

Découpe de Volaille

Poulet

	€/kg
Poulet entier	9,90 €
Coq de Noël	15,50 €
Coq découpé	11,80 €
Blanc	19,80 €
Cuisse	13,00 €
Cou- Coeur- Aile	4,80 €
Foie de poulet	13,00 €
Gésier de poulet	6,50 €
Boulette	21,00 €
Fleischkiechle	21,00 €
Saucisse de poulet	18,50 €
Saucisse pomme de terre	17,00 €
Cuisse désossée	15,00 €
Cuisse désossée marinée	16,00 €
Cuisse farcie aux champignons	22,00 €
Pâté de foie de volailles	19,00 €
Émincé de volaille	23,00 €
Émincé de volaille mariné	24,00 €
Farce pour bouchée à la reine	21,00 €

Dinde

Blanc	19,80 €
Cuisse	13,00 €
Cou- Coeur- Aile	5,80 €
Brochette	17,20 €
Rôti de dinde	22,80 €
Rôti de dinde au jambon et fromage	24,00 €

Boutique à la ferme

Horaire de Janvier à Novembre

Jeudi 9h-12h

Vendredi 9h-12h 14h-18h

Samedi 9h 12h

Du 1er au 23 décembre :

Du Lundi au Vendredi 9h-12h 14h-18h

Samedi 9h-12h

Le 24 et 31 décembre :

9h-12h

Magasin la Nouvelle Douane - Strasbourg

1A rue du Vieux Marché aux Poissons

67000 Strasbourg

03 88 38 51 70

Notre site et boutique en ligne



Retrouvez nos évènements, soirée, dates et infos sur le site et notre page Facebook

Contactez-nous

2 Route de Morsbronn

67110 Eberbach-Gundershoffen

03 88 09 48 47

contact@fermemeyer.fr

www.fermemeyer.fr



TARIF 2025 / 2026

Tous nos prix sont au kilo et en euro TTC sauf indication

La ferme Meyer

Depuis 1985, nous produisons du foie gras de canard et du foie gras d'oie dans le respect des traditions Alsaciennes.

Nous sommes à la fois éleveur gaveur et transformateur, ce qui nous permet de garantir la qualité de nos produits.

Nous complétons cette activité par un élevage de volailles (dindes, poulets, coq de noël...), ainsi qu'un troupeau d'ovins composé de 100 brebis et un petit élevage de chevaux Paint Horse, Fjord et Shetland.

Foie d'Or Naturel

Plus récemment, avec la reprise de l'exploitation familiale par Aline, nous avons tenté l'aventure en produisant du Foie d'Or Naturel. Sur une petite partie de notre cheptel.

Une production sans gavage basée sur l'alimentation spontané de l'oie, créant ainsi un foie naturellement gras.



Volaille et découpe

Volaille à rôtir

€ ttc/kg

Poulet à rôtir	9,80 €
Coq de Noël	15,50 €
Canard à rôtir	11,00 €
Cane à rôtir	12,00 €
Dinde de Noël	14,00 €
Oie à rôtir	18,00 €

À la découpe

Aiguillette	24,00 €
Magret de canard ou d'oie frais	24,80 €
Magret fumé	44,00 €
Magret fumé tranché (au 100 gr)	6,50 €
Magret au foie gras	56,00 €
Cuisse de canard	12,00 €
Cuisse d'oie	15,00 €
Cuisse confite de canard	26,50 €
Cuisse confite d'oie	28,50 €
Gésier confit	28,80 €
Graisse de canard ou d'oie	9,80 €
Abat d'oie (aileron, cou, patte, gésier)	11,00 €
Abat de canard	11,00 €
Rillettes de canard ou d'oie (200gr)	7,80 €
Tournedos	28,00 €
Rôti de canard	27,00 €
Coeur	14,00 €
Saucisse de canard	22,00 €
Salami de canard / porc	36,00 €
Jambon fumé tranché	20,40 €
Lard fumé	20,20 €
Tourte au canard	25,00 €
Bolognaise de canard	21,00 €
Feuillantine de porc	19,00 €

Foie gras cru

Foie gras d'oie

€ ttc/kg

Tranche de foie gras d'oie fraîche	125,00 €
Foie gras de canard	78,00 €
Tranche de foie gras de canard fraîche	88,00 €

Foie gras d'Oie

Verrine de foie gras d'oie (conserve) 90gr	22,00 €
Verrine de foie gras d'oie (conserve) 180gr	39,00 €
Verrine de foie gras d'oie	200gr 41,00 €
Verrine de foie gras d'oie	350gr 65,00 €
Terrine de foie gras d'oie	au kg 179,0 €
Tranche de foie gras d'oie	100gr 18,90 €
Foie gras d'oie cuit s/ vide	au kg 189,0 €

Foie d'Or

Foie d'Or naturellement gras (sans gavage)	200gr 120,0 €
Mousse de foie d'Or	200gr 24,00 €

Foie gras de Canard

Verrine de foie gras canard (conserve) 90gr	18,00 €
Verrine de foie gras canard (conserve) 180gr	33,00 €
Verrine de foie gras canard	200gr 35,00 €
Verrine de foie gras canard	350gr 59,00 €
Terrine de foie gras canard	au kg 158,0 €
Tranche de foie gras canard	100gr 16,50 €
Foie gras canard cuit s/ vide	au kg 158,0 €