

VINS

FLEURS et DECORATION DE NOEL

André STENTZ, vins d'Alsace, BIO NATURE & PROGRES

André, viticulteur Bio Nature & Progrès depuis 1984, vous propose sa gamme complète de vins d'Alsace

Sylvaner, Pinot gris, Riesling, Gewurztraminer...	6,80 € à 10,40€ / bouteille
Crémant d'Alsace	9,50 € / bouteille
Gewurztraminer vendanges tardives	21,50 € / bouteille 50cl

La ferme du KALBLIN

Bouilleur de cru, Serge WURTZ, distille ses propres récoltes. Fruits, baies sauvages et plantes, la garantie pour vous de véritables eaux de vie de terroir certifiées AB

Eau de vie de quetsche, sapin, marc, coing, framboise, kirsch ^o , griotte, cassis, prunelle, myrtille, mûre, alisier, sorbier, sureau noir, aspérule, mélisse, citronnelle, menthe poivrée gentiane, monarde.	38 à 60 € / bouteille 70cl
---	----------------------------

JACKY FLEURS

Arrangements de Noël à partir de 8 €

Ne ratez pas les **étoiles de Noël**,
cultivées dans nos serres à Illhaeusern à partir de 7 €

Et aussi Orchidées, Fleurs coupées, plantes fleuries, plantes vertes



Suggestions de cuisson

Grosse volaille (chapon, dinde, etc.), une demi-heure par 500 g de viande à température d'environ 170 °C

Fleischnaka (de volaille) : à cuire une vingtaine de minutes à feu très doux dans un bouillon ou une sauce tomate.

Les viandes en croûte, il s'agit de les réchauffer sans les chauffer ! Aussi, nous vous conseillons une demi-heure environ par 500 g de viande à faible température, environ 100°C et couvert avec un papier cuisson ou de l'aluminium, à retirer pour le dernier quart d'heure.

°kirsch « eau-de vie de cerise. Il est obtenu à partir de cerises griottes ou de variétés noires. C'est une des rares eaux de vie qui se bonifient en vieillissant à conditions d'être entreposées dans des dames-jeannes, au grenier, soumis aux aléas de la météo... » Daniel Zenner, Dictionnaire de la gastronomie alsacienne, ID, 2009.

PANIERES GARNIS

Pour vos cadeaux, nous vous proposons également des paniers garnis à composer en magasin.

Vous pourrez les composer en choisissant parmi tous les produits proposés en magasin : pâtés et foie gras, confitures, herbes, moutardes, fromages, bières, vins et spiritueux, bougies, décorations florales de Noël, pain d'épices, miels, etc.

Nos suggestions de paniers garnis

Panier de Fête
Mellinoisette, confiture de Noël, bougie au miel,
terrines de canard au foie gras, confit d'oignons bio,
bredalas 200g, crémant, panier 50 €

Panier Gourmand
Un petit kougelhopf, un nougat, clémentines ou
kiwis, pâte de coing, panier 25 €

Panier du Cellier (un produit de chaque producteur)
confiture, miel, crémant, jacinthe, rilette de truite,
tranches de foie gras, bouchons apéritifs de
chèvre, carré d'Hachimette, nougat, yaourt, 90 €
munster, Bargkass (tome de vache), kougelhopf,
tourte de volaille, légumes lacto-fermentés, panier



COMMANDES pour Noël et Nouvel an

Nous vous invitons à passer vos commandes, notamment de volaille, chapon, foie cru, etc.,

Avant le 14 décembre 2015

Certaines productions ne seront plus assurées entre le 25 décembre et le 01 janvier. L'approvisionnement en pain bio sera assuré par la boulangerie Furstoss.



Terroirs, nature et qualité, les agriculteurs vous proposent leurs produits en vente directe.

En vous approvisionnant au CELLIER DES MONTAGNES, vous soutenez des fermes dynamiques tout près de chez vous.

L'équipe est à votre entière disposition pour toutes vos questions.

Il y a toujours au moins un des agriculteurs du groupement présent en magasin, n'hésitez pas à lui poser des questions !

Noël et Nouvel An

2016-2017

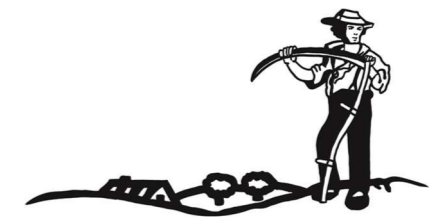


4, route de l'Europe

68650 HACHIMETTE

03 89 47 23 60

www.lecellierdesmontagnes.fr



Ouvert tous les jours sauf MARDI
9h-12h30 et 14h30-18h30
Samedi journée continue jusqu'à 18h
Dimanche 10h-12H30 et 14H30-18H30

Les horaires pendant les fêtes

Ouvert en continu le 23 Décembre jusqu'à 18H30
Ouvert en continu le 24 décembre et le 31 janvier jusqu'à 17h

Ouvert le Lundi 26 Décembre et le mardi 27 Décembre
10h-12H30 et 14H30-18H30

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier

DOUCEURS & PAINS

La ferme des SCHALANDOS (Agriculture Bio)

Vous trouverez au Cellier toutes nos glaces habituelles certifiée **AB** et nous vous proposons pour vos desserts de fête de belles douceurs glacées

Bûches glacées 8 à 10 personnes, 2 ou 3 parfums

Vanille et sorbet fraise	16 €
Chocolat et cannelle	16 €
Miel et caramel	16 €
Vanille, sorbet fraise et chocolat	18 €
Chocolat, noisette et caramel	18 €
Vanille, châtaigne et miel	18 €

Le RUCHER DU SCHAUBERG

Le rucher vous propose une large variété de miels et des recettes originales comme le Méllinoisette à étaler sur du bon pain légèrement grillé...

Les abeilles et Michael vous proposent du miel d'acacia, de tilleul, de fleurs, de forêt, de châtaigner et de sapin.

MELLINOISSETTE, recette originale de purée de noisettes torrifiées et de miel d'acacia, pot 250g	6,50 € / 250 g
Miel en pot de 250 g	à partir 3,75 €
Miel en pot de 500 g	à partir 6,50 €
Paquet cadeau de miels différents	3 x 250 g
Bougie roulée en pure cire d'abeille	2,50 € pièce

Les PAINS D'ÉPICES DE BARBARA

Bredala ¹ sachet 200 g	6.60 €
Nougat	4,80 € /100 g
Pain d'épices nature	14 € / kg
Pain d'épices aux noisettes, oranges, chocolat, Cranberry, figue ou encore gingembre	16 € / kg

TURLUPAIN (Agriculture Bio)

Vous trouverez au Cellier toute la gamme de leurs pains et nous vous recommandons pour vos fêtes,

Le Gallupain aux fruits secs, poires et pommes fraîches	5,50 €
La fougasse aux olives 400 g	4,30 €
Le pain aux graines 800 g	6 €
Le pain de seigle pour accompagner foie gras et crustacés 650 g /1100 g	3,70 € /5,60 €
Le pain au petit épeautre, farine la moins riche en gluten 500 g / 1000g	5 € / 9,20 €



¹**Bredele en bas-rhinois, Bredala en Haut-rhinois**, « nom général pour désigner toutes sortes de petits gâteaux, fabriqués dans chaque foyer quelques semaines avant Noël » Daniel Zenner, Dictionnaire de la gastronomie alsacienne, ID, 2009.

² **Tchic** : « fromage blanc d'un jour, fromage de Munster en devenir appelé Siesskass dans la vallée de Munter et Tchic dans le pays Welche... » Daniel Zenner, Dictionnaire de la gastronomie alsacienne, ID, 2009. **Voici comment il se déguste traditionnellement** : disposer le tchic dans la plus belle de vos assiettes creuses, verser de la crème fraîche, saupoudrer un peu de sucre et cerise sur le Tchic, arroser de kirch généreusement ou parcimonieusement selon votre gourmandise.

³« **Bargkass, barikass, bergkäs**, fromage de montagne : fromage à pâte pressée cuite de type emmental ou gruyère,... » Daniel Zenner, Dictionnaire de la gastronomie alsacienne, ID, 2009. Il est fabriqué dans les villages de montagne alsaciens et vosgiens.

FROMAGES

Cette année nous vous proposons pour la première fois deux plateaux regroupant les meilleurs fromages de nos fermes :

Plateau à 20€ (6-8p) : *Dés frais et Bûche cendrée (chèvre) ; bargkass, petit munster, carré d'Hachimette (vache)*

Plateau à 35€ (10-12p) : *Dés frais, bûche cendrée, clochettes, fleuri (chèvre) ; tome nature, tome fenugrec, petit munster, carré (vache)*

La ferme PIERREVELCIN-BASLER (Agriculture Bio)

Munster	13,50 €/ kg
Blanc de Munster salé	12,20 € / kg
Tchic*	2,20 € / pot de 450g
Raclette Bio tranchée	16 € / kg
Fromage râpé Bio, (Raclette & Bargkass ³)	16 € / kg

La CHEVRERIE DES EMBETSCHES (Agriculture Bio)

Plateau de fromage de chèvre	28 €
Fromage frais de chèvre aromatisé	2,50 € pièce
Barquette de 20 bouchons apéritifs	3 €

La ferme du CHAMP DE LA CROIX (Agriculture Bio)

Bargkass nature	13 € / kg
Bargkass, fenugrec, ail des ours ou carvi	14 € / kg
Fromage frais nature	1,90 € pièce
Fromage frais aromatisé	2,20 € pièce
Faisselle	2.20 € pot de 500 g

La ferme des SCHALANDOS (Agriculture Bio)

Bleu des Vosges	21 € / kg
Carré d'Hachimette	18 € / kg

LEGUMES & PLATS PREPARES

SAVEURS DU RIED (Agriculture Bio)

Vous trouverez nos fruits et légumes frais ainsi que notre gamme habituelle des conserves et plats préparés. N'hésitez pas à commander ; des volumes plus importants (600g ou 1 kg) sont aussi disponibles. Quelques exemples :

Légumes cuits sous-vide :

Epinards 500g	4.5 €/p
Carottes entières ou émincées 400g	2.6 €/p
Pommes de terre, émincées, grenaille, cubes 400g	3.2 €/p
Mélange de légumes de saison 400g	3.6 €/p
Betteraves entières	4, 00€/kg
Betteraves en cube juste à assaisonner	7,00 €/kg

Plats à chauffer

Gratin dauphinois	12 €/kg
Choux rouge aux pommes	5 €/400g
Spätzles ⁵ nature, épinard ou potimarron	3,60 €/400g
Gratin pomme de terre et légumes	10 €/kg



VIANDES & POISSONS

La ferme du CANARD ARGENTE et ses foies gras

Foie gras cru de canard
*A commander avant le **20 décembre*** 55 € / kg

Foie gras entier canard semi-conserve 180 g / 300 g 24,50 € / 34,50 €

Ballotine de foie gras frais entier tranchée sous vide 115 € kg

Magret poêlé aux champignons
*A commander avant le **12 décembre*** 15 €

Magret fourré foie gras 49 € / kg
Rôti de canard 25 € / kg
Cuisse confite 23 € / kg

Et toute la gamme de pâtés, terrines, rillettes et plats cuisinés habituels

La ferme SCHWENGER-FUCHS et ses volailles

La ferme vous propose de découvrir ou de redécouvrir les saveurs d'antan avec nos poulets, dindes, pintades, chapons, poulardes. Nos animaux sortent picorer toute l'année sur leurs parcours et sont élevés en plein air sans traitement antibiotique et nourris au grain (certifiés 100% sans OGM). **Dernière commande le 20 décembre.**

Dinde de 3 à 4 kg	9,60 € / kg
Roulé de dinde farcie de 1,2 à 1,7 kg	20,50 € / kg
Chapon de 3 à 4 kg	15,70 € / kg
Chapon désossé farci	21,95 € / kg
Poularde de 3 kg environ	12,30 € / kg
Pintade de 1,6 à 1,8 kg	9,90 € / kg
Tourte à la volaille	17,90 € / kg
Fricadelle de Volaille	16.50 € / kg

Composition de la farce des volailles : abats de volailles, raisins-marrons, cognac, pain œufs, lait, sel, épices.

La ferme des EMBETSCHES et ses viandes

Le **porc** élevé en plein air, nourrit au grain sans OGM et au petit lait issu de la transformation du fromage de chèvre.

Jambon en croûte	14,80€/kg
Kassler en croûte (dans le filet)	14,70€/kg
Echine de porc	13,60€/kg
Rôti de porc	14,90€/kg
Tourte au porc cuisiné au Riesling	14,60€/kg
Boudin noir oignons ou pommes de terre	12,85€/kg

L'agneau issu de l'Agriculture Biologique

Epaule d'agneau	17€/kg
Gigot d'agneau	24€/kg
Poitrine d'agneau	9€/kg

Cette année les **chevreaux** de la ferme des Embetschés arriveront juste pour Noël avec toutes les découpes habituelles possibles.



Les fermes Pierreveldcin-Basler, du Pré du Bois, du Schalandos et du Champ de la Croix vous proposent leur **steack haché** surgelé Bio 1,87 € pièce

La pisciculture GUIDAT

Retrouvez toute la gamme habituelle de la pisciculture Guidat mais aussi :

Terrine de truite	47 €/kg
Carpaccio de truite	46 €/kg
Feuilleté de truite fumée	4,50 €/unité

La terrine, le carpaccio et les feuilletés sont à commander avant le 20 Décembre.