



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)

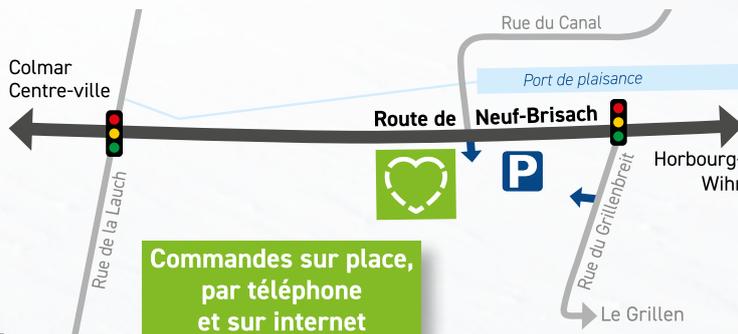


Ouverture habituelle

Mardi à vendredi 9h-19h
Samedi 8h-14h

Horaires spéciaux

Samedi 21 décembre 8h-17h
Lundi 23 décembre 9h-19h
Mardi 24 décembre 9h-14h
Lundi 30 décembre 9h-19h
Mardi 31 décembre 9h-14h
Fermé du 1^{er} 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



Truite

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

Fromentines à la bourguignonne
ou au munster

9.50€ la douzaine (95.00€/kg)

Coquilles à la bourguignonne

9.90€ la douzaine (76.15€/kg)



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* 97.70€/kg

Escalopes crues (par 2)* 102.50€/kg

* Produit surgelé. À décongeler la veille
au réfrigérateur et à cuisiner comme un produit frais.

Disponible dès maintenant au rayon surgelés.



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

Préparation:
2€ par plateau

& 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 300g)

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



A servir avec...

Pain d'épices Nature 21.00€/kilo

Chocolat ou Orange 23.00€/kilo

L'Abeille Bleue / Fréland

Gelée de bière blonde ou ambrée

6.90€ le bocal de 240 g (28.75€/kg)

Brasserie du Marcaire / Muhlbach-sur-Munster

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
Epfing

Escargots

L'Escargot du Florival
Lautenbach-Zell

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!



Desserts glacés

Saint-Sylvestre

8 🍰 22€ | 10 🍰 25.50€

Glaces à la framboise et à la vanille, crème chantilly avec brisures de meringue, sorbet fruit de la passion



Bûches glacées

4 🍰 13,50€ | 8 🍰 19€

Cannelle Glace cannelle marbrée au coulis de quetsches

Chouchou Epices Glace noisette aux éclats de chocolat et cacahuètes grillées

Cocotache Glaces coco et pistache marbrées de griottes

Duo Vanille-chocolat



Igloo

6 🍰 19€

Glace à la vanille, éclats de chocolat au lait.



Les Délices de la Ferme Osenbach



De l'apéritif au digestif

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, la limonade au miel de tilleul et aux épices de la Brasserie du Marcaire et un jus de pomme-kiwai du Paradis des Fraises. Délicieux!



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



Café

Cafés T'Heim / Bergheim Des grains sélectionnés avec soin et passion, issus de fermes et coopératives d'Afrique,

d'Amérique latine ou d'Asie. Exemples :

Évasion Gourmande

7.30€ / 250 g (29.20€/kg)

Éthiopie du Harrar Grand Cru

8.90€ / 250 g (35.60€/kg)

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

Coffret 2 gins (20cl chacun, traditionnel et forestier) 32.00€

Distillerie Miclo / Lapoutroie

Coffrets 3 bières et verre de dégustation 16.60€

Brasserie St Alphonse / Vogelgrun

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)