



Catalogue
des produits de fêtes
2024-2025

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.

Nos volailles entières

- Coq et poulet - de 2 à 3,5 kg ... 10,20 €/kg
- Chapon - de 3 à 4,5 kg 22,20 €/kg

Possibilité de couper les volailles sur demande.

Nos découpes festives

- Filet de chapon 34,40 €/kg
- Cuisse de chapon 17,20 €/kg

Nos préparations

- Chapon en croûte aux pleurotes pour 4/5 personnes 36,00 €/pièce
- Tourte de volaille XL pour 6/8 personnes env. 2 kg .. 20,80 €/kg
- Farce à la volaille, marron, raisin et miel 16,50 €/kg

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 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

Viande de gibier - Nemrod

- Pavé de biche 38,40 €/kg
- Rôti de cerf 31,50 €/kg
- Filet Mignon de Biche en Croûte env. 1,3 kg 33,75 €/kg
- Civet de Sanglier - env. 1 kg 19,50 €/kg
- Cuisse de chevreuil 29,59 €/kg

Fromages



Fromages et produits laitiers de vache

Ferme Pierrelvelcin-Basler (Agriculture Bio)

- Munster 15,00 €/kg
- Tchic - pot de 450 g 2,55 €
- Blanc salé 13,50 €/kg
- Raclette tranchée 19,00 €/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 14,90 €/kg
- Bargkass aromatisé
fenugrec, ail des ours ou carvi 15,95 €/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
- Fromage frais nature - env. 150 g 5,20 €
- Fromage frais aromatisé - env. 150 g . 5,30 €
Aromates au choix : ail des ours, ail et fines
herbes, bruschetta ou poivre.
- 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 30,00 €/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 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)

Nos bûches glacées :

- Bûche - Glace vanille et sorbet framboise
4 parts 10,50 €
8 parts 20,50 €
- Bûche - Glace vanille et sorbet myrtille
4 parts 10,50 €
8 parts 20,50 €
- Bûche - Glace vanille, chocolat et noisette
4 parts 12,00 €
8 parts 22,00 €
- Bûche Exotique - Glace vanille, sorbet
mangue et dacquoise noix de coco
8 parts 29,50 €
- Bûche Acidulée - Glace délice de lait,
sorbet citron et financier noisette
8 parts 29,50 €
- Bûche Saveur de Noël - Glace miel, glace
cannelle, compotée d'orange
8 parts 29,50 €

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 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) . 16,50 €/kg
- Filet de truite rose fumé 58,80 €/kg
- Terrine de truite 58,80 €/kg
- Carpaccio de truite 58,80 €/kg
- Pâté en croûte à la truite 58,80 €/kg
- Feuilleté de truite fumée - la pièce ... 6,50 €
- Gravlax fenouil-5 baies 58,80 €/kg
- Gravlax rose-agrumes 58,80 €/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 cl 21,00 €

Bières :

- Bières aux plantes aromatiques - 50 cl
Blonde, Brune, Rousse ou Blanche...3,95 €
- Pack 4 Bières - 4 x 50 cl.....15,80 €
- Amer bière - 50 cl12,60 €
- Pack Amer : 3 Blondes + 1 Amer ...24,45 €
- Alsacian Tonic - 0,75 cl 3,40 €
Base tonic pour vos cocktails avec ou sans alcool

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

Cuvées millésimées

- Sylvaner 2023 « Sec » - 75 cl8,20 €
- Pinot Blanc 2023 « Sec » - 75 cl9,70 €
- Riesling 2021 « Sec » - 75 cl9,90 €
- Riesling 2023* « Sec » - 75 cl12,20 €
- Muscat 2023 « Demi-sec » - 75 cl ..10,90 €
- Pinot Gris 2023 « Demi-sec » - 75 cl ..10,80 €
- Gewurztraminer 2022
« Moelleux » - 75 cl11,90 €

Crémants d'Alsace

- Crémant Brut 2021 - 75 cl10,90 €
- Crémant Brut nature 2020* - 75 cl ..15,70 €

Cuvées de terroir

- Riesling Rosenberg 2022
« Demi-sec » - 75 cl.....12,90 €
- Pinot Gris Rosenberg 2022
« Moelleux » - 75 cl13,40 €
- Pinot Noir* Rosenberg 2022 - 75 cl ..14,60 €
- Pinot Noir* Grand Cru Mengst 2022
75 cl17,60 €
- 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 ..26,70 €



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

- Coffret Douceur21,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 baume à lèvres
et 1 crème mains
- Coffret Découverte28,50 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 shampoing,
1 baume à lèvres et 1 crème mains
- Coffret Beauté pour Lui31,00 €
1 savon Le Pré en Bulles, 1 shampoing,
1 crème pour homme et 1 baume à lèvres
- Coffret Beauté pour Elle33,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 crème visage,
1 baume à lèvres et 1 crème mains
- Coffret Routine Visage38,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 crème de jour,
1 crème de nuit et 1 baume à lèvres
- Coffret Prestige45,00 €
1 savon Bulles de Fêtes, 1 savon Le Pré en
Bulles, 1 shampoing, 1 crème visage,
1 crème mains et 1 baume à lèvres

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.

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 **19 décembre**
- **Viande de Porc**
Ferme des Embetschés **22 décembre**
- **Viande de veau**
Ferme de Reherrey **17 décembre**
- **Bûches glacées**
Ferme des Schalandos **19 décembre**
- **Légumes et plats cuisinés**
Les saveurs du Ried **19 décembre**

La Boulangerie Turlupain sera fermée du jeudi 26 décembre au dimanche 5 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*
19 décembre
- **Viande de veau** - *Ferme de Reherrey*
18 et 27 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
- **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 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 Gueberschwihr
- **Ferme Schwenger-Fuchs**
Élevage de volailles plein-air à Logelheim
- **Vignoble André Stentz (AB)**
Viticulture à Wettolsheim
- **Ferme du Surcenord (AB)**
Élevage bovin à Orbey

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
- **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

Du samedi 21 au lundi 23 décembre

Ouverture en continu de 9h à 18h30

Mardi 24 décembre

Ouverture en continu de 9h à 16h

Mardi 31 décembre

Ouverture en continu de 9h à 16h

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

