

Catalogue
des produits de fêtes
2022-2023

Viandes



Foie gras et canard Ferme de Bémont

- Foie gras de canard cru 98,00 €/kg
- Terrine de foie gras
2 tranches 17,00 €/100 g
- Magrets frais 36,50 €/kg
- Cuisses confites 39,50 €/kg
- Cou de canard farcis - env. 300g . 78,50 €/kg

Volailles - Ferme Schwenger-Fuchs

Volailles



- Chapon - env. 3,5 kg 27,30 €/kg
- Poule ou coq de Noël 17,90 €/kg
- Dinde - env. 3,5 kg 15,70 €/kg

Possibilité de couper les volailles sur demande.

Préparations à base de volailles

- Farce pour volailles 16,50 €/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 35,70 €/kg
- Roulé de dinde (en quantité limitée)
env. 1,5 kg ou 2,2 kg 24,20 €/kg
- Tourte de volaille XL
env. 8 personnes 20,00 €/kg
- Terrine de volaille porto
à la tranche 20,90 €/kg

Viandes - Ferme des Embetschés

Viande de porc

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

- Jambon en croûte 16,00 €/kg
- Kassler en croûte (dans le filet). 16,00 €/kg
- Échine de porc 14,50 €/kg
- Rôti de porc 15,75 €/kg

- Tourte au porc
cuisinée au Riesling 15,50 €/kg
- Boudin noir
oignon ou pommes de terre 15,00 €/kg
- Grand pâté des Embetschés 18,00 €/kg

Viande d'agneau (Agriculture Bio)

- Épaule d'agneau 18,00 €/kg
- Gigot d'agneau 25,00 €/kg
- Poitrine d'agneau 12,00 €/kg

Viande de chevreau

- Gigot de cabri 24,00 €/kg
- Épaule de cabri 18,00 €/kg
- Poitrine de cabri 7,00 €/kg
- Demi chevreau - env. 3,5 kg
ou entier - env. 7 kg 15,00 €/kg



Viande de veau

Ferme de Reherrey (Agriculture Bio)

- Carré de veau 24,00 €/kg
- Filet de veau 32,00 €/kg
- Ris de veau 26,00 €/kg
- Rôti sous-noix 27,00 €/kg
- Ragoût avec os 11,00 €/kg

Viande de bœuf

Ferme du Surcenord (Agriculture Bio)

- 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 - bœuf (Agriculture Bio)

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

- Steak haché surgelé (125 g pièce) ... 2,00 €

Viande de gibier - Nemrod

- Rôti de biche - env. 800g 25,55 €/kg
- Tourte de Sanglier aux Trompettes de la mort - env. 1 kg 24,55 €/kg
- Filet Mignon de Biche en Croûte env. 1,3 kg 32,45 €/kg
- Civet de Sanglier - env. 1 kg 19,65 €/kg



Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierrelvein-Basler (Agriculture Bio)

- Munster 14,20 €/kg
- Munster blanc salé 12,70 €/kg
- Tchic - pot de 450 g 2,30 €
- Fromage râpé
Mélange raclette & bargkass 18,00 €/kg
- Raclette tranchée 18,50 €/kg

Ferme du Pré du Bois (Agriculture Bio)

- Lait cru 1,30 €/L
- Lait pasteurisé 1,45 €/L
- Fromage blanc battu - pot de 400 g ... 2,75 €
- Crème fraîche - 16cl 1,95 €

Ferme du Champ de la Croix (Agriculture Bio)

- Bargkass nature 14,00 €/kg
- Bargkass aromatisé
fenugrec, ail des ours ou carvi 15,00 €/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 21,90 €/kg
- Carré d'Hachimette 18,90 €/kg
- Marbré des Schalandos 23,00 €/kg

Fromages et produits laitiers de brebis

Bergerie des Combes

- Yaourt nature - pot de 125 g 1,30 €
- Yaourt à la confiture de fraise
pot de 125 g 1,40 €

Fromages et produits laitiers de chèvre

Chèvrerie des Embetschés (Agriculture Bio)

- Fromage frais nature - 110 g 2,60 €
- Fromage frais aromatisé - 110 g 2,75 €
- Bûche cendrée affinée - 220 g 6,20 €
- Tome pur chèvre 34,00 €/kg
- Camenchèvre 30,00 €/kg
- Yaourt de chèvre - pot de 125g 1,10 €
- Dessert au lait
de chèvre - pot de 125g 1,20 €



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 3,50 €
- Gratin dauphinois 15,00 €/kg
- Gratin de pommes de terre
et légumes 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)

- Bûche glacée 2 parfums 17,00 €
 - Sorbet fraise et glace vanille
 - Glace yaourt et sorbet myrtille
- Bûche glacée 3 parfums 19,00 €
 - Glaces chocolat, noisette et pain d'épices
 - Glace miel, cannelle et sorbet quetsche
- Bûche glacée avec biscuit 24,50 €
 - La cacahuète : glace cacahuète, biscuit croustillant aux amandes et caramel coulant.
 - La gourmande : glace chocolat, glace vanille cookies, enrobage chocolat et brisures de cookies.
 - L'exotique : glace vanille, sorbet mangue, biscuit croustillant chocolaté aux amandes.

Sorbets, coulis, confitures

Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

Sorbets bio : cassis, églantine, framboise, mûre, myrtille, rose, fleur de sureau.

Coulis de fruits et confitures pour vos desserts festifs.

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 250 g 5,00 €
- Miel de fleur - pot de 500 g 9,00 €
- Miel d'acacia - pot de 250 g 5,00 €
- Miel d'acacia - pot de 500 g 9,00 €
- Miel de sapin - pot de 250 g 6,90 €
- Miel de sapin - pot de 500 g 12,00 €

Pains d'épices et nougats

Barbara Meyer

- Bredala - sachet 100 g 4,00 €
- 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 6,40 €
- Fougasse aux olives - 400 g 4,90 €
- Pain aux graines - 800 g 6,80 €
- Pain de seigle - 650 g 4,30 €
pour accompagner foie gras et crustacés
- Pain au petit épeautre
farine la moins riche en gluten
Pain de 500 g 5,80 €
Pain de 1 kg 10,40 €

Poissons et escargots

Poissons et produits traiteur

Pisciculture Guidat

- Truite arc-en-ciel vidée (sous vide) . 16,50 €/kg
- Filet de truite rose fumé 52,80 €/kg
- Terrine de truite 52,80 €/kg
- Carpaccio de truite 52,80 €/kg
- Pâté en croûte à la truite 52,80 €/kg
- Feuilleté de truite fumée - la pièce ... 6,00 €
- Gravlax 52,90 €/kg

Escargots - Pré aux Colimaçons

- Escargots à l'Alsacienne 9,60 €/dz
- Escargots à la bourguignonne 9,60 €/dz
- Fromentine à la bourguignonne 9,60 €/dz
- Mini-burgers - 6 pièces 12,50 €

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 : quetsche, coing, kirsch, cassis, prunelle, mûre, alisier, sorbier, sureau, mélisse, menthe, monarde, houx, sapin, cumin.
Bouteille de 70 cl 35,00 € à 48,00 €
- Liqueurs : cassis, fraise, framboise, mûre, myrtille.
Bouteille de 50 cl 21,00 €
- Pack 4 Bières 15,20 €
- Amer bière - 50 cl 12,00 €
- Pack Amer :
3 bières blondes + 1 Amer 23,40 €

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



Cuvées millésimées

- Sylvaner 2020 - 75 cl 7,60 €
- Pinot Blanc 2021 - 75 cl 9,30 €
- Riesling 2019 - 75 cl 9,80 €
- Riesling 2021* - 75 cl 11,50 €
- Muscat 2020 - 75 cl 10,30 €
- Pinot Gris 2021 « Sec » - 75 cl 10,30 €
- Gewurztraminer 2020 - 75 cl 11,70 €

Crémants d'Alsace

- Crémant Brut 2020 - 75 cl 10,30 €
- Crémant Brut nature* - 75 cl 15,00 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2020 - 75 cl 12,30 €
- Riesling Rosenberg 2019
« Moelleux » - 75 cl 12,90 €
- Pinot Noir* Rosenberg 2019 - 75 cl 13,90 €
- Pinot Noir* Schoflit 2018 - 75 cl 15,30 €
- Gewurztraminer Grand Cru
Steingrübler 2018 - 75 cl 17,90 €

*sans sulfites ajoutés

Vendanges Tardives et sélections de Grains Nobles

- Pinot Gris Rosenberg Vendanges Tardives
2018 - 75 cl 25,90 €

Fleurs et décorations de Noël



Décorations de Noël, sapins et fleurs Jacky Fleurs

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

Cosmétiques



Ferme à Bulles

Coffrets de cosmétiques fermiers

- Savon Esprit de Noël 6,00 €
- Kit SOS hydratation : 1 crème mains et 1 baume à lèvres 14,20 €
- Coffret Soins d'Hiver : 1 savon de Noël, 1 crème mains et 1 baume à lèvres... 18,20 €
- Coffret Les Essentiels : 1 savon de Noël, 1 crème mains et 1 shampoing solide 19,00 €
- Coffret Douceur pour homme : 1 savon de Noël, 1 crème visage et 1 shampoing solide 22,80 €
- Coffret Bulle de Douceur :
2 savons fermiers, 1 shampoing solide,
1 crème mains et 1 baume à lèvres 30,00 €
- Coffret Prestige : 2 savons, 1 crème visage,
1 lait corporel, 1 crème mains, 1 baume à lèvres et 1 shampoing solide 50,00 €

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.

Mais encore :

- La confiture de Noël - pot de 420 g..6,40 €
- La tisane de Noël - boîte de 20 g.....5,00 €
- Les folies : myrtille, framboise, mûre...
Lot comprenant 1 sirop, une confiture et une gelée..... à partir de 18,10 €



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.

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.

Vos commandes pour Noël et Nouvel An

Dates limites de commande des produits :

- **Foie gras cru de canard**
Ferme de Bémont **20 novembre**
- **Poissons et produits traiteur**
Pisciculture Guidat..... **21 décembre**
- **Pains et fougasse**
Boulangerie Turlupain **22 décembre**
- **Volailles**
Ferme Schwenger-Fuchs..... **22 décembre**
- **Porc**
Ferme des Embetschés **18 décembre**
- **Bûches glacées**
Ferme des Schalandos **17 décembre**
- **Légumes et plats cuisinés**
Les saveurs du Ried **20 décembre**

La Boulangerie Turlupain sera fermée du 25 décembre au 4 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

- **Viande de bœuf** - *Ferme du Surcenord*
23 décembre
- **Viande de veau** - *Ferme de Reherrey*
22 décembre



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.

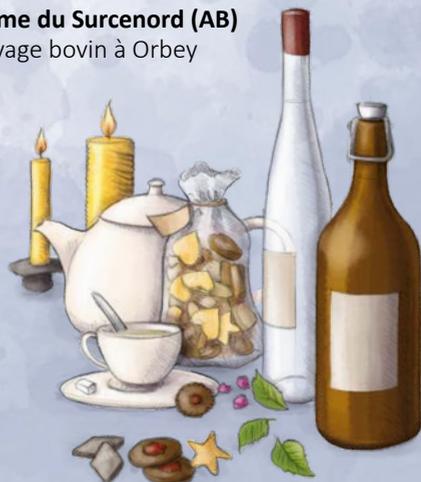
Il y a toujours au moins un des agriculteurs du groupement présent en magasin, n'hésitez pas à lui poser des questions !

Les membres associés

- **Ferme du Champ de la Croix (AB)**
Élevage bovin à Lapoutroie
- **Chèvrerie des Embetschés (AB*)**
Élevage caprin*, ovin*, porc plein air à Lapoutroie
- **Ferme du Kalblin (AB)**
Plantes Aromatiques et Médicinales à Fréland
- **Barbara Meyer**
Produits de la ruche à Labaroche
- **Ferme Pierrelvein-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

- **Ferme de Bémont** - Élevage de canards à Saulcy-sur-Meurthe (88)
- **La Bergerie des Combes**
Élevage ovin à Orbey
- **Boulangerie Turlupain (AB)**
Boulangerie à Orbey
- **La Cabane à Farine**
Culture de céréales à Dessenheim
- **Jacky Fleurs**
Horticulture à Illhaeusern
- **Nemrod** - Gibier à Fréland
- **Pisciculture François Guidat**
Pisciculture à Orbey
- **Le Pré aux Colimaçons**
Élevage héliicole à Lapoutroie
- **Ferme Rolli (AB)**
Vergers de pommes à Bergheim
- **Ferme du Surcenord (AB)**
Élevage bovin à Orbey



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 19, mardi 20 et mercredi 21 décembre

Ouverture de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h30

Jeudi 22 et vendredi 23 décembre

Ouverture en continu de 9h à 18h30

Samedi 24 et samedi 31 décembre

Ouverture en continu de 9h à 16h

Fermé le mardi 27 décembre

et les dimanches 25 décembre et 1^{er} 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

