Les producteurs et toute l'équipe de

LA NOUVELLE DOUANE

vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes

2023

Avec vous depuis bientôt 10 ans

C'est le 12 novembre 2014 à 9h00 que La Nouvelle Douane a ouvert ses portes.

Presque 10 ans avec vous ! C'est un défi formidable qui a été relevé et maintenant une étape importante ! Devenue un pilier de la communauté locale, La Nouvelle Douane vous propose des produits frais et de qualité toute l'année. Elle soutient les agriculteurs locaux et encourage les pratiques agricoles durables.

Au fil des ans, le magasin a su élargir sa gamme de produits pour inclure une variété de fruits et légumes frais, de viandes, de produits laitiers, de pains, de confitures, miels, huiles ... Ainsi que des produits BIO.

Comme sur un marché, vous rencontrez les producteurs, qui tiennent eux-mêmes cette boutique de 250 m² en collaboration avec une équipe de salariés (bouchers, caissières et employés polyvalents).
Plus de 95 % de nos producteurs viennent du Bas-Rhin, le reste venant des départements limitrophes (Haut-Rhin, Moselle, Vosges) pour certaines cultures non disponibles dans le Bas-Rhin.

Tout producteur voulant vendre ses produits à La Nouvelle Douane doit répondre à un cahier des charges de qualité : les labels reconnus à ce jour sont : Bienvenue à La Ferme, Agriculture Biologique, Agriculture biodynamique Demeter, Indication géographique protégée, Appellation d'origine contrôlée, Production fruitière intégrée, Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, Savourez l'Alsace et Exploitations à Haute Valeur Environnementale.

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous tenons à vous souhaiter un Joyeux Noël et une bonne année. Que cette période festive soit remplie de joie, de paix et de bonheur pour vous et vos proches. Nous vous remercions encore une fois pour votre confiance et votre soutien.

Joyeuses Fêtes

Apéritifs

Tartare de truite ..... 7,30€ *(les 125g, soit 58,40€/kg)*
Rillettes de truite ..... 7,30€ *(les 125g, soit 58,40€/kg)*
Œufs de truite ..... 10,90€ *(les 80g, soit 136,25€/kg)*
Aux sources du Heimbach - Wingen

Grignotins nature ..... 34,42€/kg
Grignotins au poivre ..... 36,23€/kg
Grignotins aux herbes de Provence ..... 36,23€/kg
Grignotins au parmesan ..... 36,23€/kg
Jambon cru séché ..... 35,63€/kg
La ferme Goettelmann - Meistratzheim

Mini pâté en croute à la volaille ..... 11,50€ *(46€/kg)*
Mini pâté en croute à la volaille avec médaillon de foie gras ..... 19,90€/kg *(68,62€/kg)*
Mini knacks de volaille apéritif ..... 7,50€ *(les 300g)*
Magret de canard fumé et tranché ..... 8,50€ *(les 100g)*
La ferme Schmitt - Bischoffsheim

Fromentines ..... 9,35€ la douzaine
Mille et une coquilles- Ettendorf
Asperges à croquer ..... 9,10€ *(les 200g)*
Ferme de la Plume d'Or - Dachstein
Billes de Mozzarella .....5,90€ *(les 160g)*
Domaine des Bufflonnes - Uhrwiller

Plateau apéritif brebis frais ..... 5,70€
Assortiment de 20 pièces
Ferme de la forêt - Voyer

Les Vins

Riesling Grand Cru
Engelberg - 16,90€ (75cl)
Domaine Bechtold- Kirchheim

Pinot Gris - 8,90€ (75cl)
Domaine Anstotz et Fils- Balbronn

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Entrées

Tranches de truites fumées à froid ..... 9,80€ *(les 130g)*
Tranches de truites marinées ..... 8,60€ *(les 130g)*
Aux sources du Heimbach - Wingen

Escargots à l'Alsacienne ..... 9,35€ *(la douzaine)*
Escargots à la Bourguignonne ..... 9,35€ *(la douzaine)*
Escargots à l'Alsacienne ..... 44,00€ *(le sachet de 5 douzaines)*
Mille et une Coquilles- Ettendorf

Les Vins

Riesling Grand Cru Altenberg de Wolxheim - 16,70€ (75cl)
Domaine Laurent Vogt - Wolxheim

Pinot Gris Vieilles Vignes - 9€ (75cl)
Cave du Roi Dagobert - Traenheim

Pâté en croûte au porc ..... 20,41€/kg
Pâté en croûte au porc *avec médaillon* ..... 23,55€/kg
Pâté en croûte de volaille ..... 28,01€/kg
Pâté en croûte de volaille *avec médaillon* 30,07€/kg
La Ferme Goettelmann - Meistratzheim
BIO Pâté en croûte Royal ..... 37,95€/kg
La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Foie gras canard mi cuit ..... 65,00€ *(les 350g)*
Foie gras canard mi cuit ..... 39,00€ *(les 200g)*
Foie gras canard conserve ..... 39,50€ *(les 180g)*
Foie gras canard conserve ..... 21,50€ *(les 90g)*
Foie gras d'oie mi cuit ..... 49,00€ *(les 200g)*
Foie gras d'oie conserve ..... 47,00€ *(les 180g)*
La Ferme Meyer - Eberbach

Foie Gras de Canard mi-cuit, en tunnel ..... 169,00€/kg
(disponible également en tranches pour 1 ou 2 personnes)
Foie Gras mi-cuit au gewurtzraminer vendanges tardives ..... 56,90€ *(les 300g)*
Foie Gras mi-cuit au gewurtzraminer vendanges tardives ..... 28,90€ *(les 150g)*
Foie Gras mi-cuit au gewurtzraminer vendanges tardives ..... 16,90€ *(les 85g)*
La Ferme Schmitt - Bischoffsheim

Pain d'épices Figues/Quetsche et Noix ..... 8,00€*(les 300g)*
Le Rucher de Grand-Père - Russ

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Viandes

Dates limites pour vos commandes
Le 18/12 pour Noël | Le 24/12 pour Nouvel An

Les Volailles Festives

Dinde fermière ..... 16,12€/kg
Chapon ..... 22,16€/kg
Poularde ..... 17,51€/kg
Pintade ..... 11,96€/kg
Pintade chaponnée ..... 20,83€/kg
Poulet ..... 10,99€/kg
Coq ..... 10,93€/kg
Dinde désossée farcie* ..... 25,06€/kg

** farce porc, volaille, foie de volaille et champignons*

Poularde désossée farcie* ..... 24,93€/kg
Chapon désossé farci* ..... 28,87€/kg
Pintade désossée farcie* ..... 24,93€/kg
Cuisse de chapon farcie* ..... 30,91€/kg
Suprême de chapon ..... 20,53€/kg
Escalope de chapon ..... 22,70€/kg
Suprême de pintade ..... 19,63€/kg
Blanc de Volaille Wellington ..... 20,53€/kg

La Ferme Goettelmann - Meistratzheim

BIO Chapon ..... 19,90€/kg
BIO Cuisses de chapon ..... 25,80€/kg
BIO Filet de chapon ..... 55,90€/kg
BIO Chapon farci aux châtaignes ..... 29,50€/kg
BIO Pintade farcie aux brisures de truffes ..... 22,90€/kg

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Le Gibier

Pavé de sanglier ..... 38,00€/kg
Civet de sanglier* ..... 27,00€/kg
Rôti de sanglier ..... 38,00€/kg
Pavé de cerf ..... 45,00€/kg
Civet de cerf* ..... 29,00€/kg
Rôti de cerf ..... 45,00€/kg
Pavé de biche ..... 45,00€/kg
Cuisseau de chevreuil ..... 34,00€/kg

(+2€ pour une viande marinée)* *Nemrod - Fréland*

Les Vins

Pinot Noir cuvée S «Hospices de Strasbourg» - 15,50€ (75cl)
Domaine Xavier Muller - Marlenheim

Pinot Gris - 9,40€ (75cl)
Domaine Laurent Vogt - Wolxheim

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Viandes

Dates limites pour vos commandes
Le 18/12 pour Noël | Le 24/12 pour Nouvel An

Filet de boeuf ..... 52,00€/kg
Rosbeef bardé dans le rumsteak ..... 30,00€/kg
Côte de boeuf maturée ..... 42,00€/kg
Caille farcie ..... 11,50€ / pièce
farce de veau, porc et foie gras
Bouchée à la reine ..... 11,50€ / pièce
(environ 350g avec son vol au vent)
Vol au vent ..... 1,70€ / pièce

Les Conviviales
Plateaux pour 2, 4 ou 6 personnes (250g/personne)

Viande de boeuf, veau, canard, poulet
Plateau pierrade ..... 10,50€ / pers
Fondue chinoise ..... 10,90€ / pers
Fondue bourguignonne ..... 10,50€ / pers
(rumsteack)
Les bocaux de Marie - Hunspach

Les Vins

Gewurztraminer
«Orange» 11,50€ (75cl)
Domaine Anstotz et Fils- Balbronn

Pinot Noir Argentoratum
15,90€ (75cl)
Domaine Bechtold- Kirchheim

BIO Suprême de poulet ..... 49,50€/kg
Filet de poulet, marron, crème, noisette, tilleul
BIO Poitrine de veau
aux truffes ..... 49,50€/kg
Poitrine de veau, farce de porc, truffes, huile de truffe
BIO Bouchées à la reine
aux châtaignes..... 18,00€ *(les 580g)*
Poulet, veau, crème, quenelle, châtaignes, carottes, oignons
La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Les Tourtes

Tourte de Noël au foie gras et aux morilles
Pour 4 personnes ..... 30,90€
Pour 6 personnes ..... 43,90€
La Ferme Schmitt - Bischoffsheim

Tourte à la volaille ..... 19,80€/kg
Tourte au porc vigneronne ..... 16,85€/kg
Jambon en croûte ..... 22,70€/kg
Filet mignon de porc en croûte ... 25,30€/kg
Délice de volaille ..... 19,93€/kg
La Ferme Goettelmann - Meistratzheim

Sauce au Pinot noir ..... 7,50€
Sauce à la crème et aux cèpes ..... 8,00€
Sauce à la crème et aux morilles ..... 9,50€
Les bocaux de Marie - Hunspach
350g

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Poissons

Dates limites pour vos commandes
Le 18/12 pour Noël | Le 24/12 pour Nouvel An

Truite blanche ..... 13,00€/kg
Truite saumonnée ..... 14,00€kg
Filet de truite saumonnée ..... 29,30€/kg
Pavé de truite avec peau ..... 32,25€/kg
Pavé de truite sans peau ..... 38,10€/kg
Aux sources du Heimbach - Wingen

Les Huitres

La Bourriche ..... 23,80€
La Douzaine ..... 12,80€
La 1/2 Douzaine ..... 6,40€
Huitres N°2 et N°3 - Fines de Cancale
Cancale coquillages - Baie de Cancale

Les Vins

Riesling Glintzberg
Vieilles Vignes - 9,00€ (75cl)
Domaine Anstotz et Fils- Balbronn

Argentoratum Blanc- 11,20€ (75cl)
Domaine Xavier Muller - Marlenheim

Tourte à la truite et aux épinards ..... 29,50€/kg
Quenelles de truite ..... 33,35€/kg
Ravioles de truite ..... 46,90€/kg
Sauce au Crémant d'Alsace ..... 9,00€ *(les 350g)*
Les bocaux de Marie - Hunspach

Découvrez également un grand choix de poissons sauvages vidés, coquillages et crustacés en direct de nos pêcheurs côtiers, livrés pour vous à La Nouvelle Douane.

POISCAILLE
EN DIRECT DES PÊCHEURS

1. Rendez vous sur www.poiscaille.fr
2. Choisissez votre formule personnalisée
3. Choisissez vos produits en fonction de la pêche du jour
4. Faites vous livrer gratuitement à La Nouvelle Douane

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Accompagnements

Écrasé de pomme de terre à la truffe ..... 24,00€/kg
Spaetzle au potimarron ..... 12,90€/kg
Chou rouge confit aux pommes et aux châtaignes ..... 14,50€/kg
Crème de topinambour et panais aux châtaignes ..... 10,00€ *(la bouteille d'1 litre)*
Crème de potimarron ..... 6,50€ *(la bouteille d'1 litre)*
Les bocaux de Marie - Hunspach

Micro-pousses ..... 4,20€ *(les 100g)*
Les grands jardins - Saulxures
Spaetzle ..... 3,80€ *(les 400g)*
Galettes de pomme de terre ..... 1,10€ / pièce
Ferme Mathis - Hœrdt
Chataîgnes entières ..... 7,90€ *(les 220g)*
Simples Envies - Beauvène

Légumes lacto-fermentés ..... 3,40€ *(les 180g)*
caleslaw/curry - chou blanc/sésame - carotte/ciboulette - chou rouge/thym - kimchi doux
Le Labo Dumoulin - Bischwiller

Les Vins

Pinot Gris
«Jardins de Trebogad» 9,50€(75cl)
Cave du Roi Dagobert - Traenheim

Les Truffes

Truffes mésentérique ..... 850,00€/kg
Truffes uncinatum ..... 950,00€/kg
Domaine des Racines - Wasselonne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Fromages

BIO Bargkas (tomme de montagne)
C'est un fromage doux, au bon goût fruité et qui doit sa typicité à la flore riche et parfumée de nos montagnes vosgiennes.
Nature et aromatisé* *à la coupe* ..... 22,80€/kg
(* ail des ours, paprika/ortie, fenugrec, thym citron, tomate/origan, ...)
BIO Munster fermier ..... 19,80€/kg
La Ferme Lindgrube - Breitenbach

BIO Fromage à raclette nature ..... 27,00€/kg
BIO Fromage à raclette poivre ou orties ..... 28,50€/kg
La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Comté fruité (14 - 16 mois d'affinage) *à la coupe* ..... 23,90€/kg
Comté tradition (20 - 22 mois d'affinage) *à la coupe* ..... 27,30€/kg
Comté vieux (29 - 31 mois d'affinage) *à la coupe* ..... 35,40€/kg
Morbier du Saugeais (affinage minimum de 100 jours) *à la coupe* ..... 21,40€/kg
Fromagerie de Gilley - Gilley

Chèvre frais ..... 3,00€ / pièce *(120g)*
Chèvre épicé ..... 3,20€ / pièce *(120g)*
Bûche de chèvre frais ..... 19,90€/kg
Bûche de chèvre affinée ..... 26,90€/kg
Tomme de chèvre *à la coupe* ..... 28,50€/kg
Ferme du Landgraben - Bischwiller

Brebis frais ..... 4,25€ / pièce *(150g)*
Brebis épicé ..... 4,55€ / pièce *(150g)*
Tomme de brebis *à la coupe* ..... 33,60€/kg
Ferme de la forêt - Voyer

Les Vins

Auxerrois - 7,90€ (75cl)
Domaine Laurent Vogt - Wolxheim

Riesling Grand Cru
Engelberg - 16,90€ (75cl)
Domaine Bechtold- Kirchheim

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Douceurs

BIO Bûche glacée pour 6 personnes ..... 17,00€ / pièce
Vanille - Pain d'épice - Noisettes - Rhum, raisin - Vanille, framboise - Myrtille, mirabelle - Vanille, chocolat - Chocolat, pistache
La Ferme Humbert - Urbeis

Pain d'épices nature ..... 7,00€ *(300g)*
Pain d'épice orange ..... 7, 00€ *(300g)*
Mini kougelhopf ..... 3,00€ / pièce *(100g)*
Le Rucher de Grand-Père - Russ

Crème de Châtaignes ..... 7,90€ *(350g)*
Purée de Châtaignes ..... 8,70€ *(400g)*
Simples Envies - Beauvène

Chocolats de Noël : *Père Noël et St Nicolas*

14,80€ *(250g)*

18,30€ *(280g)*

6,40€ *(100g)*

Ballotin Griottes au Kirsch d'Alsace .... 21,00€ *(200g)*
Coffret 16 chocolats ..... 28,00€ *(130g)*
Truffes ..... 24,00€ *(250g)*
Antoni Artisan Chocolatier - Avolsheim

Bredele d'Alsace *(pur beurre et faits main)*

Assortiment 150g ..... 5,50€ *(36,67€/kg)*
Assortiment 500g ..... 16,50€ *(33,00€/kg)*
Sachet variété ..... 5,50€
Spritz, Pur beurre, Palets à l'anis, Leckerli, Leckerli au chocolat, Mini lintz, ...
Mr Bredalsace - Fessenheim

Les Vins

Crémant Rosé - 9,90€ (75cl)
Domaine Xavier Muller - Marlenheim

Crémant Cuvée Cathédrale
13,20€ (75cl)
Cave du Roi Dagobert - Traenheim

Macarons (surgelés) ..... 9,30€ *(les 6)* | 18,40€ *(les 12)*
Oursons guimauve ..... 13,90€ *(180g)*
Plaisirs Partagés - Sélestat

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

Quelques idées cadeaux ...

La Ferme des Schalandos a décidé de créer “La Ferme à Bulles”, une marque mettant en avant toute une gamme de cosmétiques à base de lait de vache. Les ingrédients qui entrent dans leur composition sont le plus souvent BIOs et locaux mais surtout d’origine naturelle.

35,50€

29,00€

29,00€

22,00€

Retrouvez en magasin nos coffrets et corbeilles cadeaux. Un large choix de produits issus de nos producteurs locaux vous attend. Le cadeau idéal pour faire plaisir à vos proches !

Découvrez également nos chocolats, miels, confitures, pains d’épices, vins, liqueurs, eaux de vies et confectionnez vous-même votre coffret cadeau.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Visuels non contractuels

LA CARTE DE FIDÉLITÉ

Faites des économies en achetant
des produits fermiers et locaux !
Obtenez votre carte de fidélité gratuite en magasin.

Pour chaque euro dépensé, vous cumulez des points.
500 points = 1 bon d’achat de 10€ !

**TOUS LES JEUDIS,
VOS POINTS SONT DOUBLÉS !**

Un lieu historique

Un peu d'histoire ... La Nouvelle Douane prend lieu et place dans un des bâtiments les plus emblématiques du vieux Strasbourg : l'Ancienne Douane, ou s'Kaafhüs en dialecte strasbourgeois.

Construite en 1358 le long de l'Ill sous l'impulsion de la corporation des bateliers, elle servait à entreposer les marchandises en transit. La Kaafhüs accueillait également de grandes foires et servait d'hôtel de change pour la monnaie, on y frappait celle de Strasbourg. C'est alors le plus important bâtiment civil de la ville

En 1948, gravement endommagée lors des bombardements du 11 aout 1944, L'Ancienne Douane (ou ce qu'il en reste) sera classée aux Monuments Historiques. Il sera décidé de la reconstruire presque à l'identique, dans un style plus épuré au début des années 60.

L'inauguration se fera le 4 avril 1966 par Pierre Pflimlin. Outre le restaurant et sa terrasse sur l'eau, rare ajout qui ne figurait pas à l'édifice originel, une salle d'exposition de 600 m² et une salle de conférences y seront aménagés. Jusqu'en 1998, le musée d'art moderne et contemporain occupait une bonne partie Est du bâtiment, à l'emplacement du futur magasin de producteurs.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Dimanche 10 décembre, de 10h00 à 18h00
(pas de service à la coupe, ni de fruit et légume)

Dimanche 17 décembre, de 10h00 à 18h00

Dimanche 24 décembre, de 10h00 à 16h00

Contact

LA NOUVELLE DOUANE
1A rue du Vieux Marché aux Poissons
67000 Strasbourg
03 88 38 51 70
info@lanouvelledouane.com
@lanouvelledouane
@lanouvelledouane

Ne pas jeter sur la voie publique. Conception graphique : Julien Jeanvoine.
Crédits photo «Nouvelle Douane» : Julien Jeanvoine | Photos intérieures : Freepik