



# Des fêtes locales et authentiques

Invitez-nous à vos tables festives!  
En achetant chez Cœur Paysan, vous connaissez la provenance, la fraîcheur et la qualité de ce que vous mangez et servez à vos invités.

Au-delà, vous contribuez au maintien, ici en Alsace, d'une agriculture familiale, responsable, durable et plurielle, ainsi que de savoir-faire traditionnels et d'emplois locaux. Tout cela en mangeant frais, bon et vrai!

**Merci à vous, Joyeux Noël et très belles fêtes de fin d'année**

*Commandez vite!*

## Pour Noël

**Commandes** jusqu'au samedi 14 décembre

**Retrait** les samedi 21, lundi 23 et mardi 24 (horaires ci-dessous)

## Pour Nouvel An

**Commandes** jusqu'au samedi 21 décembre

**Retrait** les samedi 28, lundi 30 et mardi 31 (horaires ci-dessous)

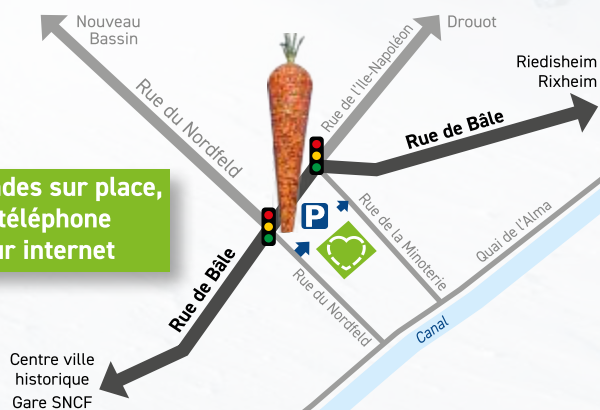
### Ouverture habituelle

Mardi à jeudi 9h-12h45 & 14h45-19h  
Vendredi 9h-19h  
Samedi 9h-14h

### Horaires spéciaux

Samedi 21 décembre 9h-17h  
Lundi 23 décembre 9h-19h  
Mardi 24 décembre 9h-14h  
Lundi 30 décembre 9h-19h  
Mardi 31 décembre 9h-14h  
Fermé du 1<sup>er</sup> au 6 janvier 2025

Commandes sur place,  
par téléphone  
et sur internet



*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 31/12/2024, dans la limite des stocks disponibles en magasin.

## Huîtres

Saint Kerber / Cancale (Bretagne)

### Fines n°3 (moyen)

Médaille d'Or au Concours  
Général Agricole Paris 2024

13.20€ les 12 | 24.20€ les 24

### Tsarskaya n°3 (moyen)

Médaille de Bronze au Concours  
Général Agricole Paris 2024

20.90€ les 12



## Produits de la mer

Commandez poissons, coquillages,  
crustacés en direct de pêcheurs  
français sur **poisaille.fr**  
et cherchez votre colis chez nous.

## À chacun sa volaille!



**Dinde** Entière prête à cuire  
(8 🧑 3,5-4,5 kg environ) 12.20€/kg

Farci\* 16.90€/kg

Désossée et farci\* 20.60€/kg

**Chapon** Entier prêt à cuire

(8 🧑 4 kg environ) 22.40€/kg

Farci\* 26.80€/kg | Désossé et farci\* 29.95€/kg

Suprême (2 🧑) 33.75€/kg | Cuisse (2 🧑) 28.75€/kg

**Pintade** Entière prête à cuire (3-4 🧑 1,2-1,5 kg) 15.25€/kg

Farci\* 19.75€/kg | Désossée et farci\* 23.95€/kg

Suprême (1 🧑) 26.85€/kg | Cuisse (1 🧑) 18.90€/kg

**Poulet** Entier prêt à cuire (4 🧑 1,3 kg environ) 11.25€/kg

Farci\* 15.35€/kg | Désossé et farci\* 19.95€/kg

Suprême (1 🧑) 24.70€/kg

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



## Fruite

Tranche fumée à froid 11.10€ les 130 g (85.38€/kg)

Tranche marinée 9.75€ les 130 g (75.00€/kg)

Filet de truite blanche fumée à chaud (par 2) 66.10€/kg

Filet de truite saumonée fumée à chaud (par 2) 68.00€/kg

Rillettes de truite 8.25€ les 125 g (66.00€/kg) | Terrine 44.00€/kg

Œufs de truite 13.75€ le pot de 90 g (152.78€/kg)



## Escargots

Coquilles à la bourguignonne  
ou à l'alsacienne

Croquilles (tout se mange!)

à la bourguignonne ou au comté

11.50€ les 12 | 22€ les 24



## Foie gras de canard

Foie gras tradition, aux épices

ou À la figue - en bloc 167.70€/kg

Tradition - en tranche (par 2) 167.70€/kg

Aux épices ou à la figue - en tranche (par 2) 171.90€/kg

Foie gras entier cru\* 99.20€/kg

Escalopes crues (par 2)\* 104.05€/kg

\* Produit surgelé. À décongeler la veille

au réfrigérateur et à cuisiner comme un produit frais.

Disponible dès maintenant au rayon surgelés.



Préparation:  
2€ par plateau

## Fondues

**Bourguignonne** Bœuf 35.00€/kg

**Vigneronne** Veau 34.50€/kg

**Parisienne** Poulet 24.60€/kg

**Chinoise** Bœuf 36.00€/kg

+ veau 38.90€/kg

## & pierrades

### Viandes au choix

Bœuf 34.00€/kg | Veau 37.80€/kg

Poulet 24.60€/kg | Porc 24.00€/kg

Canard 29.90€/kg (minimum 300 g)

Trois gibiers (cerf, chevreuil, sanglier) 46.00€/kg



### A servir avec...

Pain d'épices Nature

9.50€ / pièce de 130 g (25.68€/kg)

Pain d'épices Orange

9.75€ / pièce de 130 g (26.35€/kg)

Le Rucher du Florival / Buhl

Chutney de figue, mirabelle ou quetsche

7.90€ le bocal de 150 g (52.67€/kg)

Chutney d'oignon rouge

7.30€ le bocal de 140 g (52.14€/kg)

Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

N'oubliez pas de réserver  
vos citrons caviars  
et leurs bulles  
acidulées

Pommes et poires d'Alsace,  
agrumes bio (oranges, mandarines,  
citrons, pomelos, cédrats, bergamotes...)  
et kiwis bio en direct de nos producteurs  
invités de Sicile et du Lot-et-Garonne:  
faites le plein de vitamines  
en plein hiver!

## Le plein de vitamines



Enc  
chou  
noix et noisette  
radis poêlés...

# Viandes d'exception

## Bœuf

Rosbif 28.00€/kg  
 Rosbif maître d'hôtel 32.00€/kg  
 Cœur de rumsteak 43.00€/kg  
 Filet ou tournedos 59.00€/kg

## Porc

Filet mignon 24.90€/kg  
 Joue 24.00€/kg

## Agneau

Gigot entier (8-10 personnes 2-3 kg) 34.80€/kg  
 Carré ou couronne de côtes (3-4 personnes 12 côtes environ) 34.80€/kg

## Veau

Carré de veau 27.90€/kg  
 Poitrine farcie\* 19.50€/kg  
 Paupiette farcie\* 25.50€/kg  
 \* Farce au choix: nature | abricots | giroles

# Tourtes & croûtes

## Porc

Filet mignon Wellington 28.00€/kg  
 Tourte de Noël pistache foie gras 26.90€/kg  
 Tourte vigneronne 18.90€/kg  
 Pâté chaud 20.90€/kg  
 Jambon en croûte pré-découpé 22.90€/kg  
 Pâté en croûte à l'ancienne 22.90€/kg  
 Pâté en croûte médaillon 26.90€/kg  
 Mini pâté en croûte 28.00€/kg

## Volaille

Pâté en croûte 23.65€/kg  
 Mini pâté en croûte 23.65€/kg Tranché 24.65€/kg  
 Pâté en croûte au foie gras 37.20€/kg  
 Mini pâté en croûte au foie gras 37.20€/kg Tranché 38.40€/kg  
 Tourte 22.25€/kg  
 Tourte à la franc-comtoise 22.25€/kg

## Gibier

Filet mignon de biche Wellington (environ 1,2 kg) 33.75€/kg  
 Mini pâté en croûte aux trois gibiers 39.90€/kg

## Végétarienne

Tourte 22.25€/kg

Charcuterie, fromage ou les deux? Nous préparons vos plateaux.

## Charcuterie

Avec le porc élevé sur paille par la Ferme Kiefer et transformé par Bruno Jaegli, artisan boucher de cinquième génération.

## Fromage

Tomme, munster, bleu, barikass, brebis...  
 Des plateaux composés avec les produits de notre dizaine de fermes laitières.

# Plateaux de fête

Préparation: 2€ par plateau

# Des viandes et poissons 100% locaux!

## Agneau

**Ferme Maier**  
 Bassemberg

## Bœuf

**Ferme Rottmatt**  
 Sand

## Canard

**Lucien Doriath**  
 Soultz-les-Bains

## Gibier

**Nemrod**  
 Fréland

## Porc

**Ferme Kiefer**  
 Batzendorf

## Veau

**Ferme Krugler**  
 Schweighouse-Thann

## Volailles

**Volailles Stirmel**  
 Epfig

## Escargots

**Les Escargots de Margaux**  
 Largitzen

## Truites

**Sources du Heimbach**  
 Wingen

lives confites, champignons braisés,  
 de Bruxelles compotés, courge rôtie,  
 es torrifiées, mâche assaisonnée,  
 Mettez les légumes d'hiver à la fête!

## Bûches glacées

- Montagne** 4 🍷 12€ | 8 🍷 22€  
Glace vanille, sorbet myrtille
- Vallée** 4 🍷 14€ | 8 🍷 24€  
Glace vanille, chocolat et noisette
- Saveurs de Noël** 8 🍷 30.70€  
Glaces miel et cannelle, compotée d'orange
- Acidulée** 8 🍷 30.70€  
Glace délice de lait, sorbet citron, financier noisette
- Exotique** 8 🍷 30.70€  
Glace vanille, sorbet mangue, dacquoise noix de coco



La Ferme  
des Schalandos  
Hachimette

## De l'apéritif au digestif



L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé. A consommer avec modération.

Jus de fruits, limonades  
et sirops pour les petits,  
bières, vins, crémants,  
liqueurs pour les grands:  
trouvez votre bonheur  
dans nos rayons.  
Parmi les nouveautés,  
un jus de pomme-kiwai  
du Paradis des Fraises.  
Délicieux!

## Café



Omnino / Mulhouse  
Cafés de spécialité, de  
saison, issus de micro-lots,  
pour une expérience  
en tasse inédite.

- Exemples:
- Boa Vista (Brésil)** 8.00€/250 g (29.20€/kg)  
Domaine de Daterra, à 1200 m d'altitude
- Sélection Or: Daanisa (Éthiopie)**  
12.50€/250 g (50.00€/kg)  
44 fermiers de la région de Guji, à 2200 m d'altitude

## Des cadeaux en direct de nos fermes



### Coffret bien-être

Ferme à Bulles  
Hachimette

- Douceur 22.50€ | Découverte 30.50€  
Savon fermier Bulles de Fêtes 7.45€ | Quatre savons 22.00€  
Beauté pour Lui 33.00€ | Beauté pour Elle 35.00€  
Routine Visage 39.00€ | Prestige 50.00€



### Panier Gourmand

Panier « Joyeux Noël »,  
« Vive le vent d'hiver »,  
« Le Meilleur de l'Alsace »...  
Laissez-vous inspirer  
par nos paniers  
gourmands  
ou créez  
le vôtre.



### Des coffrets pour tous les goûts

- Coffrets 3 bières et amer 27.40€  
Ferme du Kalblin / Fréland
- Coffret 3 Fruikicoz (pétillant de fraise) 9.60€  
Le Paradis des Fraises / Riespach
- Coffret Detox 6 soupes 34.50€ (5.75€/l)  
Ferme Thomas Jehl / Guémar



### Carte cadeau

Pour faire plaisir à coup sûr!



### Panier vitaminé



Panier de légumes ou de fruits  
festifs en direct de producteurs  
alsaciens et/ou invités...  
Un présent plein de santé!  
(commander 24 heures à l'avance)