

Invitez les produits de nos fermes à votre table

Nos coups
de cœur pour
vos fêtes

Commandez vite !

Pour Noël

Commandes jusqu'au **16 décembre**

Retrait le **vendredi 22** (9h-19h)

le **samedi 23** (8h-18h)

et le **dimanche 24** (9h-12h)

Pour le réveillon

Commandes jusqu'au **23 décembre**

Retrait le **vendredi 29** (9h-19h)

et le **samedi 30** (8h-14h)

Fermé le dimanche 31

CŒUR PAYSAN

**98 rue de Bâle
Mulhouse**

Ouverture habituelle

Mardi à vendredi 9h-19h

Samedi 8h-14h

Horaires spéciaux

Samedis **2, 9 et 16 décembre**

9h-18h

Samedi 23 décembre

8h-18h

Dimanche 24 décembre

9h-12h

Entrée par la rue du Nordfeld
03 89 60 54 81
coeur-paysan.com
mulhouse@coeur-paysan.com

Commandes

Sur place, par téléphone
et sur le site internet

Centre ville
historique
Gare SNCF





Huîtres Saint-Kerber

Fines n°3 (moyen)

12.50€ les 12 | 23.00€ les 24

Tsarskaya n°3 (moyen)

Médaille d'Or au Concours

Général Agricole Paris 2023

19.90€ les 12

Cancale / Bretagne

Producteur
invité,
sur commande
uniquement



Citron caviar

En direct
de Sicile

Produits de la mer

Commandez poissons,
coquillages, crustacés
sur poiscaille.fr et
cherchez votre colis
chez nous.



Foie gras de canard tradition

En tranche 167.70€/kg

En bloc 163.50€/kg



Fruite

Fumée

Tranchée 9.75€/150g

Soit 65.00€/kg

Saumonnée

Pavés de 150g environ

24.40€/kg



Escargots

Coquilles à l'alsacienne**

ou à la bourguignonne*

Fromentines au comté*

ou à la bourguignonne*

11€ les 12

*122.22€/kg **84.62€/kg

21€ les 24

*116.67€/kg **80.77€/kg

À chacun sa volaille!



Dinde Entière prête à cuire (8 personnes 3,5-4,5 kg environ) 11.90€/kg

Farci* 16.50€/kg | Désossée et farci* 20.10€/kg

Chapon Entier prêt à cuire (8 personnes 4 kg environ) 21.85€/kg

Farci* 25.35€/kg | Désossé et farci* 30.60€/kg

Suprême (2 personnes) 32.90€/kg | Cuisse (2 personnes) 28.05€/kg

Pintade Entière prête à cuire (3-4 personnes 1,2-1,5 kg) 14.90€/kg

Farci* 19.25€/kg | Désossée et farci* 23.35€/kg

Suprême (1 personne) 28.10€/kg | Cuisse (1 personne) 18.45€/kg

Poulet Entier prêt à cuire (4 personnes 1,3 kg environ) 10.20€/kg

Farci* 14.70€/kg | Désossé et farci* 18.70€/kg

Suprême (1 personne) 24.10€/kg

* Farce au choix: foie gras (avec supplément)
pomme | raisin | marron | pruneau
champignon



Plateau de charcuterie

Assortiment de charcuterie à base
de porc de la ferme Kiefer,
transformée par Bruno Jaegli,
artisan boucher de Sélestat

6€ par personne

Prix calculé sur une base
de 200 g par personne



Du goût et des vitamines!

Fruits et légumes
de saison en direct
de vos producteurs
alsaciens

Boudin blanc

Volaille

Nature ou forestier

19.75€/kg

Aux morilles

20.85€/kg

Porc

Boudin au foie gras

26.00€/kg



Viandes en croûte

Porc Pâté chaud 20.90€/kg

Jambon en croûte 22.90€/kg

Filet mignon Wellington 24.00€/kg

Gibier Filet mignon

de biche 33.75€/kg



Tourtes et pâtés gourmands

Porc Pâté en croûte à l'ancienne 22.00€/kg

Mini pâté en croûte 26.00€/kg

Pâté en croûte médaillon 26.00€/kg

Tourte de Noël

pistache et foie gras 24.90€/kg

Volaille Pâté en croûte 22.00€/kg

Pâté en croûte foie gras 36.30€/kg

Mini pâté en croûte 22.00€/kg

Tourte 21.70€/kg



Soirée pierrade?

Traditionnelle Viandes au choix :

bœuf 34.00€/kg | veau 34.00€/kg

poulet 24.00€/kg | porc 24.00€/kg

Gibier Biche, chevreuil

et sanglier 39.40€/kg



Ou soirée fondue?

Bourguignonne Bœuf 33.00€/kg

Vigneronne Veau 32.00€/kg

Parisienne Poulet 24.00€/kg

Chinoise Bœuf 35.00€/kg

+ veau 35.00€/kg



Viandes d'exception

Agneau

Carré ou couronne de côtes

3-4 🧑 (12 côtes environ) 27.80€/kg

Gigot entier 8-10 🧑 (2-3 kg) 29.30€/kg



Veau

Carré de veau 24.80€/kg

Poitrine farcie 17.90€/kg

Paupiette farcie 22.90€/kg

* Farce au choix :
abricots | girolles

Bœuf

Rosbif 24.50€/kg

Pavé façon

tournedos 40.00€/kg



Gibier

Cuissot de chevreuil avec os

5 🧑 (environ 1,7 kg) 26.55€/kg

Rôti de biche 33.65€/kg

Civet de biche 20.55€/kg



Origine des viandes et poissons

Agneau

Ferme Maier
Bassemberg

Bœuf

Ferme Rottmatt
Sand

Canard

Lucien Doriath
Soultz-les-Bains

Gibier

Nemrod
Fréland

Porc

Ferme Kiefer
Batzenndorf

Veau

Ferme Krugler
Schweighouse-Thann

Volailles

Volailles Stirmel
Epfig

Escargots

Escargots de Margaux
Largitzen

Truites

Pisciculture du Moulin
Delle

Fromages

De la tomme au bleu,
du munster au chèvre...
Composez votre plateau sur
mesure, avec les produits
de notre dizaine
de fermes laitières.



Bûches glacées

L'exotique

8 🏠 23.50€

Glace vanille, sorbet mangue avec biscuit croustillant amande-chocolat

La gourmande

8 🏠 23.50€

Glaces chocolat et vanille avec brisures de cookies

La Ferme des Schalandos
Hachimette

2 parfums

4 🏠 11,50€ | 8 🏠 21.50€

Glace yaourt et sorbet fraise
Glaces miel et cannelle

3 parfums

4 🏠 12,50€ | 8 🏠 23.50€

Glaces vanille, chocolat et pain d'épices
Glaces chocolat, café et délice de lait

Pain d'épices

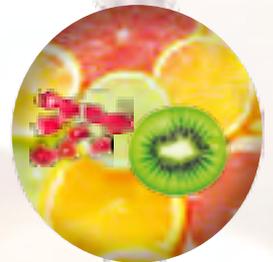
Nature 9.50€/130 g

Soit 73.08€/kg

Orange 9.75€/130 g

Soit 75.00€/kg

Le Rucher du Florival
Buhl



Clémentines, citrons, oranges, pamplemousses, cédrats, bergamotes, grenades, kiwis

Fruits d'hiver

En direct de nos producteurs invités du Lot-et-Garonne et de Sicile



De l'apéritif au digestif

Jus de fruits, limonades, sodas pour les petits, bières, vins, crémants, liqueurs pour les grands: trouvez votre bonheur dans les rayons de votre Cœur Paysan



Idées cadeaux? Offrez du local!

Offrez les **coffrets bien-être** de la Ferme à Bulles, créés à partir du lait de vache bio de la Ferme des Schalandos, de Lapoutroie

Box de Noël **pour Elle** 25.90€

Box de Noël **pour Lui** 25.00€

Les Indispensables de Noël 20.50€

Les Essentiels de Noël 27.80€

avons composés pour vous...

ou assemblez le vôtre, selon votre budget.

Ou offrez une **carte cadeau** pleine de bon sens.



Et si... vous faisiez de ces fêtes des fêtes locales 100% en direct de fermes alsaciennes que vous connaissez? Et si vous régalez et épatez vos invités grâce aux 55 maraîchers, arboriculteurs, éleveurs, producteurs de lait et de produits laitiers, viticulteurs, cueilleurs, brasseurs, pisciculteurs, apiculteurs **qui s'engagent pour vous tout au long de l'année?**

Les agriculteurs de Cœur Paysan vous

Des fêtes authentiques et locales

proposent tout ce dont vous avez besoin, de l'apéritif au dessert: des produits ultra-frais, pleins de goût, prêts à être magnifiés dans votre cuisine.

En faisant ce choix, vous permettez de pérenniser l'activité de nos fermes, vous investissez dans leur avenir pour que vos enfants et vos petits-enfants aient la chance, eux aussi, de profiter

de fêtes 100% locales dans le futur.

En vous engageant à nos côtés, vous contribuez notamment à la conservation de savoir-faire transmis de génération en génération, à la sauvegarde de l'emploi de proximité, à la préservation de la diversité de nos paysages.

De tout cœur, bonnes fêtes à vous.

- Vos producteurs Cœur Paysan