

Nos coups de cœur pour votre table de Pâques



Agneau, lapin, veau, bœuf, premiers légumes de printemps, volaille et œufs, truite, pierrades et autres fondues festives, plateaux de charcuterie ou de fromages, dessert...
Laissez-vous inspirer par notre sélection et commandez vite!

Commandes jusqu'au samedi 23 mars

Retrait le **jeudi 28** (9h-19h) et le **samedi 30 mars** (9h-14h). Fermé le vendredi 29 mars



COEUR PAYSAN

**98 rue de Bâle
Mulhouse**

Commandes

Sur place, par téléphone
et sur le site internet

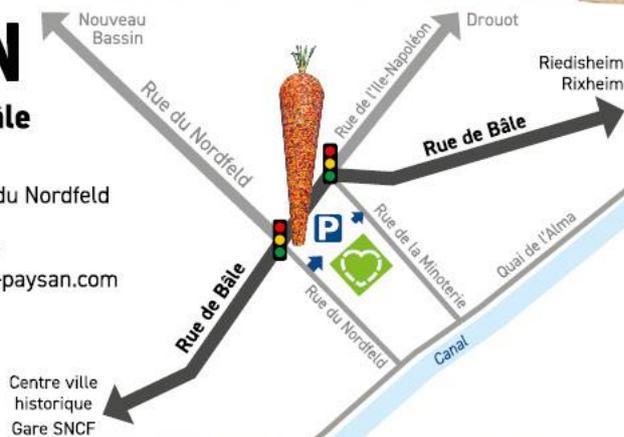
Ouverture habituelle

Mardi à vendredi 9h-19h
Samedi 8h-14h

Horaires spéciaux

Fermé le vendredi 29 mars
(Vendredi Saint)

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



Un cabas en cadeau!

Sur présentation de ce dépliant
et pour tout passage en caisse
d'un minimum de 40€,
un cabas Cœur Paysan
en toile de jute vous sera offert.
Offre valable une seule fois,
jusqu'au 30/03/2024,
dans la limite des stocks
disponibles en magasin.



Escargots

Coquilles à l'alsacienne**
ou à la bourguignonne*

Fromentines (tout se mange!)
au comté* ou à la bourguignonne*

11€ les 12 *122.22€/kg **84.62€/kg
21€ les 24 *116.67€/kg **80.77€/kg

Fruite en tranches

Fumée 11.10€/130g

Soit 85.38€/kg

Marinée 9.75€/130g

Soit 75.00€/kg

Œufs de truite

12.35€/80g

Soit 154.38€/kg

Canapés & verrines

Tapenade ou affinaide 4.45€/90g

Soit 49.44€/kg

Confit d'olives 4.55€/90g

Soit 50.56€/kg

Œufs 3.90€ la douzaine

Volailles Stirmel

Œufs bio 2.92€ les 6

Ferme Richart

Bibalakass nature 1.55€/250g

Soit 6.20€/kg | Yaourts de Sandrine

*Bibalakass et betterave
pour une verrine rose
ou sur pomme
de terre rôtie*

*Œufs en omelette
sur toasts, ou durs
teints en brun
(pelure d'oignon),
rose (betterave),
vert (épinard) ou
bleu (chou rouge).*

Lentilles vertes

2.70€/380g

Soit 7.11€/kg

*Lentilles en légume,
ou en verrine apéritif avec
truite fumée, fromage frais
et Bleu des Vosges*

Volaille

Rôti grand-mère 21.95€/kg

Trois recettes au choix:

> Chèvre-roquette

> Champignon-curry

> Petits pois-carottes

Jambonnette 21.10€/kg

(jambon sec, champignons,
mozzarella, oignons frits)

Jambonnette fruitée 21.10€/kg

(pommes, pruneaux, oignons frits)

Roulé à l'ancienne 22.30€/kg

(oignons, lardons, persil, poireau)

Coq prêt à cuire 13.90€/kg



Porc

Bonbon sauce forestière 19.50€/kg

Rôti orloff 18.90€/kg



Lapin

Entier 15.40€/kg

Cuisse 25.40€/kg

Épaule 17.10€/kg

Rables 21.45€/kg

Foie 24.45€/kg



Pierrade

Bœuf 34.00€/kg

Porc 24.00€/kg

Veau 34.00€/kg

Volaille 24.00€/kg



Fraîcheur de printemps

Salades, cresson, oignons blancs, aillet, petits radis...

Invitez les premiers légumes de printemps dans vos apéritifs,
avec vos viandes, vos plateaux de fromages...



Fondue

Bourguignonne (bœuf) 35.00€/kg

Vigneronne (veau) 32.00€/kg

Parisienne (volaille) 24.00€/kg

Chinoise

Bœuf 36.00€/kg

Veau 35.00€/kg

Poulet 26.00€/kg



*Radis en lamelles
glacés à la poêle
sur pesto de fanes
avec votre viande*

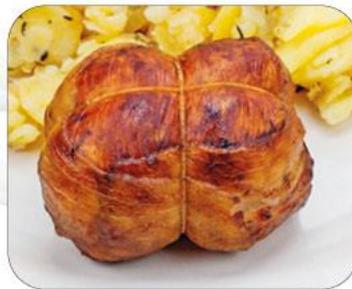
Agneau

- Gigot entier** 32.30€/kg
- Gigot désossé roulé** 35.30€/kg
- Épaule entière** 25.90€/kg
- Épaule désossée roulée** 32.40€/kg
- Noisette** 48.00€/kg
- Côtelette à l'unité,**
en carré ou en couronne 34.80€/kg



Bœuf

Rosbif 28.00€/kg



Veau

- Poitrine farcie** 18.50€/kg
- Paupiette farcie** 23.50€/kg
- Rôti orloff** 30.60€/kg

Grill

- Agneau**
- Merguez** 19.40€/kg
- Poitrine** 13.90€/kg
- Bœuf**
- Côte** 34.50€/kg
- Basse côte** 28.00€/kg



Jourtes

- A la volaille** 21.70€/kg
- Vigneronne au porc** 18.90€/kg

Viandes en croûte

- Jambon prétranché** 22.90€/kg
- Filet mignon de porc** 24.00€/kg

Pâté en croûte

- Volaille**
- Nature** 22.00€/kg
- Au foie gras** 36.30€/kg
- Porc**
- Nature** 22.00€/kg
- Médaillon** 26.00€/kg



Charcuterie

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

6€ par personne

Tarif indicatif, calculé sur une base de 250g par personne

Origine des viandes et poissons

Agneau Ferme Maier Bassemberg	Veau Ferme Krugler Schweighouse-Thann	Volailles Volailles Stirmel Epfig
Bœuf Ferme Rottmatt Sand	 Commandez vos viandes, escargots, truites et desserts jusqu'au 23 mars	Escargots Escargots de Margaux Largitzen
Porc Ferme Kiefer Batzenndorf		Truites Sources du Heimbach Wingen

Fromage

Plateau version traditionnelle ou version dégustation

Munster fermier, bargkass, cœur de massif, bleu, pèlerin, brebis, chèvre... Composez votre plateau sur mesure, avec les fromages de notre dizaine de fermes laitières.

3,50€ par personne

Tarif indicatif, calculé sur une base de 70g à 100g par personne.
Préparation plateau: 2,50€ jusqu'à 4 personnes, 4€ au-delà.





Lamala

Agneau pascal bio

En direct de Cézamie Wintzenheim

Desserts glacés

Vacherin glacé 8 € 29.00 €
Vanille, fraise, meringue, chantilly

Couleur soleil 8 € 29.00 €
Glace vanille, sorbet mangue, biscuit dacquoise à la noix de coco

Ferme des Schalandos Hachimette



Boissons

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



Un café ?

Nouveauté ! Depuis quelques mois, nous proposons les cafés d'Omnino, micro-brûlerie alsacienne. Des grains sélectionnés avec soin, directement de producteurs d'Amérique latine ou d'Asie, qui changent au fil des saisons et des récoltes. Des cafés déclinés en trois gammes : découverte (bleu), de spécialité (rouge) ou plus rares (or).



Vendu en grains.

Service +

Nous moulons le café pour vous, moulure adaptée à votre cafetière.

Un beau cadeau ? nos produits locaux

Un cadeau à faire ? Découvrez nos **paniers gourmands** tout prêts ou **composez le vôtre**, avec vos produits favoris. Il y a aussi les **coffrets bien-être** de la Ferme à Bulles, créés à partir du lait de vache bio de la Ferme des Schalandos, à Hachimette. Indécis ? Optez pour une **carte cadeau** et un plaisir garanti.



Nos agneaux pâturent sur les hauteurs de la vallée de Villé, nos autres animaux grandissent à Andolsheim, Batzendorf, Schweighouse-Thann ou Sand, nos œufs sont ramassés à Roppentzwiller ou à Epfig, nos légumes poussent dans le Centre Alsace. Pour que vous ayez le choix, nos fromages sont affinés dans une dizaine de fermes entre plaine et montagne, de Hachimette à Berrwiller, en passant par Sondernach, Linthal ou Muhlbach-sur-Munster... Nous nous appelons Jérôme, Simon, Thierry, Michèle, Antoine, Ange, Coraline, Pascale, Raymond, Denis, Tom, Jacques

Le meilleur de l'Alsace fermière

- nous sommes 55 au total - et vous nous voyez parfois dans notre magasin, Cœur Paysan. Peut-être même avons-nous déjà discuté ensemble... A l'approche de Pâques, de ses repas de famille, précieux moments de retrouvailles, nous sommes à l'œuvre dans les champs, les étables, les ateliers pour que vous ayez tout ce que vous désirez le moment venu. Invitez-nous à la fête, en accueillant à votre table le meilleur de ce que nous produisons et de ce que l'Alsace

fermière a à vous proposer. De l'apéritif au dessert, profitez de nos produits ultra-frais, pleins de goût, que nous produisons avec fierté. Du déjeuner le plus simple au dîner le plus sophistiqué, nous sommes là pour vous régaler. Merci à vous de vous engager à nos côtés, d'avoir montré votre solidarité ces dernières semaines. Continuons, ensemble, pour le maintien d'une agriculture responsable et de proximité. Joyeuses Pâques !
- Vos producteurs Cœur Paysan