



Catalogue des produits de Fêtes
de Noël et Nouvel An
2019-2020

Joyeuses fêtes

Viandes



Foie gras et canard

Ferme du Canard Argenté

- Foie gras cru de canard 55,00 €/kg
- Foie gras entier canard semi-conserve
Pot de 180 g 26,00 €
Pot de 300 g 36,00 €
- Ballotine de foie gras frais entier tranché
sous vide 116,00 €/kg
- Magret fourré foie gras 50,00 €/kg
- Rôti de canard 27,00 €/kg
- Cuisse confite 23,50 €/kg
- Et toute la gamme de pâtés, terrines,
rillettes et plats cuisinés habituels.

Volailles

Ferme Schwenger-Fuchs



Les volailles sont toutes élevées et transformées à la ferme à Logelheim. Leurs viandes sont exclusivement issues de leur élevage, elles sont garanties sans OGM et sans traitements médicamenteux.

- Dinde (env. 3,5 kg) 11,20 €/kg
- Roulé de dinde farcie
Pour 4 à 8 personnes 17,20 €/kg
- Chapon (env. 3,5 kg) 18,50 €/kg
- Roulé de chapon farci
Pour 4 à 8 personnes 24,50 €/kg
- Poulet 8,80 €/kg
- Poularde (env. 2,5 kg) 14,30 €/kg
- Pintade (env. 2 kg) 11,20 €/kg
- Coq entier ou coupé (env. 3 kg) .. 8,80 €/kg
- Fleischnacka 16,50 €/kg
- Tourte à la volaille (4-8 pers.) .. 16,50 €/kg

Toute volaille peut être farcie sur demande sans que cela n'affecte le prix au kg. Composition de la farce : abats de volailles, raisins-marrons, miel, cognac, pain, œufs, lait, sel, épices.

Viandes - Ferme des Embetschés

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

- Jambon en croûte 16,00 €/kg
- Kassler en croûte (dans le filet) .. 16,00 €/kg
- Échine de porc 13,80 €/kg
- Rôti de porc 15,20 €/kg
- Tourte au porc
cuisinée au Riesling 15,20 €/kg
- Boudin noir
oignon ou pommes de terre ... 13,80 €/kg
- Grand pâté des Embetschés 18,00 €/kg

Viande d'agneau (Agriculture Bio)

- Épaule d'agneau 18,00 €/kg
- Gigot d'agneau 24,00 €/kg
- Poitrine d'agneau 12,00 €/kg

Viande de chevreau

- Gigot de cabri 22,00 €/kg
- Épaule de cabri 16,00 €/kg
- Poitrine de cabri 7,00 €/kg

Viande de veau

Ferme de Reherrey (Agriculture Bio)

Viande de veau (Agriculture Bio)

Veaux de race vosgienne, nourris au pis matin et soir. Livraison d'un veau le 18 et le 21 décembre, pensez à réserver !

- Carré de veau 23,00 €/kg
- Filet de veau 31,00 €/kg
- Ris de veau 26,00 €/kg
- Rôti sous-noix 26,00 €/kg
- Ragoût avec os 10,00 €/kg

Viande de bœuf - Ferme du Surcenord

Livraison d'un bœuf le 20 décembre, pensez à réserver !

- Filet 59,00 €/kg
- Faux-filet 41,10 €/kg

- Paleron 21,00 €/kg
- Rôti four 33,00 €/kg

10 % de remise sur toutes les commandes au-delà de 1,5 kg par morceau.

Steaks hachés de bœuf (Agriculture Bio)

Fermes Pierrevclcin-Basler, du Pré du Bois, des Schalandos et du Champ de la Croix :

- Steak haché surgelé - 125 g 1,87 €
- 40 steaks surgelés - carton 5 kg 70,00 €

Fromages



Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierrevclcin-Basler (Agriculture Bio)

- Munster 13,70 €/kg
- Munster blanc salé 12,40 €/kg
- Tchic - pot de 450 g 2,20 €
- Fromage râpé
Mélange raclette & bargkass 16,50 €/kg

Ferme du Champ de la Croix (Agriculture Bio)

- Bargkass nature 13,00 €/kg
- Bargkass aromatisé
fenugrec, ail des ours ou carvi 14,00 €/kg
- Fromage frais nature - 200 g 1,90 €
- Fromage frais aromatisé - 200 g 2,20 €
- Faisselle - pot de 500 g 2,20 €

Ferme des Schalandos (Agriculture Bio)

- Bleu des Vosges 21,00 €/kg
- Carré d'Hachimette 18,50 €/kg
- Marbré des Schalandos 23,00 €/kg

Fromages et produits laitiers de brebis

Domaine de Naugoutte

- Yaourt de brebis - 125 g 1,40 €
- Tome de brebis 43,00 €/kg

Fromages et produits laitiers de chèvre

Chèvrerie des Embetschés (Agriculture Bio)

- Plateau de fromages
4 fromages frais, 8 clochettes, 1 bûche
cendrée, 1 fleuri, 1 crottin 25,00 €
- Fromage frais nature - 110 g 2,40 €
- Fromage frais aromatisé - 110 g 2,50 €
- Barquette 20 bouchons apéritifs 3,80 €
- Bûche cendrée affinée - 220 g 5,20 €

Légumes & plats cuisinés



Saveurs du Ried (Agriculture Bio)

Vous trouverez au Cellier leurs fruits et légumes frais ainsi que la gamme habituelle de conserves et plats cuisinés (en bocaux consignés ou mis sous vide). N'hésitez pas à commander ! Des volumes plus importants (600 g ou 1 kg) sont disponibles dans ce cas.

Quelques exemples :

Légumes cuits

- Carottes
entières ou émincées - 400 g 3,50 €
- Pommes de terre
émincées ou grenaille - 400 g 3,50 €
- Mélange de légumes
de saison - 400 g 3,50 €
- Betteraves rouges 4,00 €/kg



Plats à chauffer

- Wellington de betteraves 16,00 €/kg
- Gratin dauphinois 15,00 €/kg
- Gratin de pommes de terre
et légumes 15,00 €/kg
- Chou rouge aux pommes - 400 g 3,50 €
- Spaetzle nature,
persil ou potimarron - 400 g 4,00 €

Douceurs et pains



Glaces et sorbets

Ferme des Schalandos (Agriculture Bio)

Vous trouverez au Cellier toutes les glaces habituelles certifiées AB de la ferme des Schalandos. Pour vos repas de fêtes, la Ferme vous propose **des bûches glacées, 2 ou 3 parfums pour 8 à 10 personnes**. Voici les suggestions pour cette année :

- Bûche sorbet cerise, glace pistache .. 17,00 €
- Bûche sorbet fraise, glace vanille ... 17,00 €
- Bûche sorbet quetsche, glace pain d'épices..... 17,00 €
- Bûche sorbet cerise, glace myrtille, glace yaourt 19,00 €
- Bûche glace noisette, chocolat et pain d'épices..... 19,00 €
- Bûche glace vanille, miel et caramel. 19,00 €

Sorbets, coulis, confitures

Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

- Sorbets : Cassis, Églantine, Framboise, Mûre, Myrtille, Rose, Acacia, Fleur de Sureau.
- Coulis de fruits et Confitures

Miels et produits de la ruche

Rucher du Schauenberg



Le rucher vous propose une large variété de miels et des recettes originales comme le Mellinoisette 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 châtaignier et de sapin.

- Mellinoisette (purée de noisettes torréfiées et de miel d'acacia) - pot 250g 6,50 €
- Miel - pot de 250 g à partir 4,50 €
- Miel - pot de 500 g à partir 7,50 €
- Paquet cadeau de miels différents - 3 x 250 g
- Bougie roulée pure cire d'abeille..... 2,50 €

Pains d'épices et nougats

Barbara Meyer



- Bredala - sachet 200 g 6,60 €
- Nougat - sachet de 100 g..... 4,90 €
- Pain d'épices nature 15,00 €/kg
- Pains d'épices de Barbara :
Noisettes, orange, chocolat, cranberry,
figue ou gingembre 17,00 €/kg

Pains et fougasse

Boulangerie Turlupain (Agriculture Bio)

Vous trouverez au Cellier toute la gamme de leurs pains. Pour les fêtes de fin d'année, nous vous recommandons :

- Gallupain aux fruits secs, poires et pommes fraîches - 500 g 5,50 €
- Fougasse aux olives - 400 g 4,30 €
- Pain aux graines - 800 g 6,00 €
- Pain de seigle pour accompagner foie gras et crustacés
Pain de 650 g 3,70 €
Pain de 1,1 kg 5,60 €
- Pain au petit épeautre,
farine la moins riche en gluten
Pain de 500 g 5,00 €
Pain de 1 kg 9,20 €

Poissons et escargots



Poissons et produits traiteur

Pisciculture Guidat

Retrouvez toute la gamme habituelle de la Pisciculture Guidat. Quelques spécialités seront proposées en plus pour les fêtes :

- Terrine de truite 47,20 €/kg
- Carpaccio de truite 47,20 €/kg
- Pâté en croûte à la truite 39,10 €/kg
- Feuilleté de truite fumée - la pièce ... 5,50 €

Escargots - Pré aux Colimaçons

- Escargots à l'Alsacienne 8,60 €/dz
- Escargots à la bourguignonne.... 8,40 €/dz
- Fromentine à la bourguignonne . 8,40 €/dz
- Fromentine au munster 8,40 €/dz

Alcools et Vins



Eaux de vie, liqueurs et bières Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

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 sans fruits ni alcools importés ni parfum ajouté.

- Eaux de vie - bouteille de 70 cl :
quetsche, coing, kirsch, griotte,
framboise, cassis, prunelle, myrtille, mûre,
alisier, sorbier, sureau, aspérule, mélisse,
menthe, gratte-cul, monarde, houx
..... 35,00 € à 60,00 €

Il élabore des liqueurs plein fruit obtenues par macération longue et sans parfums ni colorants ajoutés.

- Liqueurs - bouteille de 50 cl : cassis,
framboise, mûre, myrtille, sureau .. 19,95 €
- Pack 4 Bières14,99 €
- Amer bière - 50 cl12,00 €
- Pack Amer :
3 bières blondes + 1 Amer22,00 €

Vins d'Alsace Domaine André Stentz (Agriculture Bio, Nature & Progrès)



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

Cuvées millésimées

- Sylvaner 2018 - 75 cl7,20 €
- Pinot blanc 2018 - 75 cl8,80 €

- Riesling 2018 - 75 cl9,60 €
- Muscat 2018 - 75 cl9,90 €
- Pinot gris 2018 - 75 cl9,90 €
- Gewurztraminer 2018 - 75 cl11,50 €

Crémants d'Alsace

- Crémant 2017, extra brut - 75 cl9,80 €
- Crémant rosé 2015, brut - 75 cl10,70 €
- Crémant 2016, brut nature - 75 cl ..14,10 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2018 - 75 cl11,20 €
- Pinot noir Rosenberg 2017 - 75 cl ..13,90 €
- Pinot noir Schoflit 2016 - 75 cl14,80 €
- Gewurztraminer grand cru
Steingrübler 2018 - 75 cl17,20 €

Vendanges Tardives et sélections de Grains Nobles

- Gewurztraminer grand cru Steingrübler
Vendanges Tardives 2017 - 75 cl ...25,20 €

Fleurs et décorations de Noël



Décorations de Noël, sapins et fleurs Jacky Fleurs

Pour les fêtes de fin d'année, Jacky Fleurs vous propose de nombreuses décorations de Noël, des sapins, fleurs coupées et diverses plantes. Les Étoiles de Noël, sont cultivées dans ses serres à Illhaeusern.

- Arrangements de Noël ..à partir de 8,00 €
- Étoiles de Noëlà partir de 7,00 €
- Et aussi : Sapins, Orchidées, Fleurs
coupées, plantes fleuries...

ATTENTION, certains produits sont à commander avec une date limite spécifique pour chaque producteur. Voir « **Commandes pour Noël et Nouvel An** » au verso.

Idées cadeaux

Paniers garnis

À composer vous-même en magasin, ou déjà préparés. Pour cela vous disposerez de 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 - pot de 420 g ..6,20 €
- La tisane de Noël - boîte de 20 g.....4,50 €
- Les folies : myrtille, framboise, mûre
Lot comprenant 1 sirop,
une confiture et une gelée17,00 €

Chèques cadeaux

Local et équitable : offrez à vos proches le meilleur de la Vallée de Kaysersberg en leur offrant un ou plusieurs chèques cadeaux :

Chèque cadeau de 10 €, 20 € ou 50 €

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 1 h pour 1 kg à 150 °C (puis 30 min par kilo supplémentaire), couvert avec un papier cuisson ou de l'aluminium, à retirer pour le dernier quart d'heure.

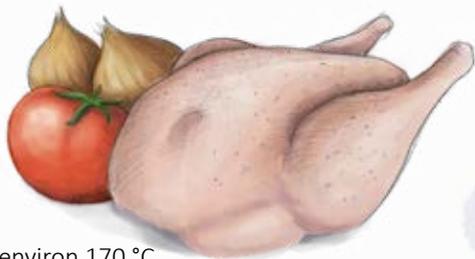
Fleischnacka : Attention la pâte doit être cuite ! Faites-les dorer sur les deux côtés dans une poêle, mais recouvrez-les ensuite de bouillon chaud ou de sauce tomate et laissez mijoter pendant 20 min à feu très doux.

Vos commandes pour Noël et Nouvel An

Dates limites de commande des produits :

- **Foie gras cru de canard**
Ferme du Canard Argenté **3 décembre**
- **Viande de veau**
Ferme de Reherrey **17 décembre**
- **Viande de bœuf**
Ferme du Surcenord **18 décembre**
- **Poissons et produits traiteur**
Pisciculture Guidat..... **20 décembre**
- **Pains et fougasse**
Boulangerie Turlupain **20 décembre**
- **Volailles**
Ferme Schwenger-Fuchs..... **22 décembre**
- **Porc**
Ferme des Embetschés **22 décembre**

La Boulangerie Turlupain sera fermée entre le 24 Décembre et le 5 Janvier. Du pain frais sera approvisionné tous les jours d'ouverture par la boulangerie Hirose durant cette période, Dimanche inclus. Nous vous encourageons néanmoins à réserver d'avance votre pain.



Les producteurs du Cellier

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 !

Les membres associés

- **Ferme du Canard Argenté**
Élevage de canards et lapins à Provenchère-sur-Fave (88)
- **Ferme du Champ de la Croix (AB)**
Élevage bovin à Lapoutroie
- **Chèvrerie des Embetschés (AB*)**
Élevage caprin*, ovin*, porc plein air à Lapoutroie
- **Jacky Fleurs** - Horticulture à Illhaeusern
- **Ferme du Kalblin (AB)**
Plantes Aromatiques et Médicinales à Fréland
- **Barbara Meyer**
Produits de la ruche à Labaroche
- **Ferme Pierrelveclin-Basler (AB)**
Élevage bovin à Lapoutroie
- **Ferme du Pré du Bois (AB)**
Élevage bovin à Orbey
- **Ferme de Reherrey (AB)**
Élevage bovin à Vecoux (88)
- **Les Saveurs du Ried (AB)**
Maraîchage à Holtzwihr
- **Ferme des Schalandos (AB)**
Élevage bovin à Hachimette
- **Rucher du Schauenberg**
Produits de la ruche à Gueberrschwihr
- **Ferme Schwenger-Fuchs**
Élevage de volailles plein-air à Logelheim
- **Vignoble André Stentz (AB)**
Viticulture à Wettolsheim

Les dépositaires

- **Boulangerie Turlupain (AB)**
Boulangerie à Orbey
- **La Cabane à Farine**
Culture de céréales à Dessenheim
- **Domaine de Naugigoutte**
Élevage ovin à Rombach-le-Franc
- **Pisciculture François Guidat**
Pisciculture à Orbey
- **Le Pré aux Colimaçons**
Élevage héricicole à Lapoutroie
- **Ferme Rolli (AB)**
Vergers de pommes à Bergheim
- **Ferme du Surcenord**
Élevage bovin à Orbey



Le Cellier des Montagnes

Horaires normaux en hiver

Lundi, mercredi, jeudi et vendredi : de 9 h à 12 h 30 et 14 h 30 à 18 h 30

Samedi journée continue de 9 h à 18 h

Dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et 14 h 30 à 18 h 30

Fermé le mardi

Horaires d'ouverture exceptionnels pendant les fêtes de fin d'année

Samedi 21, dimanche 22 et lundi 23 décembre

Ouvert en continu de 9 h à 18 h 30

Mardi 24 et mardi 31 décembre

Ouverture exceptionnelle en continu de 9 h à 16 h

Fermé les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier

Route de l'Europe - Hachimette - 68650 LAPOUTROIE

03.89.47.23.60 - contact@lecellierdesmontagnes.fr

www.lecellierdesmontagnes.fr

Le Cellier des Montagnes, GIE régi par l'ordonnance du 23 septembre 1967

