le Cellier des Montagnes

Catalogue des produits de Fêtes
de Noël et Nouvel An
2020-2021

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

Nos volailles sont élevées et transformées à la ferme. Elles sont nourries avec une alimentation garantie sans OGM et sans compléments alimentaires.

Volailles

- Chapon - env. 3,5 kg..... 18,90 €/kg
- Pintade - env. 1,8 kg..... 11,90 €/kg
- Poularde - env. 2,5 kg..... 14,90 €/kg
- Coq - env. 3 kg ..... 8,80 €/kg
- Dinde - env. 3,5 kg..... 11,90 €/kg

Il est possible de couper les volailles sur demande

Préparations à base de volailles

- Farce pour volailles..... 10,50 €/kg
  composition : viande de volaille, foie de volaille, raisin, marron, miel, cognac, œuf, pain, lait, sel, épices.
- Roulé de chapon (en quantité limitée)
  env. 1,5 kg ou 2,2 kg..... 25,60 €/kg
- Roulé de dinde (en quantité limitée)
  env. 1,5 kg ou 2,2 kg..... 17,50 €/kg
- Tourte de volaille XL
  env. 8 personnes ..... 16,50 €/kg
- Terrine de volaille porto
  à la tranche .....17,35 €/kg

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
- Demi chevreau - env. 3,5 kg
  ou entier - env. 7 kg ..... 14,50 €/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 du veau le 24 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 du bœuf le 21 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 Pierrevelcin-Basler, du Pré du Bois, des Schalandos et du Champ de la Croix :

- Steaks hachés surgelés (4x125 g) ..... 8,00 €

Fromages

Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierrevelcin-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
- Raclette tranchée ..... 18,00 €/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 Naugigoutte

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

Fromages et produits laitiers de chèvre

Chèvrerie des Embetschés (Agriculture Bio)

- Fromage frais nature - 110 g ..... 2,40 €
- Fromage frais aromatisé - 110 g ..... 2,50 €
- Bûche cendrée affinée - 220 g ..... 5,20 €
- Tome pur chèvre ..... 32,00 €/kg
- Lezembe ..... 27,00 €/kg
- Camenchèvre ..... 27,00 €/kg

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 de plats à chauffer :

- Chou rouge aux pommes - 400 g ..... 3,50 €
- Gratin dauphinois ..... 15,00 €/kg
- Gratin de pommes de terre
  et légumes ..... 15,00 €/kg
- Parmentier de céleri-rave au petits
  légumes - portion individuelle 150 g . 2,80 €
- Spaetzle nature,
  persil ou potimarron - 400 g ..... 4,00 €
- Tartelette potimarron et
  pesto de persil - la pièce ..... 3,20 €

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 glacée 2 parfums ..... 17,00 €
  - Glace vanille et sorbet fraise
  - Glace chocolat et pistache
- Bûche glacée 3 parfums ..... 19,00 €
  - Glace chocolat, noisette et pain d'épices
  - Glace yaourt, myrtille et sorbet cerise
- Bûche glacée avec biscuit ..... 24,00 €
  - Glace au miel, compotée d'orange, glace au chocolat, dacquoise noisette
  - Glace à la vanille, compotée de pommes, glace au pain d'épices, sablé croustillant

Sorbets, coulis, confitures
Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

Vous propose ses **sorbets bio** : cassis, églantine, framboise, mûre, myrtille, rose, acacia, fleur de sureau.

Ses **coulis de fruits et confitures** pour vos desserts festifs.

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 250 g ..... 6,50 €
- Miel - pot de 250 g .....à partir 4,50 €
- Miel - pot de 500 g .....à partir 8,00 €
- Duo de miels - 2x500 g ..... 20,00 €
- Miel de sapin - pot de 250 g ..... 6,00 €
- Miel de sapin - pot de 500 g ..... 11,00 €
- Bougie roulée pure cire d'abeille ..... 2,50 €

Pains d'épices et nougats
Barbara Meyer

- Bredala - sachet 200 g ..... 6,80 €
- 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 ..... 6,00 €
- Fougasse aux olives - 400 g ..... 4,60 €
- Pain aux graines - 800 g ..... 6,40 €
- Pain de seigle - 650 g ..... 4,00 €
  pour accompagner foie gras et crustacés
- Pain au petit épeautre
  farine la moins riche en gluten
  Pain de 500 g ..... 5,40 €
  Pain de 1 kg ..... 9,80 €

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 :

- Truite arc-en-ciel vidée (sous vide) . 11,45 €/kg
- Filet de truite rose fumé ..... 47,20 €/kg
- 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
- Mini-burgers - 6 pièces.....11,50 €

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

- Eaux de vie : quetsche, coing, kirsch, framboise, cassis, prunelle, myrtille, mûre, alisier, sorbier, sureau, aspérule, mélisse, menthe, gratte-cul, monarde, houx.
  Bouteille de 70 cl ..... 35,00 € à 60,00 €
- Liqueurs : cassis, framboise, mûre, myrtille, sureau noir
  et nouveauté 2020 - noix verte
  Bouteille de 50 cl ..... 19,95 €

La ferme du Kalblin vous propose aussi :

- Pack 4 Bières.....14,99 €
- Amer bière - 50 cl .....12,00 €
- Pack Amer :
  3 bières blondes + 1 Amer.....22,00 €

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 cl.....7,20 €
- Pinot Blanc 2019 - 75 cl.....8,80 €
- Riesling 2018 - 75 cl.....9,60 €
- Muscat 2019 - 75 cl .....9,90 €
- Pinot Gris 2019 - 75 cl .....9,90 €
- Gewurztraminer 2018 - 75 cl .....11,50 €

Crémants d'Alsace

- Crémant 2018 Brut - 75 cl .....9,80 €
- Crémant 2016*
  Brut nature - 75 cl.....14,10 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2018 - 75 cl ....11,20 €
- Pinot Noir* Rosenberg 2018 - 75 cl.13,90 €
- Pinot Noir* Schoflit 2017 - 75 cl ...14,80 €
- Gewurztraminer Grand Cru
  Steingrübler 2018 - 75 cl .....17,20 €

*sans sulfites ajoutés

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 Noël.....à 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 - boite de 20 g.....4,50 €
- Les folies : myrtille, framboise, mûre
  Lot comprenant 1 sirop,
  une confiture et une gelée ..... 17,00 €

Vos commandes pour Noël et Nouvel An

Dates limites de commande des produits :

- **Foie gras cru de canard**
  Ferme du Canard Argenté .....**3 décembre**
- **Poissons et produits traiteur**
  Pisciculture Guidat .....**20 décembre**
- **Pains et fougasse**
  Boulangerie Turlupain .....**22 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.

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 €

Livraisons

- **Viande de bœuf** - *Ferme du Surcenord*
  21 décembre
- **Viande de veau** - *Ferme de Reherrey*
  24 décembre

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.

Fleischschnacka : Attention la pâte doit être cuite ! Recouvrez-les de bouillon chaud ou de sauce tomate et laissez mijoter pendant 20 min à feu très doux.

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 Pierrevelcin-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 Gueberschwihr
- **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 hélicicole 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

Lundi 21, mardi 22 et mercredi 23 décembre
Ouverture en continu de 9 h à 18 h 30

Jeudi 24 et jeudi 31 décembre
Ouverture en continu de 9 h à 16 h

Fermé les vendredi 25 décembre, mardi 29 décembre et vendredi 1er janvier

L'accès au magasin est conditionné au respect strict des mesures sanitaires en place et à l'application des gestes barrières

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Création graphique et mise en page : Noëlle Guillot - TypikCom (www.typik.fr) - Crédits photo : les producteurs du Cellier des Montagnes, Adobe Stock