La Ferme Schmitt

DEPUIS 1977 | VOLAILLES & FOIES GRAS

Tarifs particuliers

2020-2021

UNE HISTOIRE *de passion*

Depuis plus de 40 ans, l'élevage est une affaire de passion et de traditions pour notre famille. Mes parents se lancent dans l'élevage de volailles à la fin des années 70 avec l'arrivée des premières oies puis des canards jusqu'à en faire notre spécialité.

2019 voit se concrétiser notre projet d'élevage de poulets de races anciennes en Agriculture Biologique à Erstein. Dès 2021 nous proposerons toutes les semaines des volailles issues de cet élevage. C'est une nouvelle étape franchie dans notre approche de l'agriculture amorcée en 1977.

Nous décidions alors d'élever, gaver et transformer nous-mêmes nos volailles et commencions quelques années plus tard à parcourir les marchés locaux pour vous y faire découvrir notre savoir-faire.

Afin de continuer d'offrir aux gourmets des mets d'exception et répondre à une demande croissante sans sacrifier la qualité qui a fait notre réputation et nos valeurs profondes, nous ne cessons d'évoluer. Attachés au respect des normes de plus en plus strictes et des méthodes traditionnelles, nos ateliers et notre abattoir se modernisent en 2017 pour conserver un niveau de maîtrise et de qualité à la hauteur de nos attentes et de celles de nos clients.

Nos engagements & valeurs

Depuis l'implantation de notre exploitation dans le charmant village de Bischoffsheim, notre famille s'est toujours engagée pour une agriculture raisonnée et résolument locale.

Nos canards et nos oies sont tous gavés à Bischoffsheim et élevés par nous et des confrères. Nous cultivons sur nos propres terres le blé et le maïs nécessaires à leur alimentation, fabriquée sur place et complémentée de soja garanti sans OGM et de minéraux, respectant ainsi les chartes Bienvenue à la Ferme et Ganzeliesel.

Nous avons, depuis toujours, fait le choix de la qualité supérieure du produit pour nos clients mais aussi de la qualité de vie pour les volailles que nous sélectionnons exclusivement dans des filières Label Rouge de plein air, en Alsace et sur tout le territoire national. Jusque dans nos saucisses, vous ne trouverez que du fermier !

Enfin, nous avons souhaité vous faire découvrir la richesse de la biodiversité régionale en oeuvrant pour la relance de notre race ancienne locale, la Poule Noire d'Alsace, élevée par nos soins, en Agriculture Biologique. Elle est désormais accompagnée d'un poulet fermier Bio, bâptisé l'Illéenne, issu lui des races Gauloise Blanche et Faverolles, que vous ne trouverez que chez nous !

Élevage respectueux, matières premières nobles et authenticité des recettes sont les valeurs, qu'en famille et avec notre équipe, nous mettons au service du goût et de votre plaisir.

Avec gourmandise,
Gilbert Schmitt

Entreprise locale et familiale

Viande de volailles élevées en plein air

Démarche locale

Sans exhausteur de goût, sans colorants, teneur en sel nitrité réduite au tiers des taux autorisés

À la Ferme Schmitt

TOUS LES PRODUITS SONT FAITS MAISON

Viande de plein air et bio

- Volailles de la ferme : canards, oies grises et blanches, volailles de races anciennes Bio
  (Poule Noire d'Alsace et Illéenne)
- Volailles Label Rouge origine France

Ingrédients locaux

- Cornichons, oignons, échalotes, pommes de terres et choux à choucroute de Krautergersheim
- Crème fraîche Alsace Lait
- Farines et semoule de blé dur d'Illhaeusern
- Œufs de poules élevées en plein air origine France
- Pâtes d'Alsace "Grand-Mère" IGP

LA FERME *Schmitt*

–

EN QUELQUES CHIFFRES

36 800 animaux

21 000 Canards mulards
800 Oies blanches et de Toulouse
15 000 Volailles de races anciennes
dont la Poule Noire d'Alsace

160 références

de produits fabriqués
par nos soins

27 ha

de cultures céréalières
(blé et maïs)

25 points de vente

en Alsace

50 collaborateurs

sur 13 corps de métiers :
l'élevage, le gavage, l'abattage,
la boucherie, la charcuterie,
la pâtisserie, la cuisine,
le conditionnement,
la préparation de commandes,
la vente, la plonge, la maintenance,
l'administration

Les Pièces du VOLAILLER

Laissez-vous guider par votre vendeuse ou vendeur préféré(e) dans le choix de votre pièce de viande de volaille fermière. Qu'elle soit préparée par nos bouchers à la ferme ou sélectionnée auprès des meilleurs volaillers c'est sûr, vous trouverez votre bonheur.

Les Volailles entières

	€ TTC / Kg
Poule noire d'Alsace*, poule ou coq	16,50
Poulet Illéen Bio** (1)	13,90
Poulet fermier blanc d'Alsace	8,70
Poulet fermier jaune	9,20
Pintade fermière	10,50
Coquelet	9,20
Poussin	9,30
Caille	16,50
Lapin fermier	17,20
Canette fermière	11,10

*Le Canard**

	€ TTC / Kg
Magret	21,10
Cuisse	9,80
Steack	29,10
Aiguillette	29,20

Découpe de volaille

	€ TTC / Kg
Escalope de poulet fermier	19,10
Escalope de poulet Illéen Bio	25,20
Escalope de dinde fermière	17,90
Cuisse de poulet fermier	11,20
Cuisse de poulet Illéen Bio	15,30
Cuisse de dinde fermière	7,80
Cuisse de pintade fermière	13,90
Suprême de pintade fermière	25,90

Préparations

	€ TTC / Kg
Caille semi-désossée farcie précuite	46,50
Roulé de canard au foie gras	30,90
Roulé de canard persillé	22,90
Roulé de dinde persillé	13,40
Paupiette de dinde	20,90
Cuisse de poulet marinée	13,70
Cuisse de poulet désossée marinée	16,30
Cuisse de poulet désossée farcie	17,70
Émincé de trois filets marinés	21,10
Cordon bleu de dinde à la tomme de vache	25,40
Nuggets de filet de volaille fermière Label Rouge	25,60
Nuggets de filet de volaille fermière Label Rouge, bqt	26,60
Hâché de dinde Label Rouge	16,70

*Élevage de La Crête Perlée - **Exclusivité de notre élevage de La Crête Perlée - (1)Volaille issue d'un croisement de races anciennes - Faverolles et Gauloise Blanche.

Les Plats CUISINÉS

De grands classiques de la gastronomie revus et corrigés avec nos bêtes à plumes. D'Alsace et d'ailleurs, cette petite famille s'agrandit petit à petit pour vous rendre la vie de plus en plus facile et, on l'espère, vous rappeler le goût de votre enfance !

Les Frais

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Pintade Label Rouge au Riesling, *660g*	15,80	23,94
Parmentier de canard, *480g*	8,00	16,67
Parmentier de patate douce et confit de canard, *480g*	9,90	20,63
Lasagnes, *500g*	9,60	19,20
Lasagnes, *900g*	16,70	18,56
Choucroute au canard, *470g*	10,00	19,23
Choucroute au canard, *900g*	17,50	19,44
Civet d'oie*, *800g (min. 400g égoutté)*	19,10	23,88
Sauce bouchées à la reine, *470g*	8,30	17,66
Quenelles de foie cuites, *380g*	8,30	20,75
Fleischchnacke, tranché		27,70
Nuddle Bex, *Pâtes Alsaciennes sauce Paysanne, 295g*	5,60	18,98
Chou cuisiné, *500g*	5,60	11,20

Les Conserves

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Choucroute au canard, *900g*	18,10	22,63
Cassoulet au canard, *860g*	14,70	16,64
Confit de canard 3 cuisses, *800g (min. 400g égoutté)*	16,30	40,75
Sauce bolognaise de volaille, *200g*	4,70	23,50
Sauce bolognaise de volaille, *400g*	6,50	16,25
Fond brun de canard, *200g*	5,00	25,00

*disponible d'octobre à décembre, selon disponibilité

Nos Foies Gras
D'ALSACE

Issues de canards mulards et d'oies grises élevés en plein air et gavés à Bischoffsheim,
nos terrines de foie gras perpétuent depuis 43 ans déjà tout le savoir-faire du terroir alsacien.

Le Foie Gras de Canard

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Foie gras en tunnel, à la découpe		165,00
Foie gras en verrine, *85g*	15,90	187,06
Foie gras en verrine, *150g*	27,50	183,33
Foie gras en verrine, *300g*	50,90	169,67

*Le Foie Gras d'Oie**

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Foie gras en tunnel, à la découpe		219,00
Foie gras en verrine, *85g*	20,90	245,88
Foie gras en verrine, *150g*	34,90	232,67

*en saison, d'octobre à décembre, selon disponibilité

L'Épicerie FINE

À tartiner, croquer, chauffer, trancher, rouler, cette sélection vous laisse le choix des armes pour votre plus grand bonheur, seul ou entre amis.

Spécialités fines sous-vide

	€ TTC / Pce	€ TTC / Kg
Mosaïque au foie gras de canard		65,20
Terrine de canard en gelée, *la barquette 240g*	5,90	24,58
P'tit gros rémoulade Salade italienne, *300g*	5,40	18,00
Magret de canard fumé		35,30
Magret de canard fumé prétranché, *100g*	6,30	63,00
Magret de canard fumé lardonné		40,30
Gésiers de canard confits		29,20
Filet de dinde Label Rouge braisé		27,70
Filet de dinde Label Rouge fumé et cuit		29,70
Filet de poulet Label Rouge braisé		29,20
Cuisse de canard confite		25,50
Cuisse de canard fumée		24,10
Cuisse d'oie confite		29,80

Spécialités fines en verrines

	€ TTC / Pce	€ TTC / Kg
Pâté au foie de canard et aux fruits secs, *85g*	4,50	52,94
Rillettes de canard, *85g*	3,70	43,53
Rillettes d'oie, *85g*	4,60	54,12
L'Excellent, pâté au foie de canard, *85g*	4,40	51,76
Mousse de foie de canard, *70g*	4,70	67,14
Mousse de foie d'oie au Pineau des Charentes, *70g*	5,20	74,29
Pâté au foie de canard et aux fruits secs, *200g*	7,30	36,50
Rillettes de canard, *200g*	6,00	30,00
Rillettes d'oie, *200g*	6,60	33,00
L'Excellent, pâté au foie de canard, *200g*	7,00	35,00
Mousse de foie de canard, *180g*	8,30	46,11
Mousse de foie d'oie au Pineau des Charentes, *180g*	9,80	54,44
Graisse de canard, *180g*	4,00	22,22
Graisse d'oie, *180g*	4,40	24,44

Nos Spécialités
EN CROÛTE

Pâte brisée maison préparée avec de la graisse de canard et du beurre, viandes fermières de plein air saumurées à l'ancienne, farces et foies gras maison, nos charcutiers et pâtissiers mettent en œuvre le meilleur pour vous régaler !

À réchauffer

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Magret de canard Wellington		31,20
Magret de canard en croûte		26,40
Filet de dinde en croûte		22,40
Filet de dinde aux petits légumes en croûte		26,70
Tourte au canard, *2 pers. min. 320g*	7,60	25,33
Tourte au canard, *4 pers. min. 600g*	14,10	23,50
Tourte au canard, *6 pers. min. 900g*	20,90	23,22
Tourte au canard, *8 pers. min. 1200g*	28,20	23,50
Feuilleté à la dinde fermière, *min. 220g*	5,60	25,45
Crête de coq, *min. 190g*	4,60	24,21
Tarte à l'oignon au magret fumé, *min. 500g**	8,20	16,40
Tarte du soleil, *min. 500g**	8,20	16,40

À déguster froid

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Médaillon en croûte Pâté en croûte avec bloc de foie gras		36,50
Pâté en croûte pure volaille		26,10
Mini pâté en croûte apéritif		29,70
Mini pâté en croûte au foie gras *Le pâté Clause*		45,40

*selon la saison

Le Coin du CHARCUTIER

Du bois de hêtre pour les fumés, du gros sel gris "Nature et Progrès" en direct du paludier, des mélanges d'épices concoctées par nos soins, des échalotes et gousses d'ail frais, tout un programme pour des recettes fidèles à la tradition charcutière alsacienne, 100% volaille fermière de plein air[1].

[1] boyaux : bœuf, mouton, porc

La Charcuterie

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Boudin blanc		25,10
Craq' du Bischenberg		17,70
Cervelas		16,90
Saucisse de viande		15,50
Charcuterie tranchée p'tit gros		18,40
Charcuterie tranchée gésier-pistache		19,40
Hardy		16,30
P'tit gros fumé		16,90
Riedwurst, *Saucisse à cuire*		16,90
Saucisse à croquer de canard		26,10
Saucisse de foie		19,70
Saucisse au foie de canard, *(30% de foie gras de canard)*		28,30
Saucisse au foie de canard, *la pièce de 150g (30% de foie gras de canard)*	5,00	33,33
Craqu'i, la barquette, *300g Mini knacks apéro pure volaille*	6,20	20,67
Saucisson de magret de canard		38,50

Les grillades

	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Saucisse à frire		16,30
Pimentaise, *la barquette de 6 pièces de 80g Merguez pure volaille*	8,60	17,92
Chipolata, *la barquette de 6 pièces de 80g*	8,60	17,92
Saucisse aux herbes, *la barquette de 6 pièces de 80g - Pur poulet fermier Label Rouge*	9,30	19,38
Brochette aux 4 mini saucisses, *180g min.*	3,90	21,67
Brochette aux trois filets *Filets de poulet et de dinde, magret de canard*		24,90
Brochette de dinde *Label Rouge* à l'oranaise		22,20

Idées
CADEAUX

Confectionnez vos coffrets cadeaux sur-mesure avec une large sélection d'accompagnements pour le foie gras et de vins AOC Alsace !

Accompagnements pour le foie gras

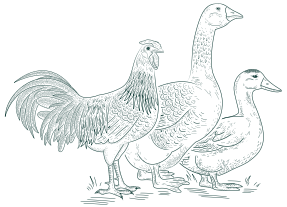
	€ TTC / Pièce	€ TTC / Kg
Compotée de coing* au poivre de Cubèbe de Jakarta, *85g*	4,60	54,12
Gelée au Gewurztraminer* *85g*	2,60	30,59
200g	3,60	18,00
Traditionnelle gelée d'aspic accompagnant le foie gras		
Confit de choucroute, *200g* *Mireille OSTER*	8,00	40,00
Gelée extra de coing, *50g* *Les confitures du Climont*	3,15	63,00
Cameline chutney, *50g* *Les confitures du Climont*	3,15	63,00
Cameline chutney, *220g* *Les confitures du Climont*	6,50	29,55

Coffrets cadeaux

	€ TTC / Pièce
Coffret découverte *Foie gras de canard, 150g* *L'Excellent, 85g* *Rillettes de canard, 85g* *Mousse, 70g* *Pâté au foie de canard et aux fruits secs, 85g*	45,40
Duo Connaisseurs *Foie gras de canard, 150g* *Foie gras d'oie, 150g*	64,20
Coffret dégustation "Canard" *Foie gras de canard, 150g* *Gewurztraminer Réserve de la Maison Lissner* *L'Excellent, pâté au foie de canard, 200g*	49,90
Sur-mesure	à définir

*Produits issus de notre fabrication

Nos points de VENTE



À la ferme

Mardi au Jeudi | 9h-12h30 et 14h-18h
Vendredi | 9h-12h30 et 14h-18h30
Samedi | 9h-17h

Magasin de Producteurs de la Nouvelle Douane

1A rue du Vieux Marché aux Poissons
à Strasbourg

Marchés de Strasbourg

Halle du Neudorf
Mardi et Samedi | 7h-12h

Place Broglie
Mercredi et Vendredi | 7h-13h

Montagne Verte
Place d'Ostwald
Jeudi | 7h-12h

Robertsau
Marché du Corps de Garde
Samedi | 7h-12h

L'Ancienne Douane
Marché des Producteurs
Samedi | 7h-13h

Boulevard de la Marne
Mardi et Samedi | 7h-13h

Krutenau
Place de Zurich
Mercredi | 7h-12h

Marchés alsaciens

Bischheim
Vendredi | 7h-12h

Colmar (Marché couvert)
Du mercredi au samedi | 9h-17h
Dimanche | 10h-13h

Erstein
Samedi | 7h-12h

Geispolsheim (Ferme de la Coccinelle)
Samedi | 8h-12h

Hoenheim
Mercredi | 7h-12h

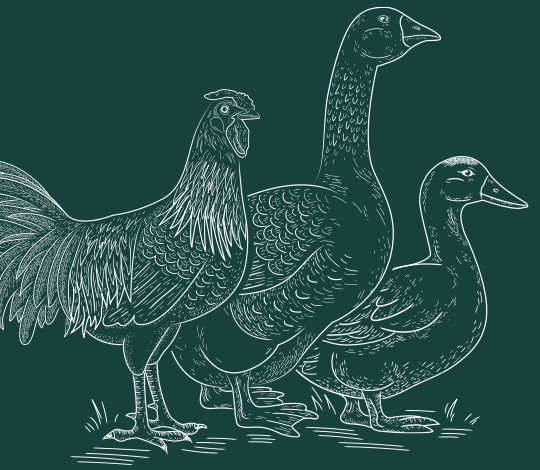
Obernai
Jeudi | 7h-12h

Rosheim
Vendredi | 7h-12h

Rouffach
Mercredi | 17h-19h

Nos produits
CHEZ VOUS
EN 24H**

Chronofresh
by chronopost



Les produits frais de notre ferme, partout, tout de suite !

Votre satisfaction et l'innovation nous guident depuis toujours, et c'est pourquoi nous répondons à vos envies de fraîcheur et de qualité en vous proposant de recevoir une large sélection de nos produits frais livrés directement chez vous avec **Chronofresh** !

Lancement du nouveau site internet

Frais de port offerts en France métropolitaine* avec le code "FSNOEL2020",
code à usage unique valable jusqu'au 31/12/2020 pour toute commande supérieure à 75€.

Spécialiste du transport express de produits frais sous température dirigée, **Chronofresh garantit le respect de la chaîne du froid sur toute la durée du transport et de ce fait la fraîcheur de nos viandes et foies gras.**

Il est aujourd'hui possible pour tous nos clients de France métropolitaine* de recevoir leurs commandes dès le lendemain avant 13h**.

Facile, rapide et frais !

1

Commandez sur notre boutique en ligne, par téléphone ou par bon de commande***

2

Préparation de votre commande à la ferme

3

Prise en charge du Colis par Chronofresh et transport à température dirigée entre +2 et +4°C

4

Livraison à votre domicile avant 13h le lendemain

* Hors Corse / ** Livraison de votre commande entre J+2 et J+4, du mardi au vendredi, dès l'acceptation du règlement par notre banque. / *** Frais postaux à la charge du client

La Ferme Schmitt

23 Rue du Ried
67870 BISCHOFFSHEIM
-
info@lafermeschmitt.com
Tél. 03 88 50 26 67
-

www.lafermeschmitt.com

Suivez-nous sur **Facebook : LaFermeSchmitt**

Crédits photo : Stéphane Spach et Gilbert Schmitt – Imprimerie Kocher - info@imprimeriekocher.fr

Les tarifs et informations indiqués dans ce document sont donnés à titre informatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment et sans préavis.