Bûches glacées

Les Délices de la Ferme Osenbach



Cacahuète 4 15 € | 8 22 €
Glace cacahuète, vanille, sauce caramel beurre salé

Intemporel 4 15 € | 8 22 €
Glace vanille, framboise, crumbles amandes

Arabica 4 15 € | 8 22 €
Glace café, chocolat, amareto

Pistachoc 4 15 € | 8 22 € | Glace chocolat, pistache, compotée griottes

Igloo 6 21,50 € | Glace vanille, éclats de chocolat

Saint-Sylvestre 8 25,50 € | 10 29,50 €
Glace vanille, crème chantilly, brisures de meringue, glace framboise, sorbet passion

Kougelhopf 6 19 € | 12 28 € | Glace vanille avec raisins macérés au kirsch d'Alsace

L'Elsass 1 3,90 € | Glace noix, coulis de quetsches, chantilly et chocolat

Vacherin Le Tradition 8 25,50 € | 10 29 € | Chocolat, vanille, fraise

Vacherin Le Raffiné 8 25,50 € | 10 29 € | noisette Alsacienne, sorbet framboise

Idées cadeaux

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



Panier gourmand

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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, 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 !



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.

Coffret bien-être

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





Fleurs

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

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 !

Dans la limite des stocks disponibles. Création graphique Cœur Paysan. Sous réserve d'erreur d'impression ou de composition. Photos non contractuelles, suggestion de présentation. Photos : Cœur Paysan

IMPRIM'VERT Ne pas jeter sur la voie publique

CŒUR PAYSAN Colmar

Devenons acteurs de ce que nous mangeons

Les fêtes ont la saveur du local !

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

Pour Noël

Commandes jusqu'au **mercredi 16 décembre**

Retrait les **mar. 22** et **mer. 23** et **jeu. 24** (horaires ci-dessous)

Commandez vite !

Pour Nouvel An

Commandes jusqu'au **samedi 19 décembre**

Retrait les **mar. 29**, **mer. 30** et **jeu. 31** (horaires ci-dessous)



CŒUR PAYSAN
Devenons acteurs de ce que nous mangeons

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

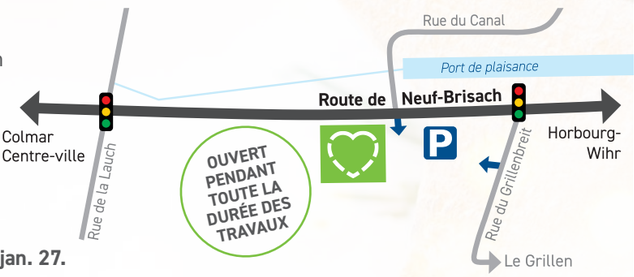
Ouverture habituelle

Mar.-Jeu. 9h-13h + 14h30-19h
Ven. 9h-19h - Sam. 9h-14h

Horaires spéciaux

Mar. 22 et mer. 23 : 9h-19h
Jeu. 24 et 31 : 9h-14h

Fermé du ven. 1er au mer. 6 jan. 27.
Réouverture le jeu. 7 jan. 27.



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 31/12/2026, dans la limite des stocks disponibles en magasin.



Fruits de mer

Sur commande uniquement

Huitres fines de Claires Marennes d'Oléron n°3

Par 24 : 19 € - Par 48 : 36 € - Par 96 : 65 €

Huitres spéciales Perle Blanche n°3

Élevées en Charente-Maritime, puis affinées sur les côtes normandes, à Utah Beach.

Par 12 : 23 € - Par 24 : 42 € - Par 48 : 80 €



Foie gras de canard

Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

Tradition : bloc 168.20 € / kg - tranche 172.50 € / kg
Truffé : bloc 223,25 € / kg - tranche 226,50 € / kg
Aux épices de Noël : bloc 172,50 € / kg - tranche 176,85 € / kg
À la figue en bloc : bloc 172.50 € / kg - tranche 176,85 € / kg
Foie gras de canard au torchon 201,80 € / kg
Entier** 97,70 € / kg - Escalope** 102,50 € / kg
Macaron 122,10 € / kg - Figues fourrées 122,10 € / kg

*** Produit surgelé. À décongeler la veille au réfrigérateur et à cuisiner comme un produit frais. Disponible dès maintenant au rayon surgelés.*

À servir avec...

Gelée au pinot Gris 3,55 € pièce
Chutney figue, mirabelle, quetsche ou oignon rouge 7.90 € le bocal de 150 g (52,66 €/kg)
Sauce au foie gras 5,20 € le bocal de 140 g (37,14 €/kg)
Lucien Doriath / Soultz-les-Bains



Réservez vos citrons caviars et leurs billes acidulées

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 13.75 € le pot de 90 g (152.78 €/kg)





Escargots

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

Volailles de fêtes



Volailles Stirmel / Epfig

Dinde Entière prête à cuire
(8 👤 3,5-4,5 kg environ) 13,35 €/kg
Farcie* 17,90 €/kg
Désossée et farcie* 22,90 €/kg
Farcie foie gras ou morilles 26,15 €/kg

Chapon Entier prêt à cuire
(8 👤 4 kg environ) 23,75 €/kg
Farci* 28,40 €/kg I Désossé et farci* 31,75 €/kg
Farcie foie gras ou morilles 36,00 €/kg
Suprême (2 👤) 35,75 €/kg I Cuisse (2 👤) 30,50 €/kg

Pintade Entière prête à cuire (3-4 👤 1,2-1,5 kg) 16,25 €/kg
Farcie* 21,15 €/kg I Désossée et farcie* 27,50 €/kg
Au foie gras ou morilles 31,75 €/kg /kg
Suprême (1 👤) 28,45 €/kg I Cuisse (1 👤) 20,05 €/kg

Poulet Entier prêt à cuire (4 👤 1,3 kg environ) 12,50 €/kg
Farci* 16,25 €/kg I Suprême (1 👤) 26,20 €/kg

Caille Entière prête à cuire (1 👤) 7,50 € pièce
Désossée et farcie* 8,90 € pièce
Désossée et farcie foie gras ou morilles 11,50 € pièce

** Farces au choix: pommes-raisins, pommes, marrons, pruneaux, champignons*



Fondues

Bourguignonne Bœuf 39,90 €/kg
Vigneronne Bœuf 39,90 €/kg
Vigneronne Veau 36,90 €/kg
Parisienne Poulet 26,10 €/kg
Chinoise Bœuf 43,00 €/kg
Veau 42,50 €/kg

& pierrades

Viandes au choix

Bœuf 39,90 €/kg | Veau 40,50 €/kg | Poulet 26,10 €/kg
Porc 24.00 €/kg | Canard 30.15 €/kg (minimum 300 g)

Le plein de vitamines

Fruits et légumes d'une trentaine de fermes alsaciennes, et toute une collection d'agrumes en direct de deux producteurs amis de Sicile : faites le plein de vitamines en plein hiver !

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

Veau

Ferme Krugler Schweighouse-Thann

Carré de veau 29,90 €/kg
Poitrine farcie* 20,90 €/kg
Paupiette farcie* 27,30 €/kg
** Farce au choix : nature I abricots I girolles*

Canard

Lucien Doriath / Soultz-les-Bains

Magret de canard 30,15 €/kg
Rôti de magrets de canard à l'orange 38,55 €/kg

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 22,90 €/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 27,25 €/kg
Mini pâté en croûte 27,20 €/kg Tranché 29,20 €/kg
Pâté en croûte au foie gras tranché 43,35 €/kg
Mini pâté en croûte au foie gras 45,45 €/kg Tranché 47,45 €/kg
Tourte 24,65 €/kg I Tourte à la franc-comtoise 24,65 €/kg

Canard

Pâté en croûte de canard au foie gras 63,20 €/kg
Tourte au canard et foie gras (2/4/6 👤) 27,70 €/kg

Végétarienne

Tourte 24,65 €/kg

Boudin blanc



Volaille

Nature ou forestier 24,35 €/kg
Aux morilles ou au foie gras 32,35 €/kg

Porc

Au foie gras 29.90 €/kg

Accompagnement

Les Trésor du Lochmatten

Préparation pour risoto au Safran 8,45 € pièce
Gousses pelées d'ail noir bio 60g 14,70 € pièce
Condiment à l'ail noir et livèche bio 200g 11,90 € pièce



Plateau 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**

