

## Plateau Apéro-dînatoire

- 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. 9,00 €  
Pour un apéro  
(125g par pers.) la pers. 4,50 €

## Plateau Buffet

- Bœuf rôti
- Kassler cuit ou rôti de porc 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. 11,00 €

## 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

(250g de charcuterie  
+ 250g de fromage par pers.)  
la pers. 13,00 €

- Assortiment de salade variées au choix (selon disponibilités)  
(400g par pers.) la pers. 6,00 €

Pour accompagner  
vos buffets

Pour vos Raclettes, Fondues, Tartiflettes et Plateaux

- Abondance
- Bufflonette
- Beaufort
- Bornin à l'ail
- 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

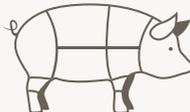
### HORAIRES D'OUVERTURE :

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

La   
**FERME**  
Gourmande

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

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



## Les Rôtis de porc

dans le filet ou l'échine

- Rôti de porc aux PRUNEAUX le kg 21,00 €  
jambon fumé, pruneaux
- Rôti de porc aux ABRICOTS le kg 21,00 €  
jambon fumé, abricots
- Rôti de porc COMTÉ et CHORIZO le kg 21,00 €
- Rôti de porc aux GIROLLES le kg 21,00 €  
girolles, jambon fumé, oignons frits, ail, persil, saucisse à frire fine
- Rôti de porc HAWAÏEN le kg 21,00 €  
ananas, mozzarella, jambon fumé
- Rôti de porc farci avec FIGUES le kg 21,00 €  
figues, mousse de foie de canard, jambon fumé
- Rôti de Porc GITAN le kg 19,50 €  
petits légumes, lard fumé
- Roulé de porc ORLOFF le kg 19,50 €  
fromage, jambon blanc et jambon fumé
- Roulé de porc aux HERBES le kg 17,00 €  
persil, ail
- Filet mignon forestier le kg 25,20 €
- Carré gourmand le kg 17,00 €  
avec couenne, manchonné, beurre à l'ail et au thym
- Gyros sur socle ananas le kg 19,50 €
- Sauce Tzatziki le kg 11,60 €

## Les Côtes de porc farcies

- Côte de porc farcie le kg 21,00 €  
aux champignons frais
- Côte de porc farcie le kg 21,00 €  
figues, 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 28,80 €

## Nos plats cuisinés

- Rosbif et sa sauce la pers. 8,00 €
- Rosbif, sa sauce et Spaetzle la pers. 12,00 €

En cocotte Staub à partir de 10 personnes

## Pour vos Pierrades, Plancha, Fondue, Carpaccio

Dressé sur plateau

- Bœuf – Tranche le kg 30,50 €
- Porc – Noix le kg 19,80 €
- Porc et Bœuf (même poids de chaque sur le plateau) le kg 25,15 €

Pour varier, nous proposons également pour la pierrade :

- Kassler fumé le kg 17,50 €
- Lard fumé le kg 20,00 €

## Les Accompagnements

- Spaetzle aux œufs frais le kg 11,50 €
- Gratin dauphinois le kg 16,00 €
- Galette de pommes de terre le kg 16,00 €
- Salade de pommes de terre le kg 14,50 €
- Salade de céleri, ou carottes, ou betteraves ou selon saison le kg 15,00 €

## Les Sauces

- Sauce crème champignons le kg 14,00 €
- Sauce brune le kg 14,00 €
- Sauce crème aux morilles le kg 20,00 €



## Jambon à l'os et autres spécialités

- Jambon salé/fumé avec os cru le kg 13,30 €
  - Jambon salé/fumé avec os cuit le kg 15,00 €
  - Jambon salé/fumé désossé cru le kg 15,00 €
  - Jambon salé/fumé désossé cuit le kg 17,00 €
  - Poitrine de porc farcie le kg 20,00 €
  - Porcelet farci (en tranche) le kg 20,00 €
  - Porcelet farci entier ou demi la pers 10,00 €
- Pour 20 personnes = entier / Pour 10 personnes = demi
- Estomac de porc farci le kg 16,00 €
  - Saucisse de pommes de terre le kg 16,00 €
  - Palette fumée sans os le kg 15,00 €

## Pour vos Apéritifs

- Mini pâté en croûte le kg 20,00 €
- Saucisson chapelet Noisettes et chorizo le kg 29,00 €
- Saucisse à croquer le kg 26,00 €
- Saucisse feuilletée au fromage le kg 23,00 €

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 15,00 €
  - Emmental la pers 15,00 €
- Filet de bœuf Wellington en croûte
  - Duxelles de champignons la pers 19,50 €
- Faux-Filet de bœuf Wellington en croûte
  - Duxelles de champignons la pers 15,50 €
- Jambon en croûte le kg 18,00 €
- Kassler en croûte le kg 18,00 €
- Tourte au Riesling
  - en 1 ou 3 ou 4 ou 6 personnes le kg 19,90 €
- Quiche landaise le kg 19,90 €
- Tarte à l'oignon
  - en 1 ou 2 personnes le kg 19,90 €
- Friends à la viande marinée le kg 23,00 €
- Bûchette
  - jambon et béchamel avec emmental le kg 23,00 €
- Feuillantine
  - jambon et béchamel avec Comté le kg 23,00 €

## Nos spécialités en croûte

FROIDES

- Pâté en croûte le kg 20,00 €
- Pâté en croûte avec mousse de canard le kg 23,00 €

