

Plateau Apéro-dinatoire

- Saucisse à croquer ou gendarme
- Mini pâté en croûte
- Pâté vosgien au choix
- Saucisson (porc grand ou bœuf poivre ou chorizo ou bacon)
- Pâté de campagne
- Morbier, Comté, Munster

Pour un repas
(250g par pers.) la pers. 9,35 €

Pour un apéro
(125g par pers.) la pers. 4,70 €

Plateau Buffet

- Bœuf rôti
- Kassler cuit
- Mini pâté en croûte
- Saucisson
- Jambon cru fumé ou bacon ou filet de saxe
- Jambon cuit
- Pâté de campagne

(250g par pers.)
la pers. 11,45 €

Plateau Raclette

- Jambon blanc
- Jambon cru fumé ou séché ou filet de saxe ou bacon
- Saucisson grand porc ou bœuf poivre ou chorizo
- Lardons
- Assortiment
- Raclette nature, moutarde, poivre et fumée
- Morbier
- Fondant de chèvre

(200g de charcuterie
+ 250g de fromage par pers.)
la pers. 13,50 €



... GOURMANDE,
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !

Pour vos Raclettes, Fondues, Tartiflettes et Plateaux

- Abondance
- Bufflonette
- Comté AOP Plénitude
- Comté bande verte 8/12 mois
- Comté Mélodie 5/7 mois
- Cru de Savoie
- Emmental
- Chèvre frais de la Ferme du Steinbach
- Fromage de Mathieu – Neubourg
- Fondant au chèvre
- Fromage des Bornes
- Le montagnard
- Morbier
- Mozzarella
- Munster fermier au lait cru
- Raclette de Savoie
- Raclette affinée au vin blanc
- Raclette graines de moutarde
- Raclette au poivre
- Raclette fumée de Savoie
- Reblochon « Tournette » petit
- Reblochon « Le regain » petit
- Reblochon « L'Arbusigny » grand

Création graphique : Atelier du Sel, Biersheim - © Photographe : Cyrille Fleckinger - Décor : AdobeStock - Imprimé en France (67) - Ne pas jeter sur la voie publique

HORAIRES D'OUVERTURE :

DU MARDI AU VENDREDI 9H-19H NON STOP
SAMEDI 9H-15H NON STOP

Transformation et vente
des produits de la ferme

Rond Point des Trois Croix
67670 WITTERSHEIM • Tél. 03 88 51 57 47

www.ferme-gourmande.fr



7j/7
24h/24

La BOÎTE
Gourmande

Notre distributeur
de produits frais est
à votre disposition

Les Rôtis de porc

dans le filet ou l'échine

- Rôti de porc aux PRUNEAUX le kg 21,85 €
jambon fumé, pruneaux
- Rôti de porc aux ABRICOTS le kg 21,85 €
jambon fumé, abricots
- Rôti de porc COMTÉ et CHORIZO le kg 21,85 €
- Rôti de porc aux GIROLLES le kg 21,85 €
girolles, jambon fumé, oignons frits, ail, persil, saucisse à frire fine
- Rôti de porc HAWAÏEN le kg 21,85 €
ananas, emmental, jambon fumé
- Rôti de porc farci avec FIGUES le kg 21,85 €
figues, mousse de foie de canard, jambon fumé
- Rôti de Porc GITAN le kg 20,25 €
petits légumes, lard fumé
- Roulé de porc ORLOFF le kg 20,25 €
fromage, jambon blanc et jambon fumé
- Roulé de porc aux HERBES le kg 17,65 €
persil, ail
- Filet mignon forestier ou chozizo/comté le kg 26,20 €
- Gyros sur socle ananas le kg 20,25 €
- Sauce Tzatziki le kg 11,60 €

Les Côtes de porc farcies

- Côte de porc farcie le kg 21,85 €
farce de viande aux champignons frais
- Côte de porc farcie le kg 21,85 €
farce de viande aux figues et mousse de foie de canard

Les Rôtis de bœuf

- Rôti de bœuf bardé nature
- Rôti de bœuf Maître d'hôtel au beurre d'escargot
- Rôti de bœuf aux girolles Tranche le kg 29,95 €

Nos plats cuisinés

- Rosbif et sa sauce la pers. 8,30 €
- Rosbif, sa sauce et Spaetzle la pers. 12,50 €
- Choucroute la pers. 11,45 €
- Baeckeoffe la pers. 11,45 €

En cocotte Staub à partir de 10 personnes

Pour vos Pierrades, Plancha, Fondue, Carpaccio

Dressé sur plateau

- Bœuf – Tranche le kg 31,70 €
 - Porc – Noix le kg 20,60 €
 - Porc et Bœuf (même poids de chaque sur le plateau) le kg 26,15 €
- Pour varier, nous proposons également pour la pierrade :
- Kassler fumé le kg 18,20 €
 - Lard fumé le kg 20,00 €

Les Accompagnements

- Spaetzle aux œufs frais le kg 11,95 €
- Gratin dauphinois le kg 16,65 €
- Chou rouge le kg 16,65 €
- Galette de pommes de terre le kg 16,65 €
- Salade de pommes de terre le kg 15,05 €
- Salade de céleri, ou carottes, ou betteraves le kg 15,60 €

Les Sauces

- Sauce crème champignons le kg 14,55 €
- Sauce brune le kg 14,55 €
- Sauce chorizo le kg 14,55 €
- Sauce poivre vert le kg 14,55 €
- Sauce crème aux morilles le kg 20,80 €



Jambon à l'os et autres spécialités

- Jambon salé/fumé avec os cru le kg 13,80 €
 - Jambon salé/fumé avec os cuit le kg 15,60 €
 - Jambon salé/fumé désossé cru le kg 15,60 €
 - Jambon salé/fumé désossé cuit le kg 17,65 €
 - Poitrine de porc farcie le kg 20,80 €
 - Porcelet farci (en tranche) le kg 20,80 €
 - Porcelet farci entier ou demi la pers 10,40 €
- Pour 20 personnes = entier / Pour 10 personnes = demi
- Estomac de porc farci le kg 16,65 €
 - Saucisse de pommes de terre le kg 16,65 €
 - Palette fumée sans os le kg 15,60 €

Pour vos Apéritifs

- Mini pâté en croûte le kg 20,80 €
- Saucisson chapelet Noisettes et chorizo le kg 30,15 €
- Saucisse à croquer le kg 27,05 €

Un grand choix de saucisson porc et bœuf

Nos spécialités en croûte

À RÉCHAUFFER AU FOUR

- Filet mignon de porc en croûte
- Duxelles de champignons la pers 15,60 €
- Emmental la pers 15,60 €
- Filet de bœuf Wellington en croûte
- Duxelles de champignons la pers 20,25 €
- Faux-Filet de bœuf Wellington en croûte
- Duxelles de champignons la pers 16,10 €
- Jambon en croûte le kg 18,70 €
- Kassler en croûte le kg 18,70 €
- Tourte au Riesling en 1 ou 3 ou 4 ou 6 personnes le kg 20,70 €
- Quiche landaise le kg 20,70 €
- Tarte à l'oignon en 1 ou 2 personnes le kg 20,70 €
- Friends à la viande marinée le kg 23,90 €
- Bûchette jambon et béchamel avec emmental le kg 23,90 €
- Feuillantine jambon et béchamel avec Comté le kg 23,90 €

Nos spécialités en croûte

FROIDES

- Pâté en croûte le kg 20,80 €
- Pâté en croûte avec mousse de canard le kg 23,90 €

