

Sylvette COIN-COIN !

La Sylvette Coin-Coin est une soirée originale autour du canard décliné sous toutes ses formes, préparé avec passion et gourmandise par Dominique, qui avait déjà régalé nos convives lors de la Sylvette Créole. Dominique nous propose à la fin de soirée de commander les produits dégustés.

(Pour les personnes ne pouvant pas venir vous pouvez commander au domaine, à retirer au domaine, bon de commande joint).

Dominique nous présente les produits de Bastien, jeune agriculteur du Gers, a repris la ferme familiale dans le but d'y créer une conserverie mettant à l'honneur le canard.

Il a tout appris avec sa mère Béatrice dont le rêve était de transformer leurs animaux pour en faire des mets de qualité dans leur conserverie.

Aujourd'hui, les canards sont élevés à 10km de la ferme et sont alimentés par des céréales issues de l'agriculture biologique directement produites sur place.

Avec une nourriture de qualité et un espace de vie respectant le bien-être de l'animal avant tout, Bastien se dote d'une viande de qualité pour en faire des produits exceptionnels.

Ce jeune fermier enthousiaste, rend chaque jour hommage à sa défunte mère en proposant une viande de canard saine qui sera entièrement cuisinée à partir des mêmes recettes familiales tirées du cahier de ses aïeux.

Au Programme :

- 16h Visite commentée de la maison des Sorcières de Bergheim (3€), guidée par Marie-Odile, plongée au cœur des croyances, peurs et procès qui ont marqué l'époque des sorcières. Rendez-vous direct à la Haxahüss.
- 18h : Accueil des participants avec un apéritif offert.
- 18h30 : Présentation du domaine & visite de notre cave.
- 19h : Début de la dégustation des différents accords mets-vins.

Apéritif de bienvenue

Dégustation de produit autour du canard :

- Endives farcies à la rillettes de canard.
- Trio de tartines aux pâtés à l'armagnac, poivre vert et orange.
 - Tranches de magrets séchés.
 - Mini Burger de confit de deux cuisses.
 - Petite verrine de Cassoulet.
- Hachis parmentier de patate douce et effiloché de canard.
 - Foie gras de canard



Chaque met sera accompagné d'un vin de notre domaine à découvrir à l'aveugle (10 vins). Pour l'achat de 6 bouteilles, nous vous offrons une bouteille de Gypse Terroir Unique 2018.

Le samedi 20 juin à 18h00 au domaine

✂-----

Bulletin d'inscription à nous retourner avant le 10 juin

Je m'inscris à la Sylvette Coin-Coin du samedi 20 juin 2026 ou j'envoie le bon de commande.

Nom : Prénom :

Nombre de personnes* : x 35 € = €
..... x 20 € = € (prix capitaine de soirée)

Mode de règlement par Carte bancaire (un lien de paiement sécurisé vous sera envoyé par courriel)

Mon téléphone* : Mon courriel* :

DOMAINE Sylvie SPIELMANN 2, route de Thannenkirch 68750 Bergheim
contact@sylviespielmann.com - Téléphone : (33) 03 89 73 35 95