

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 (8h-14h). Fermé le vendredi 29 mars



CŒUR PAYSAN 84 route de Neuf-Brisach à Colmar
09 67 83 57 31 | coeur-paysan.com
colmar@coeur-paysan.com

Commandes

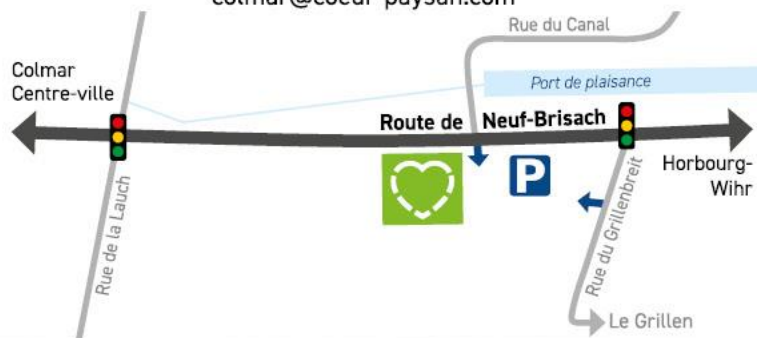
Sur place, par téléphone
et sur le site internet

Ouverture habituelle

Mardi à vendredi 9h-19h
Samedi 8h-14h

Horaires spéciaux

Fermé le vendredi 29 mars
(Vendredi Saint)



*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 à la bourguignonne

Coquilles 9.90€ les 12
130g, soit 76.15€/kg

Fromentines (tout se mange!) 9.50€ les 12
100g, soit 95.00€/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 affnade 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

Lentilles vertes

2.70€/380g
Soit 7.11€/kg
5.30€/kg en vrac
Ferme Ysengrain

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

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 13.90€/kg

Cuisse 23.90€/kg

Épaule 15.60€/kg

Rables 19.95€/kg

Foie 22.95€/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



Tourtes

- 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
- Médaille 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	Lapin Ferme du Hammerstadt Blodelsheim	Volailles Volailles Stirmel Epfig
Bœuf Ferme Rottmatt Sand	Porc Ferme Kiefer Batzendorf	Escargots L'Escargot du Florival Lautenbach-Zell
Commandez vos viandes jusqu'au 23 mars	Veau Ferme Krugler Schweighouse-Thann	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.





Les Délices
de la Ferme
Osenbach

Lamala

Agneau pascal bio
En direct de Cézamie
Wintzenheim

Boissons

Pour les petits et les grands,
de l'apéritif au digestif : trouvez
votre bonheur dans nos rayons !



Un café ?

Nouveauté! Depuis quelques mois,
nous proposons les cafés torréfiés en
famille chez Café T'heim, à Bergheim.
Des grains sélectionnés avec soin
et passion, de fermes
et coopératives
travaillant
dans la qualité.
Disponibles
en grain
ou moulus.



Le fraisier
6 🍰 20.50 €

Glace fraise,
crème chantilly,
brisures de meringue,
compotée de rhubarbe



Desserts glacés



L'œuf de Pâques 6 🍰 19€

Le craquant
Glace vanille, éclats de chocolat au lait

Le chouchox
Glaces noisette et chocolat, cacahuètes grillées

Le printemps

8 🍰 22€ / 10 🍰 25.50€
Glaces vanille et framboise,
sorbet fruits de la passion,
brisures de meringue

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.
Vous êtes indécis ? Optez pour une
carte cadeau et un plaisir garanti.



Nos agneaux pâturent sur
les hauteurs de la vallée de
Villé, nos lapins grandissent
à Blodelsheim, nos autres
animaux à Schweighouse-Thann,
Sand, Batzendorf ou Andolsheim,
nos œufs sont ramassés à Epfig ou à
Roppentzwiller, 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 Châtenois au nord
à Berrwiller au sud, en passant par
Muhlbach-sur-Munster ou Sondernach...
Nous nous appelons Jérôme, Mathieu,
Simon, Thierry, Michèle, Antoine, Ange,

Le meilleur de l'Alsace fermière

Coraline, Pascale, Raymond, Denis, Tom,
Jacques – 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, 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