



Catalogue
des produits de fêtes
2023-2024

Viandes



Foie gras et canard - Ferme de Bémont

Pas de réservation, quantités limitées.

Volailles - Ferme Schwenger-Fuchs

Important : cette année aucune volaille ne sera proposée du 27 décembre au 3 janvier.

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.
- 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 22,00 €/kg
- Kassler en croûte (dans le filet) 22,00 €/kg
- Pâté en croûte 42,00 €/kg
- Échine de porc 14,50 €/kg
- Rôti de porc 15,75 €/kg
- Tourte au porc
cuisinée au Riesling 18,00 €/kg
- Pâté des Embetschés 25,00 €/kg

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 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 41,00 €/kg
- Paleron 26,00 €/kg
- Rôti four 33,00 €/kg

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



Viande de gibier - Nemrod

- Rôti de biche 33,00 €/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 34,00 €/kg
- Civet de Sanglier - env. 1 kg 19,65 €/kg

Fromages



Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierreveldin-Basler (Agriculture Bio)

- Munster 14,70 €/kg
- Tchic - pot de 450 g 2,40 €
- Fromage râpé
Mélange raclette & bargkass ... 18,00 €/kg
- Raclette tranchée 18,50 €/kg

Ferme du Pré du Bois (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 14,70 €/kg
- Bargkass aromatisé
fenugrec, ail des ours ou carvi 15,75 €/kg
- Fromage frais nature - 200 g 1,90 €
- Fromage frais aromatisé - 200 g 2,20 €

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
- Fromage frais nature - env. 150 g 4,93 €
- Fromage frais aromatisé - env. 150 g . 5,07 €
Aromates au choix : ail des ours, ail et fines
herbes, bruschetta ou poivre.
- Grand yaourt - env. 425 g 4,27 €
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 €
- Tome pur chèvre 34,00 €/kg
- Camenchèvre 30,00 €/kg
- Yaourt nature chèvre - pot de 125 g . 1,10 €
- Dessert au lait
de chèvre - pot de 125 g 1,20 €

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 3,50 €
- 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)

- Bûche glacée 2 parfums 19,00 €
 - Glace yaourt et sorbet fraise
 - Glace miel et glace cannelle
- Bûche glacée 3 parfums 21,00 €
 - Glace vanille, noisette et pain d'épices
 - Glace chocolat, café et délice de lait
- Bûche glacée avec biscuit 27,00 €
 - La cacahuète :
glace cacahuète, biscuit croustillant aux
amandes et caramel coulant.
 - La gourmande :
glace chocolat, glace vanille cookies et
brisures de cookies.
 - L'exotique :
glace vanille, sorbet mangue, biscuit
croustillant chocolaté aux amandes.

Sorbets, sirops, confitures et tisanes

Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

- Sorbets de fleurs - 50 cl 7,20 €
- Sorbets de fruits - 50 cl 7,65 €
- Sirops de fleurs, herbes et petits fruits - 50 cl 6,20 à 7,65 €
- Confits de fleurs - 240 g 5,10 €
- Gelées de fruits - 240 g 5,25 à 5,50 €
- Confitures extra - 420 g 6,10 à 6,90 €
- Tisanes simples et mélanges ... 3,85 à 5,10 €
Les spéciales : Noël, Hivernale, Bonne Humeur...

Condiments et assaisonnements

Ferme du Kalblin (Agriculture Bio)

- Aromates et sels d'aromates - 15 à 50 g 3,50 €
- Moutardes - 210 g 4,85 €
Ancienne, au raifort ou aux herbes
- Vinaigres - 50 cl 6,10 à 6,50 €
Cidre, miel aux herbes ou aux fruits
- Huiles aromatisées - 50 cl 6,10 à 7,50 €

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 fleur - pot de 500 g 9,00 €
- Miel d'acacia - pot de 500 g 9,00 €
- 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 9,70 €/dz
- Escargots à la bourguignonne 9,70 €/dz
- Fromentine à la bourguignonne 9,70 €/dz
- Mini-burgers - 6 pièces 12,60 €

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 49,00 €

- Liqueurs : Baies de Sureau, Noix vertes, cassis, fraise, framboise, mûre, myrtille.
Bouteille de 50 cl21,00 €

Bières :

- Bières aux plantes aromatiques - 50 cl
Blonde, Brune, Rousse ou Blanche ...3,95 €
- Pack 4 Bières - 4 x 50 cl15,80 €
- Amer bière - 50 cl12,60 €
- Pack Amer : 3 Blondes + 1 Amer ...24,45 €
- Alsacian Tonic - 0,75 cl3,40 €
Base tonic pour vos cocktails avec ou sans alcool

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

Cuvées millésimées

- Sylvaner 2022 « Sec » - 75 cl7,90 €
- Pinot Blanc 2022 « Sec » - 75 cl9,50 €
- Riesling 2021 « Sec » - 75 cl9,90 €
- Riesling 2022* « Sec » - 75 cl11,90 €
- Muscat 2022 « Demi-sec » - 75 cl ...10,60 €
- Pinot Gris 2022 « Demi-sec » - 75 cl ...10,50 €
- Gewurztraminer 2021
« Demi-sec » - 75 cl11,90 €

Crémants d'Alsace

- Crémant Brut 2020 - 75 cl10,60 €
- Crémant Brut nature 2020* - 75 cl ...15,30 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2022
« Demi-sec » - 75 cl12,60 €
- Pinot Gris Rosenberg 2022
« Moelleux » - 75 cl13,10 €
- Pinot Noir* Rosenberg 2022 - 75 cl ...14,20 €
- Pinot Noir* Schoflit 2020 - 75 cl ...15,60 €
- Gewurztraminer Grand Cru
Steingrüber 2020
« Moelleux » - 75 cl18,30 €

*sans sulfites ajoutés

Vendanges Tardives et sélections de Grains Nobles

- Pinot Gris Rosenberg 2019
Vendanges Tardives « Doux » - 75 cl ...26,60 €

Fleurs 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

- Savon Esprit de Noël6,90 €
- Les Indispensables de Noël19,50 €
1 savon de Noël, 1 crème mains
et 1 baume à lèvres
- Les Essentiels de Noël25,90 €
1 savon de Noël, 1 shampoing,
1 crème mains et 1 baume à lèvres
- Coffret de Noël pour Elle24,90 €
1 savon de Noël, 1 crème mains
et 1 crème visage
- Coffret de Noël pour Lui23,90 €
1 savon de Noël, 1 shampoing
et 1 crème visage
- Coffret Bulle de Douceur32,00 €
2 savons, 1 shampoing, 1 crème mains
et 1 baume à lèvres
- Coffret à composer sur mesure

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 Kayzersberg 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 :

- **Pains et fougasse**
Boulangerie Turlupain **21 décembre**
- **Viande de gibier**
Nemrod **16 décembre**
- **Viande de Porc**
Ferme des Embetschés **18 décembre**
- **Viande de veau**
Ferme de Reherrey **18 décembre**
- **Bûches glacées**
Ferme des Schalandos **19 décembre**
- **Légumes et plats cuisinés**
Les saveurs du Ried **20 décembre**

La Boulangerie Turlupain sera fermée du samedi 23 décembre au mercredi 3 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*
21 décembre
- **Viande de veau** - *Ferme de Reherrey*
21 décembre
- **Viande de gibier** - *Nemrod*
21 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 Guebesswihr
- **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)
- **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
- **Jacky Fleurs**
Horticulture à Illhaeusern
- **Nemrod** - Gibier à Fréland
- **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 (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

Vendredi 22 et samedi 23 décembre

Ouverture en continu de 9h à 18h30

Dimanche 24 décembre

Ouverture en continu de 9h à 16h

Fermé le mardi 26 décembre

et le mardi 2 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

