

## ALCOOLS et VINS

### 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...	7 € à 10,40€ / bouteille
Crémant d'Alsace	9,60 € / bouteille
Gewurztraminer vendanges tardives	21,50 € / bouteille 50cl

### La ferme du KALBLIN (Agriculture Biologique)

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), et élabore des liqueurs plein fruit obtenues par macération longue et sans parfum ni colorant ajoutés.

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

Liqueur de cerise noire, cassis, framboise, mûre et myrtille	19.95 € / bouteille 50cl
---	--------------------------

La ferme du Kalblin vous propose aussi son Pack 4 Bières à 14.99 €, son amer bière 12.00 € la bouteille de 50 cl et son Pack Amer (3 bières blondes+1 Amer) à 22.00 €

## FLEURS et DECORATION DE NOEL

### 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 : Sapins, Orchidées, Fleurs coupées, plantes fleuries...



## Suggestions de cuisson

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

**Les viandes en croûte** : il s'agit de les réchauffer sans les dessécher ! 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.

**Fleischnacka** : Attention la pâte doit être cuite ! Faites les dorer sur les deux côtés dans une poêle, mais recouvrez les ensuite de bouillon chaud ou de sauce tomate et laissez mijoter pendant 20min à feu très doux.

## PANIERS 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.

Mais encore :

La confiture de Noël	6.35 €	pot de 420 g
La tisane de Noël	4.50 €	boîte de 20g
Les folies : myrtille, framboise, mûre (lot comprenant 1 sirop, une confiture et une gelée)	17.00 €	



## COMMANDES pour Noël et Nouvel an

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

**Avant le 12 décembre 2017**

La Boulangerie Turlupain est fermée entre le 23 Décembre et le 3 Janvier. Les dernières commandes seront prises le Jeudi 21 Décembre.

L'approvisionnement en pain bio sera assuré par la boulangerie Furstoss durant cette période.



Terroir, 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

## 2017-2018



4, route de l'Europe

68650 HACHIMETTE

03 89 47 23 60

[www.lecellierdesmontagnes.fr](http://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 19H  
Ouvert en continu le 24 décembre et le 31 janvier jusqu'à 16h

Ouvert le Mardi 26 Décembre et le mardi 2 Janvier  
10h-12H30 et 14H30-18H30

Fermé le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> 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 – Chocolat - Pain d’Epices	19 €
Chocolat - Chocolat Blanc - Noisette	19 €
Yaourt - Pistache – Sorbet Framboise	19 €
Chocolat – Sorbet framboise	17 €
Vanille - Caramel	17 €
Cannelle - miel	17 €

## La ferme du KALBLIN (Agriculture Bio)

Vous propose ses sorbets bios: cassis, églantine, framboise, mûre, myrtille, rose, fleur d'acacia, fleur de sureau.

## 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 torréfiées et de miel d’acacia, pot 250g	6,50 € / 250 g
Miel en pot de 250 g	à partir 4,50 €
Miel en pot de 500 g	à partir 7,50 €
Paquet cadeau de miels différents	3 x 250 g
Bougie roulée en pure cire d’abeille	2,50 € pièce

## Les PAINS D’EPICES DE BARBARA

Bredala sachet 200 g	6.60 €
Nougat	4,80 € /100 g
Pain d’épices nature	14 € / kg
Pain d’épices aux noisettes, orange, 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 €



# POISSONS

## 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.

# FROMAGES

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

**Plateau à 35€** (12-14p) : Dés frais, bûche cendrée, clochettes, fleuri (Chèvre) ; tome nature, tome fenugrec, petit munster, carré (vache)

**Plateau raclette à 20€** (2p) + 10€ par pers. suppl: 180gr de fromage par personne et un large échantillonnage de charcuteries du magasin.

## 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	17.00 €/kg
Fromage râpé Bio, (Raclette & Bargkass)	16.50 €/kg

## La CHEVRERIE DES EMBETSCHES (Agriculture Bio)

Plateau de fromage de chèvre	28 €
Fromage frais de chèvre nature 110g	2.30 € pièce
Barquette de 20 bouchons apéritif	3.80 €
Boîte de 8 dés frais aromatisés	6.20 €

## 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 1kg) sont aussi disponibles.

Quelques exemples :

### Légumes cuits sous-vide

Epinards 500g	4.40€/p
Carottes entières ou émincées 400g	2.80€/p
Pommes de terres, émincées, grenaille 400g	3.20€/p
Mélange de légumes de saison 400g	3.60€/p
Betteraves entières	4,00€/kg
Betteraves en cubes juste à assaisonner	7,00€/kg

### Plats à chauffer

Gratin dauphinois	14€/kg
Chou rouge aux pommes	4,40€/400g
Spaetzle <sup>5</sup> nature, persil ou potimarron	3,60€/400g
Gratin pommes de terre et légumes	10€/kg

Bien entendu, vous trouverez toujours en magasin nos fruits et légumes ainsi que nos plats préparés frais et en conserve, le tout certifié AB



# VIANDES

## La ferme du CANARD ARGENTE et ses foies gras

Foie gras cru de canard	55 € / kg
A commander avant le <b>3 décembre</b>	
Foie gras entier canard semi-conserve 180 g / 300 g	25€ / 35€
Ballotine de foie gras frais entier tranchée sous vide	116 € kg
Magret fourré foie gras	49 € / kg
Rôti de canard	27 € / kg
Cuisse confite	23.50€ / 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	10,20 €/kg
Roulé de dinde farcie de 1,2 à 1,7 kg	20,50 €/kg
Chapon de 3 à 4 kg	17,20 €/kg
Chapon désossé farci	22,50 €/kg
Poularde de 2 à 3 kg environ	13,30 €/kg
Pintade de 1,6 à 1,8 kg	10,50 €/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	15,50€/kg
Kassler en croûte (dans le filet)	15,50€/kg
Echine de porc	13,80€/kg
Rôti de porc	15,20€/kg
Tourte au porc cuisiné au Riesling	15,20€/kg
Boudin noir oignons ou pommes de terre	13,20€/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.

## La ferme de REHERREY et sa viande de veau:

Le veau d’étable issu de l’agriculture biologique et de race vosgienne est nourri au pis matin et soir.

Livraison d’un veau le 21 décembre ; pensez à réserver:

Filet de veau	31€/kg
Ris de veau	26€/kg
Rôti sous-noix	26€/kg
Ragoût avec os	10€/kg

## Et sans oublier :

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