

EPICERIE DU VIGNOBLE

GUEBERSCHWIHR



Votre épicerie fine pour des fêtes
gourmandes !



CATALOGUE NOEL 2024



La carte à huitres et les produits de la mer

▣ Les huitres fraîches :

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| ▪ Huitres Spéciale Roumegous N3 | 49€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres Spéciale Roumegous N2 | 63€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres d'Audierne N3 spéciale | 21€ la bourriche de 12 |
| ▪ Huitres d'Audierne N3 spéciale | 38€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres d'Audierne N2 spéciale | 21€ la bourriche de 12 |
| ▪ Huitres d'Audierne N2 spéciale | 40€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres Fines de Claires Oléron N3 | 27€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres Fines de Claires Oléron N2 | 33€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres de Cancale N3 | 33€ la bourriche de 24 |
| ▪ Huitres de Cancale N2 | 34€ la bourriche de 24 |

▣ Les crustacés :

- | | |
|--|--------|
| ▪ Grosses gambas sauvages cuites
Cal 10/20 paquet de 500g | 69€/kg |
| ▪ Gambas crues Cal 20/30 par 1 kg | 27€/kg |
| ▪ Crevettes cuites Cal 30/40 par 1kg | 20€/kg |
| ▪ Langoustines cuites Cal 16/25 par 1kg | 39€/kg |

▣ Les mises en bouche :

- | | |
|---|-----------|
| ▪ Saumon fumé d'Ecosse tranché main 1,4kg env | 74,90€/Kg |
| ▪ Filet de saumon fumé 4 tranches env 150g | 9,90€ |
| ▪ Œufs de Lumpes Noir 100g | 5,90€ |
| ▪ Œufs de Saumon 50g | 14,90€ |
| ▪ Œufs de Truite d'Alsace 80g | 15,90€ |

Les mises en bouche :

- Houmous graines de sésame 180g 3,90€
- Houmous Citron confit 180g 3,90€
- Mayonnaise fraiche pot de 135g 4,40€
- Soupe de crabe 780g 8.90€
- Soupe de Homard Pérard 780g 9,90€

La gamme artisanale Kusiak :

Kusiak
conserverie artisanale

- Soupe de poisson Donibane 750g 8,80€
- Tartinade de sardines à l'ancienne 100g 4,50€
- Tartinade de thon Germon au piment d'Espelette 100g 4,50€
- Emietté de thon Germon & légumes confits 100g 4,60€
- Tartare de légumes et saumon fumé 100g 4,80€
- Rillettes de maquereaux Bertako 100g 4,50€
- Moules « Pil-pil » 100g 4,60€
- Sardines à l'huile d'olive Bio et piment d'Espelette 240g 9,20€
- Sardines à l'huile d'olive et au citron confit 240g 8,90€
- Miettes de thon Germon à l'huile d'olive et au piment d'Espelette 150g 5,80€
- Miettes de thon Germon à l'huile de tournesol et au citron confit 150g 5,50€
- Thon Germon à l'huile d'olive et au citron confit 220g 7,20€
- Thon Germon à l'huile d'olive et piment d'Espelette 220g 7,70€
- Carry de thon Germon au combava 220g 6,80€

**Bon de commande à déposer avant le
15/12/2024**

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le : (Noël ou Nouvel An)

Indiquez les produits choisis ainsi que les quantités choisies :

.....
.....
.....
.....
.....

Les truites de François Guidat



Des truites qui s'ébattent dans une eau pure issue directement des ruisseaux vosgiens. L'image peut paraître idyllique, mais elle traduit la réalité d'une pisciculture de montagne traditionnelle : celle de la pisciculture GUIDAT à Orbey.

Les plus grandes tables Alsaciennes se fournissent chez François et Marie- Claude !

Toute la gamme est à commander avant le 15 décembre pour une disponibilité en épicerie à partir du jeudi 19 décembre.

-La truite fraîche arc-en-ciel entière (230 à 300g)	17 €/kg
-La truite fraîche arc-en-ciel en filets (80 à 150g)	36 €/kg
-La truite fraîche saumonée entière (1 à 2 kg)	20 €/kg
-La truite fraîche saumonée par 1 filet (300 à 650g)	42 €/kg
-La truite fumée à chaud (100 à 160g)	69.90 €/kg
-La truite fumée à froid tranchée (110 à 150g)	69.90 €/kg
-La truite fumée à froid en filets(200 à 500g)	64.90 €/kg

Bon de commande à déposer avant le 15/12/2024

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Indiquez les produits choisis ainsi que les quantités choisies :

.....
.....
.....
.....

BOULANGERIE - PATISSERIE S'LANDBROT

▣ Côté traiteur :

- Pain surprise campagne fourré, 6 à 8 parts 35€
- Grand pain surprise campagne, 8 à 10 parts 45€
- Pain surprise noix fourré, 6 à 8 parts 39€
- Grand pain surprise noix, 8 à 10 parts 49€
- Miche surprise fourrée, 8 parts 34€
- Miche surprise fourrée, 12 parts 49€
- Pain surprise campagne carré, 6 à 8 parts 33€

**Bon de commande à déposer avant le
15/12/2024**

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le : (Noël ou Nouvel An)

Indiquez les produits choisis ainsi que le nombre de parts.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



- ▣ Les escargots de Bourgogne :
 - 12 Escargots de Bourgogne frais 84g (belle grosseur) 9,99 € la douzaine



- 12 Croquilles d'escargots de Bourgogne 90g 9,90€ la douzaine



▣ Les foies gras :

1. Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest mi-cuit La Quercynoise 500g 59 €
2. Foie gras de canard entier France mi-cuit aux deux poivres et Champagne Rougié 500g 59 €
3. Foie gras de canard entier France mi-cuit aux figues 8% Rougié 500g 59 €
3. Foie gras d'Oie entier du Périgord mi-cuit Maison Godard 500g 99 €



❖ Les taramas et blinis KAVIARI :

- Tarama à la truffe d'été 90g 6,90€
- Tarama rose aux œufs de cabillaud 90g 4,50€
- Tarama blanc aux œufs de cabillaud 90g 5,90€
- 16 Mini blinis 135g 4,50€



- ❖ Flan de potimarron aux éclats de châtaignes 6 x 150g 25,90€ les six

▣ Les verrines :



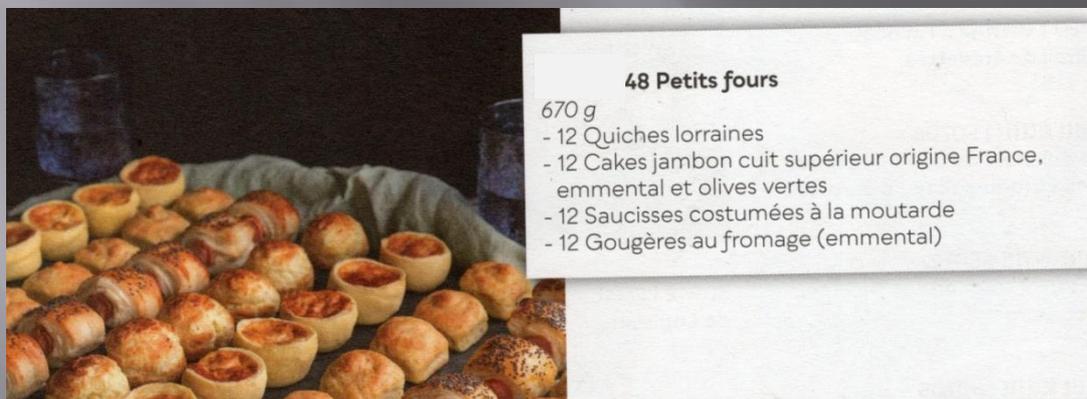
1. Le coquetier artichaut noisettes et sa pipette de vinaigre balsamique 12x50g
39,80€ la douzaine
2. Le coquetier petits pois amandes et sa pipette d'huile de sésame 12x50g
39,80 € la douzaine
3. Verrine tomates marinées et noix de Saint-Jacques 6x45g
17,50€ les six
4. Verrine à l'avocat et cocktail de crevettes 6x45g
15,90€ les six
5. Verrine aux noix de Saint-Jacques, pomme et mousseline de carottes 12x40g
19,95€ la douzaine
6. Verrine aux 2 saumons et fraîcheur de concombre 12x40g, 19,95€ la douzaine
7. Verrine truite, fromage frais et légumes croquants 6x40g
9,95€ les six
8. Verrine de saumon tzatziki 8x40g 17,90€ les huit
9. Verrine aux noix de St-Jacques et colin blanchi, tartare de tomates et crème de basilic 8x40g 17,90€ les huit



- 6 Mini-burgers façon Rossini, bloc de foie gras de canard et confit d'oignons 6x40g 17,90€ les six



- 48 petits fours (670g) 39,90€



- 9 soufflés aux langoustines (9x100g) 39,90€



Soufflé aux langoustines
100 g x9



Feuilleté aux champignons et aux morilles
4x130g 19,90€ les quatre

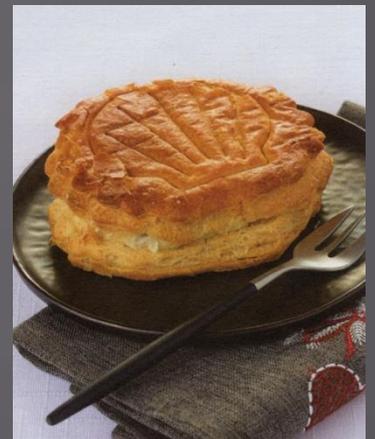
MAISON CHAZAL

FONDÉE EN 1976



Tourte aux fruits de mer, St-Jacques
cœur coulant (crème et vin blanc)
6x120g 29,90€ les six

Croustade de Noix de Saint-Jacques
6x120g 35,90€ les six



Feuilleté étoile cabillaud et St-Jacques
6x120g 28,90€ les six

Feuilletés aux noix de Saint-Jacques
et fondue de poireaux
2x120g 9,90€ les deux



Coquille aux noix de Saint-Jacques à la
Normande 6x140g
35,90€ les six

Bon de commande

Maison Chazal à déposer avant le 10/12/2024

Désignation	Prix	Quantité
12 Escargots de Bourgogne	9,99 €	
12 Croquilles aux Escargots	9,90 €	
Foie gras canard entier IGP Sud-Ouest mi-cuit 500g	59,00 €	
Foie gras canard entier aux 2 poivres mi-cuit 500g	59,00 €	
Foie gras canard entier aux figues mi-cuit 500g	59,00 €	
Foie gras d'oie entier de Périgord mi-cuit 500g	99,00 €	
Tarama à la truffe d'été	6,90 €	
Tarama rose aux œufs de cabillaud	4,50 €	
Tarama blanc aux œufs de cabillaud	5,90 €	
16 Mini blinis	4,50 €	
6 flans de potimarron aux châtaignes	25,90 €	
12 coquetiers artichaut noisettes	39,80 €	
12 coquetiers petits pois amandes	39,80 €	
6 verrines tomate saint jacques	17,50 €	
6 verrines avocat crevettes	15,90 €	
12 verrines de Saint-Jacques	19,95 €	
12 verrines au 2 saumons	19,95 €	
6 verrines de truite	9,95 €	
8 verrines de saumon tzatziki	17,90 €	
8 verrines de St-Jacques et colin	17,90 €	
48 Petits fours	32,90 €	
24 Petits fours signature	19,90 €	
6 Mini burgers façon Rossini	17,90 €	
48 Petits fours	39,90 €	
9 soufflés aux langoustines	39,90 €	
4 feuilletés aux champignons et morilles	19,90 €	
6 tourtes aux fruits de mer	29,90 €	
6 croustades de noix de Saint-Jacques	35,90 €	
6 feuilletés cabillaud et Saint-Jacques	28,90 €	
2 feuilletés Saint-Jacques et fondue de poireaux	9,90 €	
6 coquilles Saint-Jacques à la Normande	35,90 €	

Coordonnées :

Nom, prénom :

N° de téléphone :

Les vins et spiritueux



- Cognac Grand Cru Borderies Hors d'Age 70cl
Domaine Grateaud 107,70€
- Saint-Aubin 1^{er} Cru Sous Roche Domay 2022
Blanc 75cl, Domaine Clair 39,50€
- Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Ile des Vergelesses 2022
Rouge Bio 75cl, Domaine Pavelot 43,00€
- Savagnin l'Etoile 2018 Domaine G n letti 22,00€
- Vin Jaune 2009, 62cl
Château d'Arlay 62,00€
- Vin de paille 1999, 37,5cl
Château d'Arlay 69,00€



CHAMPAGNE
VIGNON PÈRE & FILS



GRAND CRU VERZENAY

▣ Champagnes Grand Cru :

Stéphane Vignon propose des champagnes parcellaires, tous en Grand Cru, avec le moins d'intervention possible : **c'est sa philosophie, le champagne est un vin avant tout.** Ses vins sont travaillés en majorité en fûts, dont le bois est issu de la forêt familiale, **unique en champagne**, avec des levures naturelles, sans collage ni filtration.

	<u>1 Btl</u>	<u>3 Btl</u>
▪ Champagne Grand Cru Brut 75cl	26,90€	24,50€/btl
▪ Champagne Grand Cru Blanc de blanc 75cl	35,80€	32,00€/btl
▪ Champagne Grand Cru Rosé 75cl	35,80€	32,00€/btl
▪ Champagne Grand Cru Réserve 75cl	41,30€	37,00€/btl

▣ Apéritifs et entrées froides fait maison :

- Mini pâté en croûte 29,90€/kg
- Mini knack apéritif 29,90€/kg
- Boudin blanc 27,50€/kg
- Boudin blanc au foie gras 32,90€/kg
- Terrine de gibier 26,90€/kg
- Terrine de volaille au Madère et au foie gras 31,90€/kg
- Terrine de Saint-Jacques 34,90€/kg
- Galantine 35,90€/kg

▣ Les croûtes faites maison :

- Pâté en croûte vigneron 23,80€/kg
- Jambon en croûte 23,90€/kg
- Kassler en croûte 23,90€/kg
- Feuilleté au saumon aux 3 couleurs 39,90€/kg
- Tourte aux 3 suprêmes à la fleur de bière 34,90€/kg
- Filet de bœuf Wellington 49,90€/kg
- Filet mignon de veau en croûte 49,90€/kg

▣ Les gibiers :

- Gigot de biche avec os 28,90€/Kg
- Gigot de biche sans os roulé 32,90€/Kg
- Epaule de biche sans os 27,90€/kg
- Gigot de jeune sanglier sans os roulé 29,90€/kg
- Epaule de jeune sanglier sans os 26,90€/kg

▣ Les sauces :

- Sauce Périgourdine 3,50€/100g
- Sauce poisson 2,90€/100g

▣ Les plats cuisinés fait maison :

- Filet de truite saumonée sur fondue de poireaux avec purée de patates douces, sauce au Riesling 23,90€/portion
- Civet de jeune sanglier aux marrons, poires et airelles 21,90€/portion
- Civet de biche aux marrons, poires et airelles 21,90€/portion
- Baeckaoffa aux trois gibiers 18,90€/portion
- Suprême de pintade farci au foie gras, sauce périgourdine 22,90€/portion
- Carré de veau aux champignons 22,90€/portion

Les plats de volaille et de veau sont garnis de gratin dauphinois, carottes glacées et tomates à la provençale.

Les plats de gibiers sont garnis de spätzlés au beurre et de chou rouge aux marrons.

**Bon de commande
Maison Florentz à déposer
avant le 15/12/2024**

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le : (Noël ou Nouvel An)

Indiquez les produits choisis ainsi que le nombre d'unités ou de tranches ou le poids souhaité, ou le nombre de personnes concernées par le plat.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Volailles et traiteur



- ▣ Volailles Bio et fermières d'Alsace :
 - Chapon Bio 3-4kg 29,90€/kg
 - Chapon de pintade Bio +/- 2kg 29,90€/kg
 - Dinde Bio 3-4kg 22,90€/kg
 - Poularde Bio +/- 2kg 23,90€/kg
- ▣ Les volailles désossées et prêtes à cuire :
 - Rôti de pintade farce de volailles aux marrons (2 tailles possibles: 700g ou 1,3kg) 32,90€/kg
 - Roti de chapon farce de volailles aux morilles (environ 1,2kg) 44,90€/kg
- ▣ Les feuilletés :
 - Magret de canard façon Wellington, env 700g/3p 37,90€/kg
 - Tourte de volaille au Riesling, 4 ou 6 parts 28,90€/kg
 - Tourte de volailles aux marrons (1/2/4/6 parts) 31,90€/kg
 - Tourte de volailles aux morilles (1/2/4/6 parts) 39,90€/kg
 - Friand de volaille aux giroles et au foie gras (1 part) 4,90€/pce
- ▣ Les essentiels du canard :
 - Magret de canard fumé tranché (env. 120g) 62,00€/kg
 - Magret séché de canard en chiffonade (env110g) 78,00€/kg
 - Terrine de canard au foie gras (1 tranche env 140g) 48,90€/kg
 - Terrine de canard aux noix et aux figues 90g 5,50€
 - Terrine de canard au magret fumé 90g 5,50€
 - Terrine de canard au foie gras 90g 5,50€
 - Magret de canard frais (1 pièce sous vide) 27,90€/kg
 - Aiguillettes de canard (6 pièces sous vide) 35,90€/kg
 - Steak de canard (2 pièces sous vide) 44,90€/kg

▣ Les foies gras :

- Le lingot de foie gras de canard entier mi-cuit 200g 38,00€
- Bocaux (semi-conserve)
 - Foie gras de canard 100g 21,90€
 - Foie gras de canard 200g 38,00€
 - Foie gras d'oie 100g 25,50€
 - Foie gras d'oie 200g 43,00€

▣ Les sauces prêtes à l'emploi :

Disponibles aux formats : 500g / 750g / 1 kg

- Sauce au Riesling 4,50€ / 100g
- Sauce au Pinot Noir 4,50€ / 100g
- Sauce forestière 4,90€ / 100g
- Sauce crémeuse aux morilles 5,90€ / 100g

**Bon de commande traiteur
Chez Elodie à déposer avant le
15/12/2024**

Nom :

Prénom :

N° de téléphone :

Indiquez les produits choisis ainsi que la quantité choisie, ou le nombre de parts concernées par le plat.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Desserts glacés

Glaces ALSA

▣ Les bûches glacées :



- L'arlequin vanille, pistache et sorbet fraise, meringue et chantilly
- L'arlequin vanille, praliné et café, meringue et chantilly
- La tentation de Noël : sorbet agrumes, mousse pain d'épices, crème glacée au miel sur un biscuit châtaigne
- La fruité : sorbets orange, framboise, et litchi (conçue spécialement pour les personnes allergiques au lactose, ou pour les amateurs de sorbets)
- L'angevine revisitée : crèmes glacées vanille et cannelle, sorbet quetsche, sur un cake nature
- La Bretz : crème glacée à la bretzel, sorbet framboise sur un cake aux pépites de chocolat (uniquement en 8/10 parts)
- La soleil d'hiver : sorbets mangue, ananas et passion, intérieur coulis de framboises, le tout enrobé d'une joconde (biscuits aux amandes)
- La breda : crèmes glacées spéculos et chocolat, sorbet mandarine, sur un cake au chocolat
- Le Roca : crèmes glacées chocolat rocher (chocolat/noisette et gaufrettes) et caramel salé, coulis framboise sur un cake nature
- La forêt noire glacée : mousse au kirsch parsemée de griottes au kirsch et ses cerises confites, biscuit imbibé au kirsch, meringue chocolat

- ❖ La 5/6 parts 38€
- ❖ La 8/10 parts 49€
- ❖ La 12/14 parts 59€



▣ Le dessert glacé décor de Noël :

- Le chalet de Noël : crèmes glacées vanille et cookies, sorbet framboise
 - ❖ Le 6/8 parts 44€
 - ❖ Le 10 parts 49€



Bon de commande desserts glacés Alsa à réserver du 1/12 au 15/12/2023

Commande	38 €	49 €	59 €
Bûches glacées	5/6 parts	8/10 parts	12/14parts
Arlequin vanille pistache fraise			
Arlequin vanille praliné café			
Tentation de Noël			
Fruité			
Angevine revisitée			
Bretz			
Soleil d'hiver			
Breda			
Roca			
Forêt Noire glacée			

Le dessert glacé décor de Noël	44 €	49 €
	6/8 parts	10 parts
Chalet de Noël		

Nom/Prénom :

Téléphone :



Les délices du fromager

EPICERIE
DU VIGNOBLE

GUEBERSCHWIHR



- ▣ Les fromages de chèvre :
 - Le crottin frais du Bergenbach Bio 80g 3,30€/ pce
 - Pyramide cendrée Bio 200g 7,90€/ pce
 - Buchette de chèvre affiné Bio 125g 4,90€/ pce
 - Le merlin affiné Bio 38,80€/kg
- ▣ Les fromages de brebis :
 - Lou Larzac Pérail Bio 150g 6,49€/ pce
 - Tomme de brebis l'Agasse Bio 39,95€/kg
 - Tomme de brebis Basque Bio 46,90€/kg
 - Douceur du Tarn Bio (médaille d'or mondial 2023) 48,90€/kg
 - Pécorino à la truffe Bio 46,90€/kg
- ▣ Les fromages de vache :
 - Brillat Savarin Bio 200g 8,90€/ pce
 - Le Lehwald Bio 250g 7,60€/ pce
 - L'Oberwald cendré Bio 250g 8,90€/ pce
 - Brie fermier Bio 27,90€/kg
 - Crémeux du Sundgau Roetling 21,95€/kg
 - Camembert d'Issigny Bio 250g 4,95€/ pce
 - Cœur de Neufchâtel Bio 200g 4,95€/ pce
 - Camembert di Bufala Bio 250g 9,45€/ pce
 - Munster fermier Deybach 19,90€/kg
 - Bargkass fermier Deybach 19,90€/kg
 - Tomette à l'ail des ours Deybach 21,90€/kg
 - Le Lehmatten Bio 24,90€/kg
 - Le Pelerin Bio (au Cumin ou au légumes) 28,90€/kg
 - Tuile du Sundgau Roetling 22,95€/kg
 - Reblochon Bio 31,80€/kg
 - Saint Nectaire Bio 37,90€/kg
 - Morbier Comtois Bio 27,90€/kg
 - Comté Bio 12 mois 29,90€/kg
 - Comté Grandage Bio 24 mois 37,90€/kg
 - Emmental Suisse Bio 33,75€/kg

Informations pratiques :

- ▣ Votre commande de poisson frais sera à transmettre la semaine avant Noël pour une livraison à l'épicerie le lundi 23 à partir de 15h30.

Les offres seront consultables sur le site :

<https://poisson.webnode.fr/>
ou sur demande à l'épicerie.

- ▣ Horaires d'ouverture spéciaux :
 - Vendredi 20 de 6h30 à 12h30 et de 14h30 à 16h30
 - Lundi 23 de 6h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30
 - Mardi 24 de 7h30 à 13h30
 - Fermé du mercredi 25/12 au dimanche 29/12
 - Lundi 30 de 6h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30
 - Mardi 31 de 7h30 à 13h30
 - Fermé du mercredi 01/01 au dimanche 05/01
- ▣ Téléphone : 06.08.46.83.64 ou 03.89.71.79.09
- ▣ Email : commande.edv@outlook.com

Joyeuses fêtes gastronomiques !