

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 événements, 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 spontanée 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

	€ ttc/kg
Foie gras d'oie	115,00 €
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 (conserves) 90gr	22,00 €
Verrine de foie gras d'oie (conserves) 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 (conserves) 90gr	18,00 €
Verrine de foie gras canard (conserves) 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 €