez vous référer au prix  
des produits figurant sur notre tarif  
et rajouter 20.-€ pour  
la corbeille et sa composition, ou  
10.-€ avec fourniture  
d'un autre support.



## La Ferme de la Plume d'Or

Foie Gras • Asperges

Georges et Astride Kuntz

168 rue d'Altorf - 67120 Dachstein  
Tél. 03 88 47 85 30 - Fax 03 88 47 83 95  
Mail : ferme-plumedor@wanadoo.fr  
www.fermedelaplumedor.fr



### CONDITIONS DE VENTE

Délai de 48 heures pour la commande de produits frais.  
Nous étudions toute proposition de vente en gros.  
Possibilité d'expédition dans toute la France, frais de port en sus.

# La Ferme de la Plume d'Or

Foie Gras • Asperges  
Nombreux produits du terroir

Georges et Astride Kuntz

# TARIF

# 2016-2017

AU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2016



Alsace



# Les Oies

## LE FOIE GRAS



		*entier	*tranché ou déveiné
Foie cru disponible de septembre à décembre			
(01/01/17-30/09/17)	le kg	69,50 €	80,50 €
(01/10/16-31/10/16)	le kg	70,50 €	82,50 €
(01/11/16-30/11/16)	le kg	79,50 €	94,00 €
(01/12/16-31/12/16)	le kg	85,50 €	99,50 €

	QUANTITÉ	PRIX TTC
<b>Foie gras poché aux 5 épices</b> foie entier mi-cuit, délicatement parfumé (500g environ)	le kg	<b>148,00 €</b>
<b>Foie gras au torchon</b> , l'excellence du foie gras	200 g	<b>46,00 €</b>
	300 g	<b>69,00 €</b>
	500 g	<b>112,00 €</b>
<b>Foie gras au torchon mariné</b> au Gewurztraminer Vendanges Tardives	200 g	<b>54,00 €</b>
	300 g	<b>81,00 €</b>
	500 g	<b>124,00 €</b>
<b>Foie gras en bocal</b> (semi-conserve) le moelleux du mi-cuit à offrir (se conserve plus longtemps)	100 g	<b>24,00 €</b>
	200 g	<b>44,00 €</b>
	350 g	<b>74,00 €</b>
<b>Foie gras en bocal</b> (consERVE) longue conservation à température ambiante	100 g	<b>24,00 €</b>
	200 g	<b>44,00 €</b>
<b>Foie gras en terrine de faïence</b>	150 g	<b>46,80 €</b>
	250 g	<b>78,00 €</b>
<b>Foie gras en tunnel à la découpe</b> foie entier mi-cuit, sous papier étain doré	le kg	<b>206,00 €</b>
Tranche individuelle	le kg	<b>211,00 €</b>
<b>Foie gras en tunnel à la découpe</b> au Gewurztraminer Vendanges Tardives foie entier mariné mi-cuit, sous papier étain doré	le kg	<b>231,00 €</b>

Prévoir 50g par personne pour un foie gras prêt à consommer, et 100g par personne pour un foie cru.

## LES VIANDES

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Aiguillettes (6 / 250g)	le kg	<b>40,00 €</b>
Cœurs	le kg	<b>11,20 €</b>
Cou d'oie farci (400g - pour 2 à 3 personnes)	le kg	<b>47,10 €</b>
Cou d'oie farci tranché (100/120g-4/5 tranches env.)	le kg	<b>55,00 €</b>
Confit de cuisse (200g)	le kg	<b>30,80 €</b>
Confit de gésiers (9 / 200g)	le kg	<b>39,00 €</b>
Corps d'oie gavé	le kg	<b>12,00 €</b>
Cuisse fraîche (500g)	le kg	<b>15,20 €</b>
Cuisse fumée confite (200g)	le kg	<b>30,70 €</b>
Gansgriess (cou, gésiers, ailerons)	le kg	<b>15,00 €</b>
Abats d'oie (cou, ailerons)	le kg	<b>6,00 €</b>
Graisse d'oie fondue en bocal	300 g	<b>6,60 €</b>
	200 g	<b>5,40 €</b>
Graisse d'oie non fondue	le kg	<b>4,50 €</b>
Magret frais (400g)	le kg	<b>25,00 €</b>
Magret cuit à l'étouffée entier (300g)	le kg	<b>39,00 €</b>
Magret cuit à l'étouffée tranché (100/150g-20 tranches env.)	le kg	<b>43,00 €</b>
Magret fumé entier (300g)	le kg	<b>46,20 €</b>
Magret séché entier (250 g)	le kg	<b>48,60 €</b>
Magret fumé tranché (100/150g-20 tranches env.)	le kg	<b>72,50 €</b>
Magret séché tranché (100/150g-20 tranches env.)	le kg	<b>73,50 €</b>
Manchons	le kg	<b>13,00 €</b>
Paupiettes ( par 2 / 500-600g )	le kg	<b>22,80 €</b>

# Les Canards

## LE FOIE GRAS



		*entier	*tranché ou déveiné
Foie cru non disponible en août			
(01/01/17-30/09/17)	le kg	54,50 €	64,50 €
(01/10/16-31/10/16)	le kg	55,50 €	65,50 €
(01/11/16-30/11/16)	le kg	62,50 €	76,00 €
(01/12/16-31/12/16)	le kg	68,50 €	80,50 €

	QUANTITÉ	PRIX TTC
<b>Foie gras poché aux 5 épices</b> foie entier mi-cuit, délicatement parfumé (500g environ)	le kg	<b>110,00 €</b>
<b>Foie gras au torchon</b> , l'excellence du foie gras	200 g	<b>35,00 €</b>
	300 g	<b>52,50 €</b>
	500 g	<b>85,00 €</b>
<b>Foie gras au torchon mariné</b> au Gewurztraminer Vendanges Tardives	200 g	<b>43,00 €</b>
	300 g	<b>64,50 €</b>
	500 g	<b>97,00 €</b>
<b>Foie gras en bocal</b> (semi-conserve) le moelleux du mi-cuit à offrir	100 g	<b>19,00 €</b>
	200 g	<b>33,00 €</b>
	350 g	<b>56,00 €</b>
<b>Foie gras en bocal</b> (consERVE) longue conservation à température ambiante	100 g	<b>19,00 €</b>
	200 g	<b>33,00 €</b>
<b>Foie gras en terrine de faïence</b>	150 g	<b>39,00 €</b>
	250 g	<b>65,00 €</b>
<b>Foie gras en tunnel à la découpe</b> entier mi-cuit, sous papier étain argenté	le kg	<b>150,00 €</b>
Tranche individuelle	le kg	<b>155,00 €</b>
<b>Foie gras en tunnel mariné</b> au Gewurztraminer Vendanges Tardives foie entier mariné mi-cuit, sous papier étain argenté	le kg	<b>178,00 €</b>

Recommandation gourmande : il est préférable d'ouvrir votre foie gras 1/2 h avant sa dégustation ; il développera ainsi ses saveurs au mieux, accompagné d'un Gewurztraminer, Pinot Gris ou Riesling Vendanges Tardives.

## LES VIANDES

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Aiguillettes (par 6 / 250g)	le kg	<b>35,00 €</b>
Cœurs	le kg	<b>9,90 €</b>
Confit de cuisses (par 2/350g)	le kg	<b>26,10 €</b>
Confit de gésiers (12/200g)	le kg	<b>35,00 €</b>
Corps de canard gavé	le kg	<b>10,00 €</b>
Cuisse fraîche (400g)	le kg	<b>11,20 €</b>
Graisse de Canard en bocal	200 g	<b>3,50 €</b>
	300 g	<b>4,80 €</b>
Lardons de magret (300g)	le kg	<b>40,00 €</b>
Magret fourré au foie de canard - entier (400g)	le kg	<b>45,90 €</b>
Magret fourré au foie de canard - tranché (4-5/150g)	le kg	<b>56,00 €</b>
Magret frais (350g)	le kg	<b>22,40 €</b>
Magret cuit à l'étouffée entier (300g)	le kg	<b>34,00 €</b>
Magret fumé entier (300g)	le kg	<b>38,80 €</b>
Magret séché entier (250 g)	le kg	<b>43,15 €</b>
Magret fumé tranché ( 100/150g - 20 tranches env.)	le kg	<b>63,50 €</b>
Magret séché tranché ( 100/150g - 20 tranches env.)	le kg	<b>65,00 €</b>
Manchons	le kg	<b>11,00 €</b>
Mousse de Foie de canard - ballotin (150g)	la pièce	<b>10,50 €</b>
Paupiettes (par 2 - 450/500g)	le kg	<b>21,20 €</b>
Roulé de magret persillé (1kg - 4 à 5 personnes)	le kg	<b>27,00 €</b>
Saucisse de canard	le kg	<b>18,00 €</b>
Tournedos de magret (par 2)	le kg	<b>28,80 €</b>

# Les Volailles festives

## À RÔTIR

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Canard (3kg pour 6 personnes)	le kg	<b>14,10 €</b>
Canard farci	le kg	<b>18,00 €</b>
Canette (2kg pour 4/5 personnes)	le kg	<b>14,10 €</b>
Canette farcie	le kg	<b>18,00 €</b>
Coq (2-2,5 kg pour 5/6 pers.)	le kg	<b>12,30 €</b>
Coq farci	le kg	<b>15,00 €</b>
Pigeonneau (400-450g pour 2 personnes)	le kg	<b>21,30 €</b>
Pintade (1,5kg pour 4 personnes)	le kg	<b>13,30 €</b>
Pintade farcie	le kg	<b>17,00 €</b>
Poularde (1,8 à 2kg pour 4/5 pers.)	le kg	<b>12,30 €</b>
Poulet élevé au grain (1,5 à 2 kg pour 4/6 pers.)	le kg	<b>11,20 €</b>
Poulet farci	le kg	<b>14,00 €</b>

### Exclusivement pour novembre-décembre

Chapon : 3 à 4 kg	le kg	<b>16,00 €</b>
Chapon farci Prov.Ferme Humann (3kg-6/8 pers.)	le kg	<b>22,00 €</b>
Dinde "Fermière"	le kg	<b>14,10 €</b>
Dinde farcie (3-5kg pour 6-10 personnes)	le kg	<b>18,00 €</b>
Oie - 3 à 4,5 kg (3kg pour 6/8 personnes)	le kg	<b>16,00 €</b>
Oie farcie	le kg	<b>20,00 €</b>

Farces : hachis de porc ou volaille avec foie, oignon et persil.



# La Dinde

## MORCEAUX CHOISIS

	QUANTITÉ	PRIX TTC
<b>Exclusivement pour novembre-décembre</b>		
Aileron	le kg	<b>9,60 €</b>
Cuisse	le kg	<b>12,10 €</b>
Escalope	le kg	<b>22,70 €</b>
Escalope cuite	le kg	<b>27,00 €</b>
Haut de cuisse	le kg	<b>15,00 €</b>
Pilon	le kg	<b>5,00 €</b>

# Le Poulet

## MORCEAUX CHOISIS

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Aiguillette	le kg	<b>22,90 €</b>
Aileron	le kg	<b>9,50 €</b>
Aileron épicé (environ 10 pièces/400g)	le kg	<b>17,00 €</b>
Cuisse	le kg	<b>11,20 €</b>
Cuisse farcie	le kg	<b>20,50 €</b>
Escalope (par 2)	le kg	<b>22,00 €</b>
Foie de volaille (environ 20 pièces/300g)	le kg	<b>12,00 €</b>
Gésier frais	le kg	<b>10,10 €</b>
Hachis de volaille	le kg	<b>15,00 €</b>
Paupiette (par 2 - 400/500g)	le kg	<b>20,60 €</b>
Sot-I'y-laisse	le kg	<b>23,00 €</b>
Saucisse de volaille	le kg	<b>17,00 €</b>

# Les Produits d'Été

## BARBECUE

	QUANTITÉ	PRIX TTC
Brochette de volaille	la pièce	<b>3,20 €</b>
Chipo à la volaille	le kg	<b>17,00 €</b>
Lard cru mariné	le kg	<b>13,00 €</b>
Magret mariné aux herbes	le kg	<b>34,00 €</b>
Merguez canard/bœuf/mouton	le kg	<b>18,00 €</b>
Saucisse à frire	le kg	<b>16,00 €</b>
Saucisse de canard	le kg	<b>18,00 €</b>
Saucisse de volaille	le kg	<b>17,00 €</b>
Steak de jambon mariné	le kg	<b>16,00 €</b>
Steak de volaille mariné	le kg	<b>20,50 €</b>