



Catalogue
des produits de fêtes
2025-2026

Viandes



Foie gras et canard Le Gaveur du Kochersberg

- Magret frais 27,72 €/kg
- Cuisse fraîche 11,77 €/kg
- Canard entier à rôtir 10,23 €/kg
- Foie gras de canard cru 91,85 €/kg
- Foie gras de canard en tunnel « mi-cuit » 184,25 €/kg
- Foie gras de canard « semi-conserve » bocal 200 g 40,37 €
- Foie gras de canard « conserve » bocal 180 g 37,40 €

Volailles - Ferme Avicole de Logelheim

Nos chapons fermiers entiers

- Moyen - de 2,5 à 3,5 kg 22,20 €/kg
- Grand - de 3,5 à 4,5 kg 22,20 €/kg

Nos volailles supérieures élevées au lait

- Coq lourd - de 3 à 4 kg 12,90 €/kg
Idéal pour « coq au vin »
- Poule grasse - de 2 à 3 kg 12,90 €/kg
Idéale pour « bouchées à la reine »

Possibilité de couper ou farcir les volailles sur demande.

Nos préparations

- Chapon en croûte aux pleurotes - Moyen pour 4/5 personnes 38,00 €/pièce
- Chapon en croûte aux pleurotes - Grand pour 8/10 personnes 72,00 €/pièce

Viandes - Ferme des Embetschés

Viande de porc

Porcs élevés en plein air, nourris au grain et au petit lait, sans OGM, feuilletage pur beurre.

- Jambon en croûte 22,00 €/kg
- Kassler en croûte (dans le filet). 22,00 €/kg

- Pâté en croûte 42,00 €/kg
- Tourte au Riesling 19,00 €/kg
- Tourte porc, potimarron et châtaigne 20,00 €/kg
- Pâté des Embetschés 25,00 €/kg
- Plateau apéritif 25,00 €/le plateau pour 4 pers. 16 pièces :
 - 4 empanadas porc, potimarron, châtaigne
 - 4 feuilletés fromage de chèvre, cranberry
 - 4 sapins feuilletés jambon cru, fromage, pistache - 4 mini tartes flambées

Viande d'agneau (Agriculture Bio)

- Épaule d'agneau 20,00 €/kg
- Gigot d'agneau 27,50 €/kg

Viande de chevreau

- Gigot de cabri 26,00 €/kg
- Épaule de cabri 20,00 €/kg



Viande de bœuf

Ferme du Surcenord (Agriculture Bio)

- Filet 59,00 €/kg
- Faux-filet 41,00 €/kg
- Paleron 26,00 €/kg
- Rôti four 33,00 €/kg

Viande de gibier - Nemrod

- Cuisson de chevreuil désossé .. 43,65 €/kg
- Pavé de biche 38,33 €/kg
- Pâté en croûte au 3 gibiers, trompettes de la mort et pistache
Format cocktail 39,90 €/kg
- Tourte de sanglier - 1,4 kg 25,50 €/kg
Saveurs au choix :
Pommes-châtaignes ou Cèpes-échalotes
- Civet de sanglier 19,90 €/kg



Fromages

Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierreveldin-Basler (Agriculture Bio)

- Munster 15,80 €/kg
- Blanc salé 14,30 €/kg
- Raclette tranchée 19,70 €/kg
- Tchic - pot de 450 g 2,65 €

Ferme Fleur de Lait (Agriculture Bio)

- Lait cru 1,45 €/L
- Lait pasteurisé 1,85 €/L
- Fromage blanc battu - pot de 400 g .. 2,95 €
- Crème fraîche - 16 cl 2,00 €

Ferme du Champ de la Croix (Agriculture Bio)

- Bargkass nature 15,00 €/kg
- Bargkass aromatisé
fenugrec, ail des ours ou carvi 16,00 €/kg
- Fromage frais nature - 200 g 2,10 €
- Fromage frais aromatisé - 200 g 2,40 €

Ferme des Schalandos (Agriculture Bio)

- Bleu des Vosges 21,90 €/kg
- Carré d'Hachimette 18,90 €/kg

Fromages et produits laitiers de brebis

Ferme des brebis en folie (Agriculture Bio)

- Tomme nature douce ou typée - entière
(environ 3,5 kg) ou tranchée 44,00 €/kg
- Grand yaourt - env. 425 g 4,50 €
Parfums au choix : bergamote, camomille,
cannelle, citron, nature, vanille, verveine.

Fromages et produits laitiers de chèvre

Chèvrerie des Embetschés (Agriculture Bio)

- Fromage frais nature - 110 g 2,70 €
- Fromage frais aromatisé - 110 g 2,85 €
- Bûche cendrée affinée - 220 g 6,75 €
- Camenchèvre 32,00 €/kg
- Yaourt nature chèvre - 2 x 125 g 2,00 €
- Dessert au lait
de chèvre - 2 x 125 g 2,40 €

Légumes et plats cuisinés



Saveurs du Ried (Agriculture Bio)

Fruits et légumes frais, produits traiteur, conserves et légumes sous vide disponibles en magasin, pensez à commander.

Quelques exemples de plats prêts à chauffer pour les fêtes :

- Chou rouge aux pommes - 400 g 4,00 €
- Gratin dauphinois 15,00 €/kg
- Parmentier de céleri-rave aux 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)

Nos bûches glacées :

- La Montagne - Glace vanille et sorbet myrtille
4 parts 11,50 €
8 parts 21,00 €
- La Vallée - Glace noisette, vanille et chocolat
4 parts 13,50 €
8 parts 23,00 €
- La Sésame - Glace sésame noir, glace
yaourt et sorbet framboise
4 parts 13,50 €
8 parts 23,00 €
- L'Oranger - Sorbet mangue-orange, glace
chocolat, biscuit à l'orange
8 parts 30,50 €
- Saveurs de Noël - Glace miel, glace
cannelle, compotée d'orange confite
8 parts 30,50 €
- Un Air d'Été - Glace vanille, sorbet pêche,
biscuit amande
8 parts 30,50 €

Sorbets, sirops, confitures et tisanes Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

- Sorbets de fleurs - 50 cl 7,50 €
- Sorbets de fruits - 50 cl 7,80 €
- Sirops de fleurs, herbes
et petits fruits - 50 cl 7,00 à 8,10 €
- Confits de fleurs - 240 g 5,60 €
- Gelées de fruits - 240 g 5,60 €
- Confitures extra - 420 g 6,65 à 8,00 €
- Tisanes simples et mélanges... 4,25 à 5,55 €
Les spéciales : Noël, Hivernale, Bonne Humeur...

Condiments et assaisonnements Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

- Aromates
et sels d'aromates - 15 à 50 g... 3,70 à 3,90 €
- Moutardes - 210 g 5,25 €
Ancienne, au raifort ou aux herbes
- Vinaigres - 50 cl 6,00 à 7,00 €
Cidre, miel aux herbes ou aux fruits
- Huiles aromatisées - 50 cl 6,80 à 7,80 €

Miels et produits de la ruche Rucher du Schauenberg



- Mellinoisette (purée de noisettes torréfiées
et de miel d'acacia) - pot 250 g 6,50 €
- Miel de fleurs - pot de 500 g 9,20 €
- Miel de forêt - pot de 500 g 11,20 €
- Miel aromatisé à la vanille
pot de 500 g 12,00 €
- Miel de sapin - pot de 500 g 12,00 €
- Bonbons au miel - 150 g 3,80 €

Pains d'épices et nougats Barbara Meyer

- Bredala - sachet 100 g 4,50 €
- Pain d'épices nature 17,00 €/kg
- Pains d'épices de Barbara :
Noisettes, orange, chocolat, cranberry,
figue ou gingembre 19,00 €/kg

Pains et fougasse Boulangerie Turlupain (Agriculture Bio)

- Gallupain aux fruits secs, poires
et pommes fraîches - 500 g 6,80 €
- Fougasse aux olives - 400 g 5,20 €
- Pain aux graines - 800 g 7,30 €
- Pain de seigle - 650 g 4,60 €
- Pain au petit épeautre - 500 g 6,20 €
- Pain au petit épeautre - 1 kg 11,10 €

Poissons et escargots

Poissons et produits traiteur Pisciculture Guidat



- Truite arc-en-ciel vidée (sous vide) . 18,95 €/kg
- Truite en papillote 36,80 €/kg
- Filet de truite rose fumé 60,90 €/kg
- Filet de truite blanche
fumé à chaud 60,90 €/kg
- Carpaccio de truite 64,15 €/kg
- Gravlax fenouil-5 baies 60,90 €/kg
- Gravlax rose-agrumes 60,90 €/kg
- Rillettes à la truite fumée - 200g 10,20 €
- Rillettes à la truite rose
aux amandes - 200g 10,20 €

Escargots - Pré aux Colimaçons

- Escargots à l'Alsacienne 9,90 €/dz
- Escargots à la bourguignonne 9,90 €/dz
- Fromentine à la bourguignonne 9,90 €/dz
- Mini-burgers - 6 pièces 12,80 €

Alcools et Vins



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération. »

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

- Eaux-de-vie : Poire Williams, quetsche,
coing, kirsch, cassis, prunelle, mûre, alisier,
sorbier, sureau, mélisse, menthe, monarde,
houx, sapin, cumin.
- Bouteille de 70 cl 40,00 € à 52,00 €

- Bouteille de 35 cl 25,00 € à 28,00 €
- Liqueurs : Baies de Sureau, Noix vertes, cassis, fraise, framboise, mûre, myrtille.
- Bouteille de 50 cl..... 25,00 €

Bières :

- Bières aux plantes aromatiques - 50 cl
Blonde, Brune, Rousse ou Blanche...4,25 €
- Pack 4 Bières - 4 x 50 cl.....17,10 €
- Amer bière - 50 cl16,00 €
- Pack Amer : 3 Blondes + 1 Amer ...28,75 €
- Alsacian Tonic - 0,75 cl 3,70 €
Base tonic pour vos cocktails avec ou sans alcool

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

Cuvées millésimées

- Pinot Blanc 2023 « Sec » - 75 cl9,90 €
- Riesling 2023* « Sec » - 75 cl12,30 €
- Muscat 2023 « Demi-sec » - 75 cl ..11,20 €
- Pinot Gris 2023 « Demi-sec » - 75 cl ..11,10 €
- Gewurztraminer 2022
« Moelleux » - 75 cl11,90 €

Crémants d'Alsace

- Crémant Brut 2022 - 75 cl11,30 €
- Crémant Brut nature 2021* - 75 cl ..15,90 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2023
« Demi-sec » - 75 cl.....13,10 €
- Pinot Gris Rosenberg 2023
« Moelleux » - 75 cl13,70 €
- Pinot Noir* Rosenberg 2023 - 75 cl..14,90 €
- Pinot Noir* Grand Cru Hengst 2023
75 cl.....17,60 €
- Gewurztraminer Grand Cru
Steingrüber 2020
« Moelleux » - 75 cl18,50 €

*sans sulfites ajoutés

Vendanges Tardives et sélections de Grains Nobles

- Pinot Gris Rosenberg 2018
Vendanges Tardives « Doux » - 75 cl ..26,90 €

Flours et décorations de Noël

Décorations de Noël, sapins et fleurs Jacky Fleurs

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

Cosmétiques



Savons et coffrets cadeaux de cosmétiques fermiers - Ferme à Bulles

- Mini Bulles de Fêtes2,50 €
Savon d'invité de 25g emballé dans un
papier ensemencé
- Coffret Les Iconiques21,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 crème mains
Hydra'Fraiche, 1 baume à lèvres Santal
- Coffret Douceur lactée28,50 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 shampoing
Rhassoul, 1 crème mains Hydr'Agrume, 1
baume à lèvres Santal
- Coffret Trio pour Elle25,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 crème visage La
Fleurie, 1 baume à lèvres Santal
- Coffret Trio pour Lui25,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 crème visage La
Boisée, 1 baume à lèvres Santal

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, savons et cosmétiques, etc.



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.

Les volailles : « Chamber » votre volaille dans un torchon 6 heures avant la cuisson. Compter 1h de cuisson par kilo à 150°C.

Le chapon en croûte : Le moyen 45 minutes à 180°C, le grand 1h à 180°C.

Vos commandes pour Noël et Nouvel An

Dates limites de commande des produits :

- **Pains et fougasses**
Boulangerie Turlupain **20 déc. (à midi)**
- **Viande de Volaille**
Ferme Avicole de Logelheim **18 déc.**
- **Viande de Gibier - Nemrod** **21 déc.**
- **Viande de Porc**
Ferme des Embetschès **21 déc.**
- **Viande de Bœuf**
Ferme du Surcenord **14 déc.**
- **Bûches glacées**
Ferme des Schalandos **19 déc.**
- **Légumes et plats cuisinés**
Les saveurs du Ried **19 déc.**
- **Poissons - Pisciculture Guidat**
Pour Noël **17 déc.**
Pour Nouvel An **24 déc.**

La Boulangerie Turlupain sera fermée du mercredi 24 décembre au mercredi 7 janvier inclus. Du pain frais sera approvisionné tous les jours d'ouverture par la boulangerie Hirose durant cette période, même le dimanche. Nous vous encourageons néanmoins à réserver d'avance votre pain.

Livraisons

- **Pain - Boulangerie Turlupain** ... **23 déc.**
- **Volaille - Ferme Avicole de Logelheim**
Pour Noël **22 déc.**
Pour Nouvel An **31 déc.**
(Toutes les commandes prises après Noël seront livrées à la Saint-Sylvestre)
- **Gibier - Nemrod** **23 déc.**
- **Saucisses et charcuterie de Porc -**
Ferme des Embetschès **23 déc.**
- **Boeuf - Ferme du Surcenord** **18 déc.**
- **Veau - Ferme de Reherrey** **17 déc.**

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 Avicole de Logelheim**
Élevage de volailles plein-air à Logelheim
- **Ferme du Champ de la Croix (AB)**
Élevage bovin à Lapoutroie
- **Chèvrerie des Embetschés (AB*)**
Élevage caprin*, ovin*, porc plein air à Lapoutroie
- **Ferme Fleur de Lait (AB)**
Élevage bovin à Orbey
- **Pisciculture François Guidat**
Pisciculture à Orbey
- **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 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
- **Vignoble André Stentz (AB)**
Viticulture à Wettolsheim
- **Ferme du Surcenord (AB)**
Élevage bovin à Orbey

Les dépositaires

- **Ferme les brebis en folie (AB)**
Élevage ovin à Sainte-Marie-aux-Mines (68)
- **La Bergerie des Combes**
Élevage ovin à Orbey
- **Boulangerie Turlupain (AB)**
Boulangerie à Orbey
- **La Cabane à Farine**
Culture de céréales à Dessenheim
- **Le Gaveur du Kochersberg -**
Élevage de canard à Woellenheim (67)
- **Jacky Fleurs**
Horticulture à Illhaeusern
- **Nemrod - Gibier à Fréland**
- **Le Pré aux Colimaçons**
Élevage hélicicole à Lapoutroie
- **Ferme Rolli (AB)**
Vergers de pommes à Bergheim

Le Cellier des Montagnes

Horaires normaux en hiver

Lundi, mercredi, jeudi et vendredi : de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h30

Samedi journée continue de 9h à 18h

Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et 14h30 à 18h30

Fermé le mardi

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

Lundi 22 et mardi 23 décembre

Ouverture en continu de 9h à 18h30

Mercredi 24 décembre

Ouverture en continu de 9h à 14h

Vendredi 26 décembre

Ouverture de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Mercredi 31 décembre

Ouverture en continu de 9h à 17h30

Fermé le jeudi 25 décembre et jeudi 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

