

Du frais et du vrai à vos tables festives

Qualité et fraîcheur en direct de nos plus de 75 fermes alsaciennes. Ce sont nos engagements tout au long de l'année. Et c'est ce que nous préparons depuis des semaines pour vos repas de fête, quand chaque saveur s'affirme, quand l'authenticité s'exprime dans vos assiettes et celles de vos invités.

Acheter chez Cœur Paysan, en circuit court, c'est donner encore davantage de sens à vos préparatifs, rendre vos mets plus savoureux, plus humains, plus responsables, et participer au maintien, ici en Alsace, d'une agriculture familiale, responsable, durable et plurielle.

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



Ouverture habituelle

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

Horaires spéciaux

Mardi 23 décembre 9h-19h
Mercredi 24 décembre 9h-14h
Samedi 27 décembre 9h-18h
Mardi 30 décembre 9h-19h
Mercredi 31 décembre 9h-14h

Fermé du jeudi 1^{er} au lundi 5 janvier 2026.
Réouverture le mardi 6.

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 31/12/2025, dans la limite des stocks disponibles en magasin.

Pour Noël

Commandes jusqu'au
samedi 13 décembre

Retrait les **mardi 23 et mercredi 24**
(horaires ci-dessous)

Commandez vite !

Pour Nouvel An

Commandes jusqu'au
samedi 20 décembre

Retrait les **samedi 27, mardi 30 et mercredi 31**
(horaires ci-dessous)



Fruits de mer

En direct de Bretagne
sur commande uniquement



Huîtres Saint Kerber / Cancale

Huîtres fines n°3 (moyen) 14.20€ les 12 | 26.40€ les 24

Huîtres Tsarskaya n°3 (moyen) 22.60€ les 12

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Coquilles Saint-Jacques 24.50€ les 3 kilos,
soit environ 20 coquilles (8.17€/kg)

Noix de Saint-Jacques fraîches décortiquées à la main
33.90€ les 400 g (84.75€/kg) | 84.50€ le kilo

Oursin breton

Corail d'oursin 19.90€ la verrine de 50 g (398.00€/kg)

Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel AOP

Moules de bouchot 9.30€ le kilo | 12.70€ pour 1.4 kg (9.07€/kg)

Foie gras de canard



Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

Foie gras tradition – en bloc 168.20€/kg
aux épices ou à la figue – en bloc 172.50€/kg

Tradition – en tranche 172.50€/kg

Aux épices ou à la figue – 2 tranches 176.85€/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.

A servir avec...

Pain d'épices Nature 9.50€ / pièce de 370 g (25.68€/kg)

Pain d'épices Orange 9.75€ / pièce de 370 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)

Confit d'oignon rouge 7.30€ le bocal de 140 g (52.14€/kg)

Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

Truite



Aux Sources du Heimbach / Wingen

Tranches fumées à froid 11.10€ les 130 g (85.38€/kg)

Tranches marinées 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 12.35€

le pot de 90 g (137.22€/kg)

Escargots



Les Escargots de Margaux / Largitzen

Coquilles à la bourguignonne ou à l'alsacienne

Fromentines à la bourguignonne ou au comté

11.50€ les 12 | 22€ les 24

Réservez vos citrons caviars
et leurs billes acidulées

Volailles de fêtes

Volailles Stirmel / Ephig

Dinde Entière prête à cuire

(8 3,5-4,5 kg environ) 12.60€/kg

Farcie 16.90€/kg

Désossée et farcie 21.60€/kg

Farcie ou désossée-farcie Fêtes* 24.65€/kg

Chapon Entier prêt à cuire

(8 4 kg environ) 22.40€/kg

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

Farci ou désossé-farci Fêtes * 33.95€/kg

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

Pintade Entière prête à cuire (3-4 1,2-1,5 kg) 15.35€/kg

Farcie 19.95€/kg | Désossée et farcie 25.95€/kg

Farci ou désossée-farcie fêtes* 29.95€/kg /kg

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

Poulet Entier prêt à cuire (4 1,3 kg environ) 11.80€/kg

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

Suprême (1) 24.70€/kg

Caille Entière prête à cuire (1) 6.90€ pièce

Désossée et farcie 7.90€ pièce | Farcie Fêtes 10.25€ pièce

* Farce Fêtes au choix: foie gras et/ou morilles



Fondues



Bourguignonne Bœuf 38.00€/kg

Vigneronne Veau 36.20€/kg

Parisienne Poulet 24.60€/kg

Chinoise Bœuf 42.00€/kg

Veau 42.00€/kg



& pierrades

Viandes au choix



Bœuf 38.00€/kg | Veau 40.00€/kg | Poulet 24.60€/kg

Porc 24.00€/kg | Canard 30.15€/kg (minimum 300g)

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

Le plein de vitamines



Fru
alsaci
en direct
faites le p



Agneau

Ferme Maier / Bassemberg

Gigot entier (8-10 2-3 kg) 36.80€/kg

Carré de côtes 36.80€/kg

Porc

Ferme Kiefer / Batzendorf & Bruno Jaegli / Sélestat

Filet mignon farci 26.90€/kg

Joue 26.00€/kg



Viandes d'exception



Tourtes & croûtes

Porc

Filet mignon Wellington 28.90€/kg

Tourte de Noël pistache foie gras 28.90€/kg

Tourte vigneronne 19.90€/kg

Jambon en croûte pré-découpé 22.90€/kg

Pâté chaud 21.90€/kg

Pâté en croûte à l'ancienne 24.00€/kg

Pâté en croûte médaillon 28.00€/kg

Mini pâté en croûte 29.90€/kg



Volaille

Pâté en croûte tranché 26.65€/kg

Mini pâté en croûte 25.65€/kg Tranché 27.65€/kg

Pâté en croûte au foie gras tranché 40.90€/kg

Mini pâté en croûte au foie gras 42.90€/kg Tranché 44.90€/kg

Tourte 23.25€/kg | Tourte à la franc-comtoise 23.25€/kg

Gibier

Pâté en croûte cocktail aux trois gibiers 39.90€/kg

Tourte sanglier cèpes et échalote (6 1.4 kg) 25.50€/kg

Végétarienne

Tourte 23.25€/kg



its et légumes d'une trentaine de fermes
nnes, et toute une collection d'agrumes
de deux producteurs amis de Sicile :
plein de vitamines en plein hiver !



Gibier

Nemrod / Fréland

Rôti de biche

(500 g ou 800 g)

34.90€/kg

Civet de sanglier

19.50€/kg

Cuisotto de chevreuil

avec os

(5 1.7 kg)

29.59€/kg



Boudin blanc

Volaille

Nature ou forestier 22.95€/kg

Aux morilles ou au foie gras 30.50€/kg

Porc

Au foie gras 29.90€/kg

Accompagnement

La Pleurotière / Soultzmatt

Riz aux champignons (4 1.20)

12.70€ le sachet de 440 g (28.86€/kg)

Risotto aux champignons (1-2 1.20)

8.70€ le bocal de 280 g (31.07€/kg)



Plateaux à partager

Charcuterie, fromage ou les deux ?

Nous préparons vos plateaux pour vous.



Assortiment de charcuterie à base de porc
de la ferme Kiefer, transformé par Bruno Jaegli,
artisan charcutier. Prix par plateau:

2 12.00€ / 4 24.00€ / 6 36.00€

Assortiment de fromages de notre dizaine
de fermes alsaciennes. Prix par plateau,
en version traditionnelle ou en version dégustation :

2 8.00€ / 4 16.00€ / 6 24.00€

Egalement disponibles: **Plateaux raclette**

Bûches glacées

Montagne 4 13€ | 8 22.50€

Glace vanille, sorbet myrtille

Vallée 4 15€ | 8 24.50€

Glaces noisette, vanille et chocolat

Sésame 4 15€ | 8 24.50€

Glaces sésame noir et yaourt, sorbet framboise

Saveurs de Noël 8 31.70€ | Glaces miel et cannelle, compotée d'orange confite

L'Oranger 8 31.70€ | Sorbets mangue et orange, glace chocolat, biscuit à l'orange

Un air d'été 8 31.70€ | Glace vanille, sorbet pêche, biscuit amande

La Ferme
des Schalandos
Hachimette



Panier gourmand

Produits du quotidien, épicerie fine, boissons... Créez votre panier gourmand en direct des fermes, pour celles et ceux que vous aimez.



Panier vitaminé

Panier de légumes ou de fruits festifs en direct de producteurs alsaciens et/ou invités... Un présent plein de santé!



Pause détente

Tisanes de la Ferme du Kalblin à Fréland et thés des Jardins de Gaïa à Wittisheim, cafés d'Omnino à Mulhouse. Offrez une pause détente.

Coffret bien-être

Coffrets Les Iconiques, Douceur Lactée, Pour Elle, Pour Lui, Mini Bulles de fêtes... Offrez un moment de sérénité avec La Ferme à Bulles, de Hachimette.



Chocolats

Découvrez les créations originales de Plaisir Partagé, chocolatier artisanal de Sélestat, réalisées à partir de fèves de cacao issues de l'agriculture durable.



Carte cadeau

Pour faire plaisir à coup sûr!