



La ferme Clarisse

Naturellement terre à terre !



les Suggestions de la ferme Clarisse

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024



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 | 23,10 € / kg |
| Chapon de pintade | env. 1,8-2,2 kg | 23,60 € / kg |
| Chapon fermier Label rouge blanc | env. 2,5-3,7 kg | 20,50 € / kg |
| Poularde fermière | env. 1,8-3,2 kg | 13,50 € / kg |
| Cuisse de chapon | | 25,00 € / kg |
| Suprême de chapon | | 29,00 € / kg |

Nos Volailles désossées, farcies

FAIT MAISON

Volailles avec farce à choisir

| | | |
|--------------------|-----------------|--------------|
| Canette | env. 1,2-1,5 kg | 25,00 € / kg |
| Chapon | env. 3-3,5 kg | 36,20 € / kg |
| Suprême de chapon | | 39,00 € / kg |
| Chapon de pintade | env. 1,8-2,5 kg | 38,60 € / kg |
| Suprême de pintade | | 31,60 € / kg |
| Cuisse de pintade | | 29,20 € / kg |
| Dinde | env. 3,5-4,5 kg | 33,00 € / kg |

Nos farces

Farce porc, veau et foie gras de canard

Farce de porc et veau aux morilles

Farce de porc et veau nature

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

Nos Viandes élaborées

FAIT MAISON

| | |
|--|--------------|
| Roti de veau Orloff farce aux morilles | 36,90 € / kg |
| Mignon de porc farce aux morilles | 27,00 € / kg |
| Roti de porc Orloff ou persillé | 17,90 € / kg |

Nos gibiers d'Alsace

Biche

| | |
|--------------|--------------|
| Rôti gigot | 26,90 € / kg |
| Civet épaule | 25,80 € / kg |

Sanglier

| | |
|--------------|--------------|
| Civet épaule | 26,90 € / kg |
| Rôti gigot | 23,50 € / kg |



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



Pour l'Apéritif

FAIT MAISON

Nos verrines froides

- 12 verrines (3 de chaque) 22,80 €
- Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes
 - Panna cotta foie gras canard et son confit d'oignons
 - Tiramisu de potimarron
 - Mousse d'Asperges blanches, magret de canard fumé maison

Nos mauricettes garnies

- Mauricette charcutière géante garnie - 20 toasts 17,00 €
- Jambon cru d'Alsace, jambon blanc, rosette, pâté de campagne
- Mauricette d'hiver géante garnie - 20 toasts 19,50 €
- Jambon blanc, jambon Serrano 18 mois, rillettes de canard, tzatziki, tomme d'Alsace fumé, fromage de chèvre au miel et épices
- Mauricette de Noël géante garnie - 20 toasts 22,00 €
- Magret de canard fumé, foie gras de canard, saumon fumé, rilette de truite blanche à l'orange, fromage de chèvre au miel et épices
- Papillon charcutier géant garni - 40 toasts 36,00 €
- Papillon d'hiver géant garni - 40 toasts 38,00 €
- Papillon de Noël géant garni - 40 toasts 39,90 €
- Panière de 8 mini burgers 16,50 €
- Saumon fumé, emmental, jambon cru d'Alsace, jambon blanc
- Panière de 8 mini mauricettes 16,00 €
- 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 .. 175 €/kg
- Foie gras de canard mi-cuit marbré au vin rouge 180 €/kg
- Foie gras de canard mi-cuit au berawecka 185 €/kg
- Foie gras d'oie mi-cuit au pinot gris grand cru 222 €/kg

Foies crus

- Foie gras de canard du Kochersberg 98,00 €/kg
- Escalope de foie gras frais (par 2) du Kochersberg 105,00 €/kg

Pour accompagner nos foies gras

- Chutney de quetsches, vin rouge épice la portion de 100 g 2,40 €
- Chutney de pommes, oranges la portion de 100 g 2,40 €
- Fine gelée au Gewurztraminer la portion de 100 g 2,60 €
- Berawecka 170 g 8,20 €

Tout en Croûte

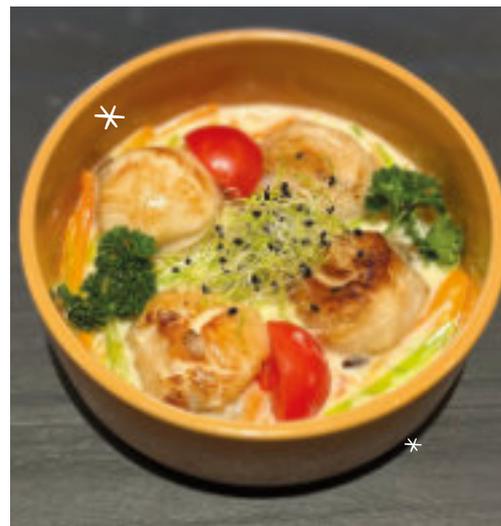
FAIT MAISON

À cuire

| | 4 pers. | 6 pers. | 8 pers. | 10 pers. |
|-----------------------------|---------|---------|---------|----------|
| Filet de bœuf Wellington | 58 € | 83 € | 110 € | 136 € |
| Mignon de veau Wellington | 54 € | 78 € | 104 € | 128 € |
| Mignon de porc Wellington | 26 € | 36 € | 48 € | 56 € |
| Kassler en croûte | 24 € | 32 € | 43 € | 51 € |
| Jambon en croûte prétranché | 23 € | 32 € | 42 € | 49 € |

À réchauffer

| | 4/6 pers. env. 1,3 kg | 8/10 pers. env. 2,2 kg |
|---|--------------------------|---------------------------|
| Tourte de Noël au poulet, foie gras et morilles | env. 50,70 € | env. 85,80 € |
| Tourte de la vallée (haché de veau et porc) | env. 30,30 € | env. 52,50 € |
| Pâté vigneron | env. 38,80 € | env. 65,70 € |



Nos Entrées

FAIT MAISON

Entrées froides

| | |
|---|---------|
| La tranche de foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer vendange tardive avec chutney et briochette | 14,00 € |
| Présenté sur plateau - La portion de 50 g | |
| Saumon fumé par nos soins | 13,80 € |
| La plaquette de 200 g (7 à 9 tranches) | |
| Magret fumé par nos soins | 4,70 € |
| La plaquette de 80 g (7 à 9 tranches) | |
| Ballotine de canette aux pistaches et son médaillon de foie gras de canard | 3,90 € |
| Présenté sur plateau - La portion | |
| Gravlax de saumon aux agrumes | 13,50 € |
| Présenté dans une barquette - La portion | |

Entrées chaudes

La portion

| | |
|---|-------------|
| Fricassé de St Jacques au safran, julienne de légumes : poireaux, céleris et carottes | 17,80 € |
| Présenté dans une barquette, à réchauffer au four | |
| Escargots de Margaux surgelés | La douzaine |
| Fromentine au comté (coquille à manger) | 12,20 € |
| Fromentine à la bourguignonne (coquille à manger) | 12,20 € |
| Escargots en coquilles à l'alsacienne | 12,20 € |
| Escargots en coquilles à la bourguignonne | 12,20 € |



Nos Plats

FAIT MAISON



La portion

- Filet de bœuf en tournedos, sauce au porto, légumes et pommes duchesse 20,50 €
 Présenté dans une barquette, à réchauffer au four.
- Civet de chevreuil, spaetzlés et chou rouge aux épices de Noël 17,00 €
 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 et gratin dauphinois 17,50 €
 Présenté dans une barquette, à réchauffer au four
- Pavé de saumon, sauce aux herbes, petits légumes et son risotto 16,00 €
 Présenté dans une barquette, à réchauffer au four



Nos Sauces

FAIT MAISON

La portion

- Assortiment de légumes 9,50 €/kg
- Chou rouge aux épices de Noël 10,00 €/kg
- Pommes duchesse 12 pièces 6,00 €
- Gratin dauphinois env. 400 g 6,00 €
- Spaetzlés à la bière d'Alsace 10,00 €/kg
- Pommes grenaille 9,50 €/kg

- Sauce au porto alsacien 100 g 3,50 €
- Sauce au foie gras de canard 100 g 5,50 €
- Sauce crémeuse aux morilles 100 g 5,25 €



Le plateau de Fromages

DE NOS MONTAGNES

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

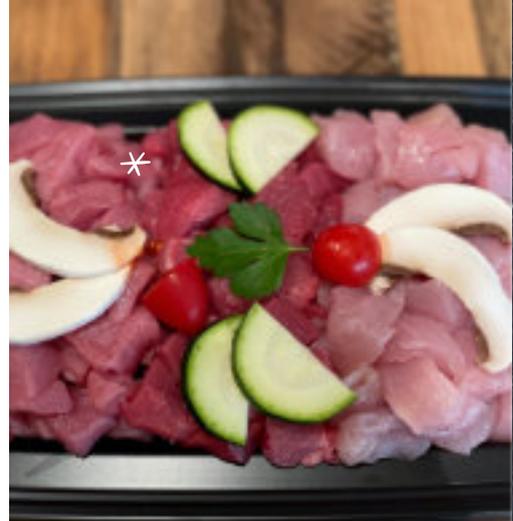
Le plateau pour 4 personnes 14,50 €
 Plateaux plus grands disponibles, nous consulter



* nos Plateaux *

FAIT MAISON

| | | |
|---|--------------------|----------------|
| Pierrade aux 4 viandes | 250 g / pers. | 8,95 € / pers. |
| Bœuf, veau, canard, poulet | | |
| Pierrade aux 2 viandes | 250 g / pers. | 8,95 € / pers. |
| Bœuf et veau | | |
| 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. | 4,35 € / pers. |
| Nature, fumée, ail des ours, poivre et morbier | | |
| Charcuterie spécial raclette | 100 g / pers. | 4,85 € / pers. |
| Rosette, assortiments mélange, jambon blanc, jambon cru et lard paysan | | |
| Assortiment de 4 sauces d'accompagnement | | 3,00 € / pers. |
| Mayonnaise, aioli, cocktail, tartare | | |



* nos Desserts *

FAIT MAISON

Nos desserts glacés

6/8 pers. 10/12 pers.

| | | |
|---|-----------|------------|
| Vacherin glacé à personnaliser selon les parfums | 31,50 € | 52,50 € |
| 3 parfums maximum : vanille, chocolat, café, pistache, framboise, fraise, citron, passion, melon, myrtille, cannelle | | |
| Kougelhof glacé au marc de gewurztraminer | 35,50 € | |
| Kougelhof glacé au marc de gewurztraminer individuel ... | 5,50 € | |
| | 4/6 pers. | 8/10 pers. |
| Parfait glacé au pain d'épice | 23,50 € | 46,50 € |

Nos bûches et pâtisseries

4/6 pers. 8/10 pers.

| | | |
|--------------------------------------|---------|---------|
| Bûche roulée au chocolat | 22,00 € | 42,00 € |
| Bûche roulée aux fruits rouges | 22,00 € | 42,00 € |
| Bûche roulée Forêt-Noire | 23,90 € | 45,00 € |
| Bûche roulée aux marrons | 23,90 € | 45,00 € |
| Paris Brest | 22,00 € | 42,00 € |
| Saint Honoré | 22,00 € | 42,00 € |



Pensez à passer vos commandes au plus tard le 18 décembre pour Noël et le 27 décembre pour nouvel an.

03 89 47 12 17

contact@lafermeclarisse.alsace



SAS Clarisse Sibler
28 route des Vins
68240 SIGOLSHEIM

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi : 8 h 30 - 19 h
Dimanche : 10 h - 17 h
Lundi 23 et 30 décembre : 8 h 30 - 19 h
Mardi 24 et 31 décembre : 8 h 30 - 12 h
Fermé les 25 et 26/12 et 01/01/25