



Chez Élodie est née en 2002 à Bernwiller. La spécialité de sa créatrice .Les produits à base de canard, et en particulier le foie gras (un produit primé à plusieurs reprises). En septembre 2015, elle a déménagé sa petite entreprise - devenue grande - de Bernwiller à la Zac des Pins de Cernay.

Chez Élodie propose donc une large gamme de produits autour du canard et de la volaille. Frais et en conserves. Et le choix est très vaste : grillades, brochettes, pâtés en croûte, saucisses, cordons-bleus, paupiettes, jambons, tournedos, émincés, fumés, foies gras frais...

Avec aussi les spécialités maison : ballotins de poulet farcis et sauce cèpe/bolet, parmentier au confit de canard, gendarmes et lasagnes de volailles... **Le tout frais. Très frais.**

Environ 10 000 volailles en provenance d'Alsace et du Jura sont transformées chaque année. Chez Élodie emploie six salariés : un charcutier, un boucher, une cuisinière, une pâtissière et deux personnes pour l'entretien. « On n'augmentera pas l'effectif car l'idée est de rester une entreprise familiale »

QUANTITÉ

<p>MAGRET DE CANARD 1 pièce sous vide – 20,95 €/kg (Environ 450 g)</p>	
<p>AIGUILLETES DE CANARD 6 pièces sous vide – 26,90 €/kg (Environ 240 g)</p>	
<p>ESCALOPES DE POULET 2 pièces sous vide – 19,25 €/kg (Environ 400g)</p>	
<p>AIGUILLETES DE POULET 300 gr sous vide – 20,30 €/kg (Environ 240g)</p>	

- Autres produits : liste disponible au Stein

COMMANDE AVANT : 19/03/22

LIVRAISON AU STEIN : 25/03/22

NOM :

PRÉNOM :

TÉL :

#circuit court #produits locaux #environnement # locavore

"Le Stein" par l'association du foyer de Steinbach - 28 grand Rue - 68700 STEINBACH –

03 69 54 08 07 - www.lestein.fr