

EPICERIE DU VIGNOBLE

GUEBERSCHWIHR



Votre épicerie fine pour des fêtes
gourmandes !



CATALOGUE NOËL 2025



La carte à huitres et les produits de la mer

▣ Les huitres fraîches :

▪ Huitres Spéciale Roumegous N3	58€ la bourriche de 24
▪ Huitres Spéciale Roumegous N2	74€ 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 Spéc	35€ la bourriche de 24
▪ Huitres Fines de Claires Oléron N2 Spéc	42€ la bourriche de 24
▪ Huitres de Cancale N3	35€ la bourriche de 24
▪ Huitres de Cancale N2	35€ 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	21€/kg
▪ Langoustines cuites Cal 16/25 par 1kg	39€/kg

▣ Les mises en bouche :

▪ Saumon fumé d'Ecosse tranché main 1,4kg env	79€/Kg
▪ Filet de saumon fumé 4 tranches env 150g	9,90€
▪ Œufs de Lumps Noir 100g	5,90€
▪ Œufs de Saumon 50g	14,90€
▪ Œufs de Truite d'Alsace 80g	15,90€

▣ Les mises en bouche :

- Mayonnaise fraîche pot de 135g 4,90€
- Soupe de crabe 780g 9.90€
- Soupe de Homard Pérard 780g 9,90€

▣ La gamme artisanale Kusiak :



- Soupe de poisson Donibane 750g 8,90€
- Tartinade de thon Germon au piment d'Espelette 100g 4,90€
- Emietté de thon Germon & légumes confits 100g 4,90€
- Tartare de légumes et saumon fumé 100g 4,90€
- Rillettes de maquereaux Bertako 100g 4,90€
- Houmous de truite au piment d'Espelette 100g 4,90€
- 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€
- Thon Germon à l'huile d'olive et au citron confit 220g 7,40€
- Thon Germon à l'huile d'olive et piment d'Espelette 220g 7,90€
- Carry de thon Germon au combava 220g 6,90€

▣ La gamme artisanale Le Borvo :



- Bisque de crustacés 50cl 8,50€
- Rillettes de saumon aux baies de Timur 90g 4.95€
- Terrine de saumon et Saint-Jacques au Champagne 90g 6,40€
- Toastine au saumon fumé 150g 5,95€

▣ La gamme artisanale Aix&Terra :



- Délice d'anchoïade 100g 7.95€
- Délice de thon 100g 7,95€
- Sardinade 100g 7,95€

**Huitres et crustacés à commander avant
le 14/12/2025**

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 14 décembre pour une disponibilité en épicerie à partir du jeudi 18 décembre.

-La truite fraîche arc-en-ciel entière (230 à 300g)	18 €/kg
-La truite fraîche arc-en-ciel en filets (80 à 150g)	38 €/kg
-La truite fraîche saumonée entière (1 à 2 kg)	21 €/kg
-La truite fraîche saumonée par 1 filet (300 à 650g)	44 €/kg
-La truite fumée à chaud (100 à 160g)	78.90 €/kg
-La truite fumée à froid tranchée (110 à 150g)	78.90 €/kg
-La truite fumée à froid en filets(200 à 500g)	72.90 €/kg

**Bon de commande à déposer avant le
14/12/2025**

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Indiquez les produits choisis ainsi que les quantités choisies :

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

Les tartinables

▣ La gamme artisanale Le Borvo :



- | | |
|--|-------|
| ▪ Onctueux de boudin noir 80g | 4,95€ |
| ▪ Pâté de campagne au Chablis et au sel de Guérande 150g | 5.90€ |
| ▪ Pâté grand maman 90g | 5,30€ |
| ▪ Rillettes d'agneau au curry 90g | 7,50€ |
| ▪ Rillettes de canard 150g | 7,45€ |
| ▪ Rillettes de porc au poivre noir de Kampot 90g | 4,95€ |
| ▪ Terrine de porc au comté & Savagnin 90g | 5,30€ |

▣ La gamme artisanale Aix&Terra :



- | | |
|---|-------|
| ▪ Artichonade Bio 100g | |
| ▪ Délice de courgettes aux amandes Bio 100g | |
| ▪ Délice de tomates séchées Bio 100g | 6,85€ |
| ▪ Poivronade Bio 100g | 6,85€ |
| ▪ Ristes d'aubergines grillées Bio 100g | 6,85€ |

▣ Toasts artisanaux Bio 140g 3,99€

▣ La gamme artisanale Variette :



- | | |
|--|-------|
| ▪ Houmous blanc Bio au piment d'Espelette 135g | 3,90€ |
| ▪ Houmous de haricots Bio et citron confit 135g | 4,90€ |
| ▪ Houmous de lentilles Bio et graines de coriandre | 3,90€ |
| ▪ Houmous noir Bio au cumin 135g | 3,90€ |
| ▪ Crème de poivrons anciens Bio doux jaune 135g | 4,90€ |

Les délices artisansaux

▣ Conserverie Le Borvo :



- Velouté du Barry 50cl 6,90€
- Potage Saint-Germain 50cl 6,90€
- Sauce meurette 200g 8,50€

▣ Conserverie du Rhin :

- Velouté de Potimarron aux châtaignes 50cl 8,80€
- Velouté de pois cassés au lard paysan 50cl 8,80€
- Velouté de butternut coco gingembre 50cl 8,80€

▣ Conserverie Aix&Terra :



- Sauce Vierge 190g 13,90€
- Mayonnaise au citron de Menton IGP 180g 6,90€
- Confit de figues de Provence
au vinaigre balsamique 100g 6,40€
- Confit d'oignons au caramel beurre salé 100g 6,40€
- Crème de chocolat au spéculoos 225g 10,90€
- Crème de chocolat au nougat de Montélimar 225g 12,00€
- Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 225g 9,50€

▣ Conserverie Nemrod :



- Terrine de chevreuil sauvage aux noisettes 100g 6,10€
- Terrine de sanglier sauvage poire & liqueur de
châtaignes 100g 8,80€
- Terrine de cerf sauvage aux morilles 100g 7,55€

Olives, Saucisses et saucissons secs

▣ L'oliveraie Jeanjean dans le Gard:

- Bocal d'olives noires Bio 120g 4,50€
- Bocal d'olives vertes Picholines 120g 4.40€
- Bocal d'olives vertes à la Provençale 120g 4,40€
- Tapenade verte tradition 180g 6,50€
- Pistou au basilic 100g 4,50€

▣ La ferme Brès à Nyons :

- Olives noires de Nyons Bio 250g 6,40€
- Tapenade Bio 180g 8.90€
- Affinade Bio (100% olives noires de Nyons) 180g 8,90€
- Huile d'olive Bio de Nyons (en précommande)

▣ Le Tuyé du Papy Gaby :



- Saucisse de Morteau AOP 23,90€/kg
- Saucisse de Montbéliard AOP 23,90€/kg
- Saucisse fumée au Comté 24,90€/kg
- Saucisson sec pur porc nature 34,90€/kg
- Saucisson sec pur porc fumé 34,90€/kg
- Saucisson au morbier en Fer à cheval 35,90€/kg
- Saucisson au sapin sans lactose 35,90€/kg
- Saucisson aux noisettes sans lactose 35,90€/kg
- Saucisson au vin jaune sans lactose 35,90€/kg
- Saucisson aux noix sans lactose 35,90€/kg
- Saucisson au bison sans lactose 42,90€/kg

Les petits gâteaux et chocolats fins

▣ Les délices de Maître Walter :

- Tuiles au amandes 150g 6,80€
- Sablés tarte Lintzer 150g 6.80€
- Strasbourgeoises au chocolat 150g 6,80€
- Mélange de biscuits & sablés 150g 6,80€
- Boite mélange de biscuits & sablés 400g 18,80€
- Petites meringues 100g 2,80€

▣ Les délices de George Larnicol :

- Cocouettes 200g 4,90€
- Cookies 200g 4,90€
- Galettes Bretonnes natures 200g 4,90€
- Galettes Bretonnes caramel beurre salé 200g 4,90€
- Galettes Bretonnes aux amandes 200g 4,90€
- Palets Bretons natures 200g 4,90€
- Gâteau Breton 480g 9,50€
- Bourriche de chocolats 300g 19,90€
- Bourriche de chocolats 520g 29,90€
- Réglette de chocolats 185g 12,90€
- Réglettes de carrés de chocolat 230g 15,90€



Amandes & noisettes Bio des vergers du Sud-Ouest

- | | |
|---|-------|
| • Amandes Bio décortiquées 125g | 4,50€ |
| • Amandes Bio torréfiées 125g | 4.90€ |
| • Amandes Bio torréfiées au sel de Salies de Béarn 125g | 5,00€ |
| • Amandes Bio torréfiées au piment d'Espelette 125g | 5,00€ |
| • Amandes Bio en poudre extra-fine 125g | 4,60€ |
| • Noisettes Bio décortiquées 125g | 5,60€ |
| • Noisettes Bio en poudre extra-fine 125g | 5,90€ |
| • Noix de pécan Bio décortiquées 125g | 7,60€ |

Les paniers garnis à offrir

L'épicerie du vignoble vous compose des paniers garnis avec les produits de votre choix et selon votre budget sans supplément de prix.

Faites plaisir aux personnes que vous appréciez en leur offrant les produits qu'ils préfèrent !

Les paniers seront réalisés avec les produits choisis du jour pour le lendemain matin.



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 | 35€ |
| ▪ Miche surprise fourrée, 12 parts | 49€ |
| ▪ Pain surprise campagne carré, 6 à 8 parts | 35€ |

▣ Les bûches de Noël :

A venir...

Disponible à partir de début décembre.

**Bon de commande à déposer avant le
14/12/2025**

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le :

Indiquez les produits choisis ainsi que le nombre de parts.

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



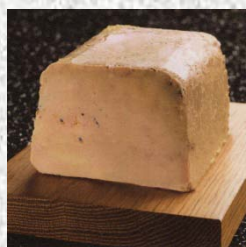
Les escargots de Bourgogne :

- 12 Escargots de Bourgogne frais 84g
(belle grosseur) 10,90 € la douzaine
- 12 Croquilles d'escargots de Bourgogne 90g
11,90€ la douzaine



Les foies gras :

- Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest mi-cuit La Quercynoise 500g 59 €
- Foie gras de canard entier France mi-cuit aux deux poivres et Champagne Rougié 500g 59 €
- Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mi-cuit aux deux poivres 200g 29,90 €
- Foie gras d'Oie entier du Périgord mi-cuit Maison Godard 500g 99 €



❖ Les taramas et blinis KAVIARI :

- Tarama rose aux œufs de cabillaud 90g 4,50€
- 16 Mini blinis 135g 4,50€



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

- ❖ Pommes Dauphines artisanales 350g (3 à 4 parts) 6,90€



▣ Les verrines :



- 1 Verrine tomates marinées et noix de Saint-Jacques
6x45g 17,50€ les six
- 2 Verrine à l'avocat et cocktail de crevettes
6x45g 16,50€ les six
- 3 Verrine aux noix de Saint-Jacques, pomme et mousseline de carottes
12x40g 19,95€ la douzaine
- 4 Verrine aux 2 saumons et fraîcheur de concombre
12x40g, 19,95€ la douzaine
- 5 Verrine de saumon tzatziki
8x40g 17,90€ les huit
- 6 Verrine aux noix de St-Jacques et colin blanchi, tartare de tomates et crème de basilic
8x40g 17,90€ les huit
- 7 Verrine pesto tomates parmesan
8x40g 14,90€ les huit
- 8 Verrine crémeux de foie gras et chutney d'oignons rouges
12x40g 49,80€ la douzaine

5 Mini burgers façon Rossini, bloc de foie gras de canard et confit d'oignons
240 g
- Pain spécial aux graines de chia
- Steak haché de bœuf origine France
- Bloc de foie gras de canard
- Confit d'oignons



- ▣ 6 Mini-burgers façon Rossini, bloc de foie gras de canard et confit d'oignons
6x40g 18,80€ les six

Feuilleté aux champignons et aux morilles

4x130g 19,90€ les quatre

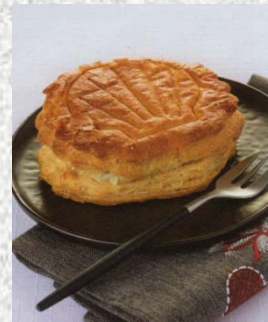


Cassolette aux écrevisses et julienne de légumes

6x130g 34,90€ les six

Croustade de Noix de Saint-Jacques

6x120g 37,90€ les six



Feuilleté étoile aux écrevisses

6x120g 28,90€ les six

1 Feuilleté étoile cabillaud Saint-Jacques
120 g x 6

Feuilletés aux noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux

2x120g 9,90€ les deux



1 2 Feuilletés aux noix de
Saint-Jacques & fondue
de poireaux



Coquille aux noix de Saint-Jacques à la Normande

6x140g 35,90€ les six

Bon de commande

Maison Chazal à déposer avant le 7/12/2025

Désignation	Prix	Quantité
12 Escargots de Bourgogne	10,90 €	
12 Croquilles aux Escargots	11,90 €	
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 IGP Sud-Ouest mi-cuit 200g	29,90 €	
Foie gras d'oie entier de Périgord mi-cuit 500g	99,00 €	
Tarama rose aux œufs de cabillaud	4,50 €	
16 Mini blinis	4,50 €	
6 flans de potimarron aux châtaignes	25,90 €	
Pommes dauphines artisanales 250g	6,90 €	
6 verrines tomate saint jacques	17,50 €	
6 verrines avocat crevettes	16,50 €	
12 verrines de Saint-Jacques	19,95 €	
12 verrines au 2 saumons	19,95 €	
8 verrines de saumon tzatziki	17,90 €	
8 verrines de St-Jacques et colin	17,90 €	
8 verrines pesto tomates parmesan	14,90 €	
12 verrines crémeux de foie gras et chutney d'oignon	49,80 €	
6 Mini burgers façon Rossini	18,80 €	
4 feuilletés aux champignons et morilles	19,90 €	
6 cassolettes aux écrevisses et julienne de légumes	34,90 €	
6 croustades de noix de Saint-Jacques	37,90 €	
6 feuilletés étoile aux écrevisses	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 d'exception

❖ Vins fins :

- Margaux AOC Zédé de Labegorce 75cl, 2017 22,00€
- Beaujolais Villages blanc 75cl, 2022 16,00€
- Saint-Aubin 1^{er} Cru Sous Roche Domay 2022
Blanc 75cl, Domaine Clair 39,50€
- Santenay 1^{er} Cru Clos de la Comme 2022
Rouge 75cl, Domaine Clair 34,80€
- Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Ile des Vergelesses 2022
Rouge Bio 75cl, Domaine Pavelot 43,00€
- Savagnin l'Etoile 2018 Domaine Généletti 75cl 22,00€
- Vin Jaune 2009, 62cl
Château d'Arlay 62,00€
- Vin de paille 1999, 37,5cl
Château d'Arlay 69,00€



▣ 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.

- Champagne Grand Cru Brut 75cl 26,90€
- Champagne Grand Cru Blanc de blanc 75cl 35,80€
- Champagne Grand Cru Rosé 75cl 35,80€
- Champagne Grand Cru Réserve 75cl 41,30€

Traiteur

Florentz

▣ Apéritifs et entrées froides faits maison :

- Mini pâté en croûte 29,90€/kg
- Mini knacks apéritif 29,90€/kg
- Boudin blanc 29,80€/kg
- Boudin blanc au foie gras 34,90€/kg
- Terrine de gibier 27,90€/kg
- Terrine de volaille au Madère et au foie gras 33,90€/kg
- Terrine de Saint-Jacques 38,90€/kg
- Galantine 37,90€/kg

▣ Les croûtes faites maison :

- Pâté en croûte vigneron 24,35€/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 35,80€/kg
- Filet de bœuf Wellington 52,90€/kg
- Filet mignon de veau en croûte 49,90€/kg

▣ Les sauces :

- Sauce forestière 3,60€/100g
- Sauce échalotes 3,60 €/100g
- Sauce poisson 3,60€/100g

▣ Les plats cuisinés fait maison :

- Choucroute de poissons (cabillaud, haddock fumé, lotte, St-Jacques et moules), pommes vapeur et sauce au riesling
26,90€/portion
- Civet de jeune sanglier aux marrons, poires et airelles
22,90€/portion
- Civet de biche aux marrons, poires et airelles 22,90€/portion
- Baeckaoffa aux trois gibiers 19,90€/portion
- Râble de lapin farci, sauce échalotes 23,90€/portion
- Carré de veau aux champignons 23,90€/portion

Garniture pour le râble de lapin et le carré de veau : gratin dauphinois et jardinière de légumes glacés.

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 14/12/2025

Nom : Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le :

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 :



	Entière	Farcie
▪ Chapon Bio 3-4kg	29,90€/kg	39,90€/kg
▪ Chapon de pintade Bio +/- 2kg	29,90€/kg	39,90€/kg
▪ Dinde Bio 3-4kg	22,90€/kg	31,40€/kg
▪ Poularde Bio +/- 2kg	23,90€/kg	34,90€/kg
▪ Pintade Bio +/- 1,6kg	18,90€/kg	27,90€/kg



Farces proposées : - farce de volaille aux morilles
- farce de volaille aux marrons
- farce de volaille figues & magret fumé
- farce de volaille au foie gras

▣ Les volailles désossées et prêtes à cuire :



▪ Rôti de pintade farce de volailles aux marrons (2 tailles possibles: 700g ou 1,3kg)	33,90€/kg
▪ Roti de chapon farce de volailles aux morilles (environ 1,2kg)	44,90€/kg
▪ Paupiette de pintade farce de volaille cèpes et bolets (environ 200g/pièce)	31,90€/kg

▣ Les feuilletés :

▪ Magret de canard façon Wellington, env 700g/3p	33,90€/kg
▪ Tourte de volaille au Riesling, 4 ou 6 parts	28,90€/kg
▪ Tourte de volaille aux marrons (1/2/4/6 parts)	31,90€/kg
▪ Tourte de volaille aux morilles (1/2/4/6 parts)	36,90€/kg
▪ Tourte de pintade aux trompettes de la mort & au foie gras (1/2/4/6 parts)	33,90€/kg
▪ Friand de volaille aux giroles et au foie gras (1 part)	4,90€/pce

- ▣ Les foies gras :
 - Le lingot de foie gras de canard entier mi-cuit 200g 41,00€
 - 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 49,90€

- ▣ Les essentiels du canard :
 - Magret de canard fumé tranché (env. 120g) 62,00€/kg
 - Magret séché de canard en chiffonnade (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
 - Canard entier (3 à 4 kg) 17,00€/kg

- ▣ Les sauces prêtes à l'emploi :
Disponibles aux formats : 500g / 750g / 1 kg
 - Sauce au Riesling 4,30€ / 100g
 - Sauce au Porto 4,30€ / 100g
 - Sauce forestière 4,90€ / 100g
 - Sauce crémeuse aux morilles 5,30€ / 100g

Bon de commande traiteur
Chez Elodie à déposer avant le
14/12/2025

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 passion, framboise, et litchi (conçue spécialement pour les personnes allergiques au lactose, ou pour les amateurs de sorbets)
- Le vaca : crèmes glacées vanille, sorbets cassis et marron, sur un biscuit châtaigne
- Le cofra : crème glacée à la coco, sorbet fraise, coulis passion sur une génoise blanche (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 noucho : crèmes glacées nougat et chocolat/orange, sur un cake aux pépites de chocolat
- Le Roca : crèmes glacées chocolat rocher (chocolat/noisette et gaufrettes) et caramel salé, coulis framboise sur une génoise blanche
- La forêt noire glacée : mousse au kirsch parsemée de griottines au kirsch et ses cerises confites, biscuit imbibé au kirsch, meringue chocolat

❖ La 5/6 parts	40€
❖ La 8/10 parts	54€
❖ La 12/14 parts	62€



▣ Les desserts glacés décor de Noël :

- Le chalet de Noël : crèmes glacées vanille et cookies, sorbet framboise
 - ❖ Le 6/8 parts 44€
 - ❖ Le 10 parts 54€
- L'étoile de Noël : crèmes glacées mascarpone et sorbet fruits rouges sur un socle de génoise blanche
 - ❖ Le 5 parts 44€



Bon de commande desserts glacés Alsa à réserver du 15/11 au 15/12/2025

Bûches glacées	40 €	54 €	62 €
	5/6 parts	8/10 parts	12/14parts
Arlequin vanille pistache fraise			
Arlequin vanille praliné café			
Tentation de Noël			
Fruité			
Vaca			
Cofra			
Soleil d'hiver			
Noucho			
Roca			
Forêt noire			
Les desserts glacés décor de Noël	44 €	44 €	54 €
	5 parts	6/8 parts	10 parts
Chalet de Noël			
Etoile de Noël			
Nom/Prénom :			
Téléphone :			



Les délices du fromager

EPICERIE
DU VIGNOBLE

GUEBERSCHWIHR



▣ Les fromages de chèvre :

- Le crottin frais du Bergenbach Bio 80g 3,70€/pce
- Le gour noir cendré Bio 150g 7,90€/pce
- Buchette de chèvre affiné Bio 125g 4,99€/pce
- La Bouyguette Bio 150g 8,80€/pce

▣ 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 48,90€/kg
- Douceur du Tarn Bio (médaille d'or mondial 2023) 48,90€/kg
- Pécorino Toscane à la truffe Bio 54,90€/kg

▣ Les fromages de vache :

- Brillat Savarin Bio 200g 8,90€/pce
- Brie fermier Bio 29,90€/kg
- Crémeux du Sundgau Roetling 22,90€/kg
- Camembert d'Issigny Bio 250g 5,45€/pce
- Cœur de Neufchâtel Bio 200g 5,40€/pce
- Munster fermier Deybach 19,90€/kg
- Bargkass fermier Deybach 19,90€/kg
- Tomette à l'ail des ours Deybach 21,90€/kg
- Tuile du Sundgau Roetling 23,90€/kg
- Reblochon Bio 31,80€/kg
- Saint Nectaire Bio 37,90€/kg
- Morbier Comtois Bio 28,40€/kg
- Comté Bio 12 mois 29,90€/kg
- Comté Grandage Bio 24 mois 37,90€/kg
- Emmental Suisse Bio 36,90€/kg
- Appenzeller Suisse Bio 34,90€/kg
- Parmesan Reggiano DOP de montagne 48 mois 13,90€/250g

-

☐

-

☐

-

Bon de commande fromages à déposer avant le 14/12/2025

Nom :

Prénom :

N° de téléphone :

Commande pour le :

Attention: l'épicerie étant fermée après le 24/12, pensez à commander car les stocks seront limités .

Indiquez les fromages choisis ainsi que la quantité souhaitée

[illegible]

Informations pratiques :

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

Les offres seront consultables sur le site :

[https:// poisson.webnode.fr/](https://poisson.webnode.fr/)
ou sur demande à l'épicerie.

- ▣ Horaires d'ouverture spéciaux :
- ▣ Vendredi 12/12 et samedi 13/12 ouverture nocturne avec le marché de Noël de Gueberschwihr avec dégustations de produits
- ▣ Mardi 23/12 de 6h30 à 12h30 et de 15h à 19h
- ▣ Mercredi 24 de 7h30 à 13h
- ▣ Fermé du jeudi 25/12 au jeudi 8/01/26 inclus

- ▣ Téléphone : 06.08.46.83.64 ou 03.89.71.79.09
- ▣ Email : commande.edv@outlook.com

Joyeuses fêtes gastronomiques !