

Nos produits sont issus de l'agriculture locale. Les arrivages sont rythmés par le cycle des saisons, des récoltes et de la croissance de nos animaux. Ils sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel qui s'exprime dans le respect de l'environnement.

## Viandes, charcuteries & traiteurs

### Le porc *Élevage 3P - Berrwiller*

Cervelas 14.80€/kg

**[NOUVEAU]** Saucisse au chou  
Idéale pour vos choucroutes ou  
en accompagnement de vos  
lentilles

### La volaille *Ferme Stirmel - Eptfig*

Feuilleté de volaille  
à la provençale  
En forme d'escargot 1.80€/pièce

Friand de volaille 2.50€/pièce

### Le veau *Ferme Krugler - Schweighouse-Thann*

Poitrine de veau avec os 16€/kg

### Le gibier *Art Boucherie - Fréland*

Spätzle nature en sachet 6€/600g  
Soit 10€/kg

Fleischnacka de sanglier 19.90€/kg

### Le canard *Ferme Lucien Doriath - Soultz-les-Bains*

Foie gras de canard  
«tradition» en conserve 31.90€/200g  
Soit 159.50€/kg  
21.90€/140g  
Soit 156.43€/kg

## Épicerie

### *Ferme Sutter - Petit-Landau*

Huile de colza 2 litres 11.30€/2L  
Soit 5.65€/L

Huile de tournesol 2 litres 10.60€/2L  
Soit 5.30€/L

Farine de lentilles 2.40€/300g  
Soit 8€/kg

## Fruits & Légumes

### *Maraichers réunis de Sélestat*

Pourpier *Alsace Cat.1* 15€/kg

Cressonnette *Alsace Cat.1* 9.90€/kg



*Alsace Cat.1*

**Radis bout blanc**  
1.20€/ la botte

### *Ferme Rolli - Bergheim*

Pommes **BIO** «Goldrush» 2.95€/kg  
Acidulées, très sucrées à chair  
ferme. *Alsace Cat.1*

### *Fruits Bernhard - Sigolsheim*

**[PLUSIEURS VARIÉTÉS AU CHOIX]** 2.50€/pièce  
Sachet de 2kg de pommes  
Soit 1.25€/kg. *Alsace Cat.1*

## Idée recette

### Radis poêlés au beurre et à la ciboulette

- 1 échalote moyenne
- 1 botte de radis
- 15g de beurre
- 5 brins de ciboulette
- 1 c à c d'huile d'olive
- Sel, poivre blanc



Mettez le beurre à fondre avec l'huile dans une poêle, ajoutez les échalotes ciselées et les faire revenir à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Coupez les fanes et les racines des radis, rincez et égouttez. Coupez les plus gros en deux. Ajoutez les radis aux échalotes et augmentez le feu, attention, ils ne doivent pas brunir. Remuez pendant 4-5 minutes puis baissez le feu et continuez la cuisson à couvert. Pendant ce temps, ciselez la ciboulette. Arrêtez la cuisson quand les radis sont tendres mais pas mous. Parsemez de ciboulette et servir sans attendre.

## FOIRE AUX SIROPS

Les sirops de la Ferme du Kalblin s'utilisent avec de l'eau froide plate ou gazeuse pour des boissons rafraîchissantes mais également en tisanes avec de l'eau chaude. Vous pouvez également aromatiser vos desserts (yaourts, sorbets...). Servez-les aussi en apéritif avec un vin blanc sec, un crémant ou une bière légère.

### *Ferme du Kalblin - Fréland*

Sirup d'Acacia **BIO** 6€/0.50L  
Soit 12€/L

Sirup de menthe poivrée **BIO** 6€/0.50L  
Soit 12€/L

Sirup «du Kalblin» **BIO** 6€/0.50L

Le sirup du Kalblin est une recette familiale comprenant 8 plantes qui ont des vertus apaisantes. Idéal contre le stress, l'insomnie ou l'anxiété. Soit 12€/L.

## Fromages & Produits laitiers

### *Les délices de la ferme - Osenbach*

Glace banane, fraise, framboise ou citron 6€/ 1L



**82-84 route de Neuf-Brisach, 68000 COLMAR Tél : 09 67 83 57 31**

Fermé le dimanche et lundi. Mardi au vendredi : 9h - 19h en continu. Samedi : 9h - 18h en continu

[www.facebook.com/coeurpaysan](https://www.facebook.com/coeurpaysan) [www.coeur-paysan.com](http://www.coeur-paysan.com)