

# Nos coups de cœur pour vos menus de Pâques



**commandez vite!**

**Commandes  
jusqu'au samedi 23 mars**

**Retrait**

le jeudi 28 mars (9h-12h30 & 14h-19h)  
et le samedi 30 mars (9h-14h)

**24 route de Colmar 67 Sélestat**

[www.leptitmarchepaysan.fr](http://www.leptitmarchepaysan.fr)

03 88 08 06 75

 leptitmarchepaysan

 leptitmarchepaysan.selestat





## escargots

Les Escargots d'Ebersheim

**Croquette (tout se mange!) ou coquille à la bourguignonne** 10,20 € les 12

**Schnack apéro** 11,20 € les 12

## apéritif

**Tranche de truite fumée à froid**

12,75 € les 130 g soit 98,08 €/kg



**Œufs de truite**

14,15 € les 80 g soit 184,38 €/kg

Aux Sources du Heimbach

**Tartinades** 4,40 € les 140 g soit 31,43 €/kg  
courgette-estragon ou tomate-poivron

Le Potager de Denis Digel



**Tapenade d'olives**

3,48 € les 90 g soit 38,67 €/kg

L'Oli d'Oc

**Confit d'olive de Nyons AOP**

nature ou quatre-épices

4,97 € les 90 g soit 55,22 €/kg

Couleur Baronnie

**Dre Stuck** (cracker apéritif à base de drêches, résidus du moût de bière) nature ou sésame

6,00 € les 100 g soit 60,00 €/kg

La Brasserie du Marcaire

**Bibalakass nature**

1,32 € le pot de 250 g

soit 5,28 €/kg

Les Yaourts de Sandrine

**Terrine de canard**

7,50 € le bocal de 200 g

soit 37,50 €/kg

Lucien Doriath



Sur les Dre Stuck avec le saumon, sur une pomme de terre grillée ou avec de la betterave rouge pour des verrines roses

## Tourtes, etc.



**Porc**

Tourte vigneronne 18,90 €/kg

Pâté en croûte 22,00 €/kg

Pâté en croûte médaillon 26,00 €/kg

Mini pâté en croûte 26,00 €/kg

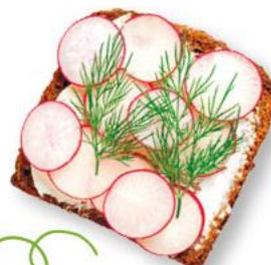
**Volaille**

Tourte à la volaille 21,70 €/kg

Pâté en croûte 22,00 €/kg

Pâté en croûte

médaille foie gras 36,30 €/kg



Du pain, du bibalakass et des radis



## porc

Ferme Kiefer / Batzendorf

**Bonbon de porc sauce forestière** 19,90 €/kg

**Filet mignon en croûte** 24,00 €/kg

**Mini knack** 20,90 €/kg



## légumes fraîcheur

Salades, cresson, oignons blancs, aillet, petits radis...

Invitez les premiers légumes de printemps dans vos apéritifs, avec vos viandes, vos plateaux de fromages...

Salade verte et oignons blancs pour accompagner une tourte

Radis coupés en lamelles, glacés à la poêle, sur fondue de fanes pour accompagner une viande



# agneau

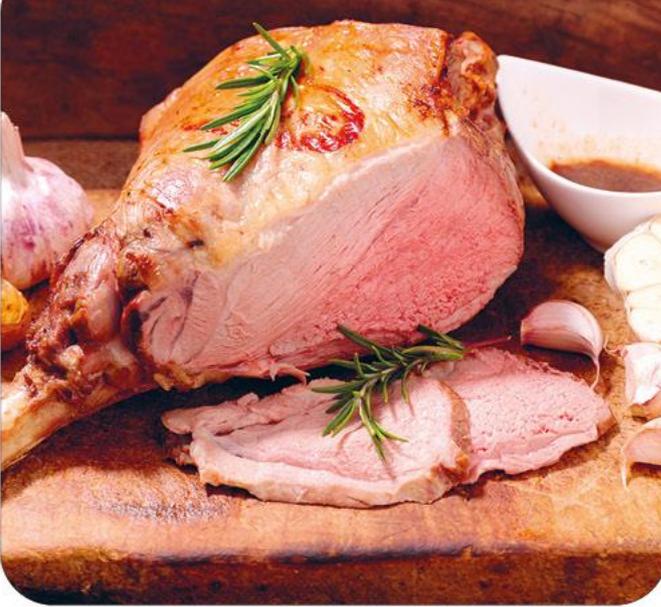
Ferme Maier / Bassemborg

**Gigot** 34.80 €/kg

**Côtelette** 34.80 €/kg

**Epaule** 24.40 €/kg

**Flancs roulés** 24.00 €/kg



# bœuf

Ferme Schwartz / Breitenau

**Filet** 49.90 €/kg

**Rosbif** 28.00 €/kg



# veau

**Rôti orloff** 34.50 €/kg

**Carré** 39.90 €/kg



# lapin

Ferme Meyer / Wingersheim

**Entier** 15.40 €/kg

**Cuisse** 25.40 €/kg

**Epaule** 17.10 €/kg

**Râble** 21.45 €/kg

# volaille

Volailles Stirmel / Epfig

**Roulé à l'ancienne**

(oignons, lardons, persil, poireaux)

22.30 €/kg

**Rôti grand-mère \***

21.95 €/kg

\* Farce au choix:

chèvre-roquette,  
champignon-curry  
ou petit-pois-carotte

**Jambonnette farcie** (jambon sec, mozzarella, champignons, oignons frits) 21.10 €/kg

**Jambonnette fruitée** (volaille, pommes, pruneaux, oignons frits) 21.10 €/kg

**Poule prête à cuire** 10.30 €/kg

**Coq prêt à cuire** 13.90 €/kg



# pierrade & fondue

**Fondue bourguignonne**

Bœuf 30.00 €/kg

Poulet 24.00 €/kg

Veau 32.00 €/kg

**Pierrade**

Bœuf 33.00 €/kg

Veau 35.00 €/kg

Poulet 24.00 €/kg

Canard 30.00 €/kg

**Fondue chinoise**

Bœuf 33.00 €/kg

Poulet 24.00 €/kg

Veau 35.00 €/kg



Préparation  
de plateau:  
2.80 €

# sushi



**Box au choix**  
Fuchsia Sushi

# plateaux

**Charcuterie**

8.20 € par personne

**Fromage**

3.20 € par personne

**Mixte**

10.90 € par personne

**Raclette**

Prix, selon les fermes





## dessert

Vacherin glacé, omelette norvégienne, « Forêt noire », « Stère de bois », « La Steigeoise », « L'Orangerie »... Laissez-vous inspirer par les desserts des Délices du Chênesire, de Steige.

**Pratique: commandez et cherchez vos desserts au P'tit Marché Paysan! Bon de commande en caisse.**

**merci!**  
 Vous êtes de plus en plus nombreux à venir chez nous, au P'tit Marché Paysan, magasin qui permet à des agriculteurs et des artisans de bouche de vendre en direct leurs produits. Vous participez ainsi au maintien, ici en Alsace, d'une agriculture de qualité, responsable, durable et plurielle, de savoir-faire traditionnels. Merci pour votre confiance.  
**Joyeuses Pâques !**

## boissons



Jus de fruits, limonades, sirops pour les petits. Bières, vins, crémants pour les grands. De quoi faire des cocktails traditionnels ou des mocktails originaux... Il y a tout ce qu'il faut au P'tit Marché Paysan!

## café

Découvrez les cafés torréfiés en famille chez Café T'heim, à Bergheim. Des grains sélectionnés avec soin et passion, issus de fermes et coopératives d'Amérique latine, d'Afrique et d'Asie. Disponibles en grain ou moulus.



## cadeaux

Un cadeau pour Pâques? Adoptez le réflexe P'tit Marché Paysan! Des paniers gourmands et bien-être vous attendent. Vous préférez composer vous-même un panier « apéritif », « découverte », « bons produits d'ici »? Choisissez vos bocaux, paquets et bouteilles préférés! Vous ne savez pas quoi offrir? Optez pour une carte cadeau. Vous ferez plaisir à coup sûr!



## chocolat

« Lapin Origami », « Sardines », « Œuf praliné Kelly », « Flora », Découvrez les chocolats gourmets et design de Plaisir Partagé.

