



ais et du Vrai

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 davatage 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, Joveux Noël et très belles fêtes de fin d'année



Pour Noël

Commandes jusqu'au samedi 13 décembre

Retrait les mardi 23 et mercredi 24

(horaires ci-dessous)

ommander vite!

Pour Nouvel An

Commandes jusqu'au samedi 20 décembre Retrait les samedi 27. mardi 30 et mercredi 31

(horaires ci-dessous)



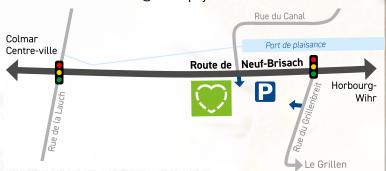
Ouverture habituelle

Mardi à vendredi 9h-19h Samedi 8h-14h

Horaires spéciaux

Mardi 23 décembre 9h-19h Mercredi 24 décembre 9h-14h Samedi 27 décembre 8h-18h Mardi 30 décembre 9h-19h Mercredi 31 décembre 9h-14h

Fermé du jeudi 1" au lundi 5 janvier 2026. Réouverture le mardi 6.





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.



Huîtres Saint Kerber / Cancale

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

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

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

Coguilles 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 I 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* 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.

A servir avec...

Pain d'épices nature ou aromatisé en tranche 22.00€/kilo L'Abeille Bleue / Fréland

Chutney de figue, mirabelle ou quetsche

7.90 € le bocal de 150 g (52.67 €/kg)

Confit d'oignon rouge 7.35 € le bocal de 140 g (52.50 €/kg)

Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

Réservez vos citrons caviars et leurs billes acidulées



Volailles Stirmel / Epfig

Dinde Entière prête à cuire

(8 \(\frac{1}{2} \) 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

Volailles de fêtes

Chapon Entier prêt à cuire

(8 **4** kg environ) 22.40€/kg

Farci 26.80 €/kg I Désossé et farci 29.95 €/kg Farci ou désossé-farci Fêtes * 33.95€/kg

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

Farcie 19.95€/kg I Désossée et farcie 25.95€/kg Farcie ou désossée-farcie fêtes * 29.95€/kg /kg

Suprême (1 1 26.85 €/kg | Cuisse (1 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 (12) 24.70€/kg

Caille Entière prête à cuire (1 🙎) 6.90€ pièce

Désossée et farci e 7.90€ pièce I Farci e Fêtes 10.25€ pièce

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

Bourguignonne Bœuf 38.00€/kg Vigneronne Veau 36.20€/kg Parisienne Poulet 24.60€/kg Chinoise Bœuf 42.00€/kg Veau 42.00 €/kg

> en direct faites le p

& 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 300 g) Trois gibiers (cerf, chevreuil, sanglier) 46.00 €/kg



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 13.75€

le pot de 90 g (152.78€/kg)

Escargo

L'Escargot du Florival / Lautenbach-Zell

Coquilles à la bourguignonne 9.90 € les 12

Fromentines à la bourguignonne ou au munster 9.50€ les 12





Agneau

Ferme Maier / Bassemberg Gigot entier (8-10 2 2-3 kg) 36.80 €/kg

Carré de côtes 36.80 €/kg

Ferme Kiefer / Batzendorf & Bruno Jaegli / Sélestat Filet mignon farci 26.90 €/kg Joue 26.00 €/kg



Ferme Krugler Schweighouse-Thann

Viandes d'exception

Carré de veau 27.90 €/kg

Poitrine farcie* 19.50€/kg

Paupiette farcie* 25.50€/ka

* Farce au choix: nature | abricots | girolles



Fourtes & croûtes

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€/ka 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

Végétarienne Tourte 23.25€/kg

Pâté en croûte cocktail aux trois gibiers 39.90€/kg Tourte sanglier cèpes et échalote (6 ≥ 1.4 kg) 25.50 €/kg

Boudin blanc

Nemrod / Fréland

(500 g ou 800 g)

Civet de sanglier

Cuissot de chevreuil

(5 **k** environ 1,7 kg)

Rôti de biche

34.90€/kg

19.50€/kg

avec os

29.59€/kg

Nature ou forestier 22.95 €/kg Aux morilles ou au foie gras 30.50 €/kg

Au foie gras 29.90€/kg

Accompagnement

La Pleurotière / Soultzmatt

Riz aux champignons (4 🚨)

12.70€ le sachet de 440 g (28.86€/kg)

Risotto aux champignons (1-2 1)

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

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







Montagne 4 **♦** 13€ | 8 **♦** 22.50€

Glace vanille, sorbet myrtille

Vallée 4 \$\blacktriangle 15 € | 8 \$\blacktriangle 24.50 €

des Schalandos Hachimette 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 \(\alpha \) 31.70 € | Sorbets mangue et orange, glace chocolat, biscuit à l'orange



Idées cadeaux

Un cadeau pour Noël? Adoptez le réflexe Cœur Paysan, avec des petits bonheurs en direct des producteurs!



boissons... Créez votre panier gourmand en direct des fermes, pour celles

et ceux que vous aimez.



à consommer avec modération.

Panier vitaminé

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

Coffret bien-être

Coffrets Les Iconiques, Douceur Lactée, Pour Elle, Pour Lui... Offrez un moment de sérénité avec La Ferme





Fleurs

Bouquets ou couronnes de fleurs colmariennes séchées. Faites plaisir avec les fleurs locales de Bluema.

Pause détente

Tisanes de la Ferme du Kalblin à Fréland et thés des Jardins de Gaïa à Wittisheim, Cafés T'Heim de Bergheim. Offrez une pause détente.

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!