

La Ferme Nonnenmacher vous ouvre ses portes EN GRAND

Notre magasin vous accueille du lundi au samedi, pour vous proposer tous nos produits frais ou élaborés, ainsi qu'une sélection de produits du terroir de nos confrères : volailles fraîches, lapins, jus de fruits, sirops, huile, pain, miel, vin du Domaine Becht de Dorlisheim, liqueurs, charcuterie, produits laitiers, oeufs, farine, bredele, ...

- ❖ Au mois de mai, tous les deux ans, ne manquez pas notre Fête des Asperges.
- ❖ Ainsi que nos Portes Ouvertes d'Automne, début octobre.



Cadeaux & Paniers Gourmands

Pour vos anniversaires, cadeaux, fêtes de fin d'année, nous composons ensemble vos coffrets cadeaux ou corbeilles garnies. Pour tous les budgets, avec un grand choix de paniers en osier et de coffrets cadeaux personnalisés.

Vin, foie gras, magret fumé, asperges à l'aigre-douce, confitures d'oignons rouges, terrines, rillettes, presskopf, saucisson, ... joliment présentés, feront le plaisir de vos amis et parents, gourmets et gourmands.

Nous vous accueillons

du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h à 19h
(sauf lundi 18h30)

samedi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h

+ durant la saison des asperges
dimanches et jours fériés de 10h à 12h
+ les 3 dimanches avant Noël
de 10h à 12h et de 14h à 18h



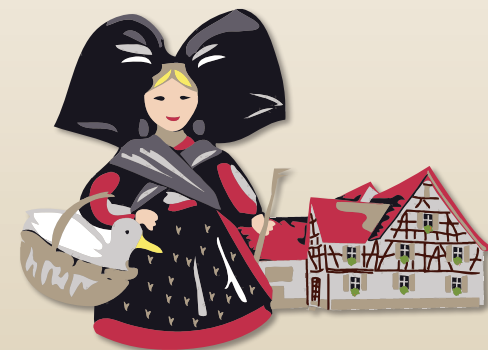
Nous adhérons à l'Association des Producteurs de Foie Gras d'Alsace, liée à une démarche de valorisation du foie gras sous la marque Gänzeliesel et répondant à un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant. Les canards sont élevés à la ferme et nourris aux céréales de notre propre production.

Notre ferme est membre de l'Association des Producteurs d'Asperges d'Alsace, issue d'une charte garante de qualité et de fraîcheur, et issue de notre terroir alsacien.



Notre exploitation adhère également au réseau «Bienvenue à la Ferme», qui vous garantit la qualité de la prestation et des produits. Nous respectons une charte de qualité qui définit des obligations d'élevage, de production et de vente. Nous acceptons le contrôle de l'exploitation par un organisme indépendant.

Le Gaveur du Kochersberg



Foie Gras d'Alsace

Spécialités de Canard - Produits du Terroir
Fabrication Maison - Vente à la Ferme

Asperges d'Alsace

Ferme Nonnenmacher

14, route de Hochfelden
67370 WOELLENHEIM

Tél. : +33(0)3 88 69 90 77

Fax : +33 (0)3 88 69 97 05

contact@gaveur-kochersberg.fr

www.gaveur-kochersberg.fr

Producteur, Éleveur, Gaveur



En 25 ans d'existence, la Ferme Nonnenmacher a considérablement changé, passant de productions tabacoles et laitières à l'élevage et au gavage de canards, ainsi qu'à la culture de l'asperge et autres produits maraîchers, qui nous permettent aujourd'hui d'avoir une production très variée.



Plus de la moitié de nos 70 ha est consacrée à la culture du maïs, du blé et de l'orge, qui constituent l'alimentation de nos canards, élevés durant 13 semaines sur les parcours

enherbés de notre exploitation.

Le gavage est réalisé par nos soins, exclusivement au maïs, 2 fois par jours pendant 12 jours.



L'abattage et la transformation sont entièrement réalisés dans le laboratoire de la ferme, selon nos méthodes artisanales.

Aujourd'hui, Jean-Jacques et Eliane ainsi que leurs enfants Audrey et Cédric travaillent ensemble avec une dizaine de salariés à l'année, mais aussi près d'une quarantaine de saisonniers durant la saison des asperges.



Maraîcher



Les surfaces restantes accueillent du maraîchage, des betteraves sucrières et des vergers. Au printemps, la récolte des asperges d'Alsace devient l'activité principale, le temps d'une saison. Vous pourrez les apprécier fraîches en avril et mai, puis vous

Le Canard Frais, Fumé, Séché, en Conserve ou Élaboré

Nos Foies Gras de Canard

Nos foies gras sont faits de foies entiers frais, soigneusement dénervés, travaillés à la main, et assaisonnés selon nos recettes traditionnelles.

Foie cru, escalopes de foie gras cru à poêler, foie gras en tunnel, foie gras en semi-conserve ou en conserve, lobe de foie poché...



Nos Spécialités Maison

Tourte au canard, au saumon et pointes d'asperges, rillettes de canard, presskopf de canard, terrine de canard, grattons de canard, cuisses de canard farcies, cou de canard farci au foie gras, saucisse à frire (porc)*, fleischnacka et fleischkiechle de canard, grumberekiechle, pâté en croûte de canard, pâté de campagne (au canard, au porc* et au gibier*) ...



**non issus, mais transformés à la ferme*

Nos Viandes Fraîches de Canard

Magret de canard frais, magret roulé au foie gras, magret roulé persillé, tournedos de canard, aiguillettes de canard, cuisses de canard fraîches, manchons de canard, canard entier à rotir...



Nos Produits Fumés ou Séchés à l'Ancienne

Magret de canard fumé ou séché, cuisses de canard fumées, saucisson de canard, saucisson de cerf*, saucisses paysannes fumées (porc)*, lard* fumé, saumon* fumé tranché...



Nos Confits de Canard

Cuisse confite, magret confit, magret confit au foie gras, gésiers confits, confit maison, graisse de canard, coeurs fourrés au foie gras.

Nos Fruits & Légumes Frais de Saison

Asperges, ail, oignon, échalote, pommes de terre, cornichons, tomates, haricots, petits-pois, salades, concombres, aubergines, brocolis, choux blancs, rouges ou frisés, poivrons, courgettes, carottes, poireau, céleris, rhubarbe, fraises, framboises, groseilles, mûres, cerises, quetsches, mirabelles, pommes, poires, pêches, coings, raisin, courges, potimarrons...

Nos Fruits & Légumes en Conserve

Asperges, cornichons, carottes, betteraves rouges ou légumes à l'aigre-douce; haricots en conserves; sauce tomates; quetsches, mirabelles, poires, cerises ou coings au sirop; compote de pommes; confiture tous fruits, confiture d'oignons rouges, coulis de fraises...



les dégusterez en conserve à l'aigre-douce ou en velouté, ainsi que bien d'autres de nos fruits et légumes préparés en conserves, compotes, coulis ou confitures, le tout fabriqué maison.