

A top-down view of a green lawn scattered with various colorful Easter eggs (pink, yellow, orange, white) and small white and pink flowers. In the center, a white silhouette of a castle with two rabbits on either side is positioned above the main text.

JOYEUSES PAQUES

La Nouvelle Douane

10 ANS DE SAVEURS LOCALES



2024 est une année importante pour LA NOUVELLE DOUANE
puisque nous allons fêter nos 10 ans !
10 ans que nos producteurs vous proposent au cœur de Strasbourg
le meilleur de leurs fermes.
MERCI de faire le choix du circuit court
en franchissant le pas de notre porte.
C'est grâce à vous que les fermes existent, se développent et que les
producteurs peuvent vivre de leur métier.

Les producteurs et toute l'équipe de La Nouvelle Douane vous souhaitent de
Très Belles Fêtes de Pâques



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 !**

10 ans avec vous !



UN PANIER A GAGNER

Pour fêter Pâques et l'arrivée du printemps, votre magasin de producteurs La Nouvelle Douane vous propose de gagner

un panier garni d'une valeur de **60€**.

Plus d'information à la caisse du magasin.

Jeu gratuit sans obligation d'achat.



ZERO GASPI

Dans ce nouvel espace en magasin, vous trouverez une large sélection de produits en dates courtes, charcuteries, viandes, poissons, produits laitiers.

Tous ces produits sont encore parfaitement consommables et savoureux, mais leur date limite de consommation approche.

AVIS DE RECHERCHE

MESSAGE POUR LES ENFANTS !

Notre lapin de Pâques nous a filé entre les doigts et se cache quelque part dans le magasin ...

NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !

SI VOUS LE RETROUVEZ, CAPTUREZ-LE ET RAPORTEZ-LE À NOTRE CAISSIÈRE. UNE RÉCOMPENSE VOUS ATTEND.



Nos Suggestions pour Pâques

Réservations sur place ou par téléphone au 03 88 38 51 70
Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h30 | Le samedi de 8h00 à 18h30
JUSQU'AU SAMEDI 23 MARS INCLUS

La Truite

DES SOURCES DU HEIMBACH À WINGEN

Pavé de truite sans peau	38,10€ /kg
Pavé de truite avec peau	32,25€ /kg
Filet de truite	29,30€ /kg
Grosse truite	18,95€ /kg
Omble d'Alsace	19,25€ /kg
Truite blanche	13,00€ /kg
Truite saumonée	14,00€ /kg



Une pisciculture née de la passion de deux hommes depuis 1987 !

Située à une trentaine de kilomètres de Haguenau et à une quinzaine de kilomètres de Wissembourg, la pisciculture de Philippe Billmann est installée à Wingen, petit village d'Alsace, frontalier avec l'Allemagne et implanté dans le parc régional des Vosges du Nord. Une qualité d'eau parfaite due à la situation géographique de la pisciculture : aucun village en amont, aucune pollution humaine : les sources se trouvant à 2 km de la pisciculture en pleine forêt.

L'alimentation de ses poissons est rigoureusement surveillée.



Quel Vin ?



Domaine Bechtold

Riesling Grand Cru «Engelberg» 2020 16,90€ (les 75cl)

Domaine Laurent Vogt

Riesling Grand Cru «Altenberg de Wolxheim» 2021 16,70€ (les 75cl)

Domaine Xavier Muller

Crémant Chardonnay brut médaille d'or 13,00€ (les 75cl)

Cave du Roi Dagobert

Pinot Blanc «TrebogaD» 2021 7,70€ (les 75cl)

Domaine Anstotz et fils

Riesling Vieilles Vignes «Glintzberg» 9,20€ (les 75cl)

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

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.

Rendez vous sur www.poiscaille.fr

Choisissez votre formule personnalisée

Choisissez vos produits en fonction de la pêche du jour

Faites vous livrer gratuitement à La Nouvelle Douane

10€ offerts sur votre premier casier, avec le code

DOUANE10

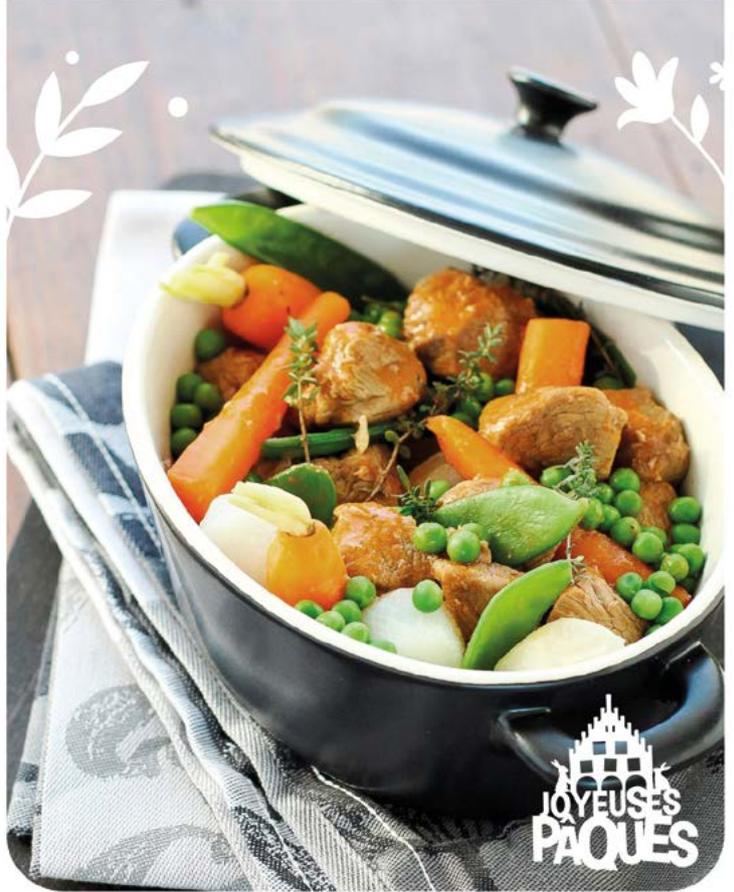


Gigot d'Agneau



JOYEUSES
PAQUES

Navarin d'Agneau



JOYEUSES
PAQUES

Truite grillée et beurre persillé, pommes vapeur



JOYEUSES
PAQUES

Le Lammele



JOYEUSES
PAQUES

Pour 4 personnes 3 Cuillères à café de gros sel
6 oignons

INGRÉDIENTS
1 bouquet de persil
3 Cuillères à soupe d'huile d'olive
1 Cuillère à soupe de farine
1 bouquet garni
6 carottes
1kg d'épaule d'agneau
1 botte de navet
8 pommes de terre
4 gousses d'ail
75g de concentré de tomate
0,5L de bouillon
Épices à couscous

Faire revenir l'agneau dans une sauteuse dans 2 cuillères d'huile d'olive, ajouter des épices couscous et un peu de sel. Quand les morceaux sont dorés, ajouter l'ail écrasé et le concentré de tomates.

Retirer la viande et la réserver, faire dorer la farine dans le jus et ajouter le bouillon chaud en le fouettant.

Mettre la viande dans cette sauce, qui ne doit pas être trop liquide, en ajoutant le bouquet garni. Faire cuire à feu doux, au four ou dans une cocotte.

Au bout de 3/4 d'heure, couper les carottes et les navets en deux, les faire sauter avec les oignons dans 1 cuillère d'huile d'olive, avec des épices à couscous et du sel.

Quand ils sont dorés, les rajouter à la viande et prendre une louche de sauce de cuisson pour déglacer la sauteuse, remettre ce jus dans le plat de cuisson.

La sauce ne doit pas être trop liquide et doit juste couvrir les légumes et la viande. Cuire à feu doux pendant 1/2 heure.

Rajouter les pommes de terre coupées en deux si nécessaire, et vérifier l'assaisonnement.

Au bout de 3/4 d'heure, dégraisser la sauce et servir avec un hachis de persil frais.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS
1 cuillère à soupe de gros sel
2 branches de romarin frais
1 gigot d'aneau
2 gousses d'ail
graisse d'oie (ou canard)

Faire chauffer le four Th 7/8.

Préparer le gigot en enlevant, à l'aide d'un couteau, le gras de la viande de façon à ce que la chair soit à vif.

Faire une pommade avec la graisse, l'ail écrasé, le romarin effeuillé et le gros sel.

Faire pénétrer cette pommade dans la chair en massant le gigot.

Mettre au four et arroser tous les 1/4 d'heure avec un mélange d'eau chaude et de graisse, pendant 1h.

Pour ceux qui aiment l'ail confit : pensez à mettre au fond du plat quelques gousses d'ail non épluchées.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
100 g farine de type 45
150 g sucre
50 g fécule
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
3,5 g de levure chimique

DURÉE DE RÉALISATION

Préparation : 20 mins

Cuisson : 40 mins

Total : 60 mins

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et réserver les séparément.

Ajouter 5 cuillères à soupe d'eau chaude aux jaunes d'oeufs.

Ajouter également le sucre (150 gr) et le sucre vanillé (7,5 gr).

Battre au fouet de manière à obtenir une masse crémeuse.

Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme.

Mélanger lentement les blancs en neige à la masse des jaunes d'oeufs.

Mettre la farine (100 gr), la fécule (50 gr) et la levure chimique (3,5 gr) dans un tamis. Tamiser sur la pâte du lammele et mélanger le tout.

Bien beurrer le moule du lammele en insistant bien au niveau des oreilles. Verser la pâte.

Enfourner le moule et faire cuire à 180° pendant 40 minutes.

La cuisson terminée, laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
4 belles truites
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 citron jaune
4 feuilles de laurier
4 c. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel et poivre
700 g de petites pommes de terre nouvelles
50 g de beurre
1 c. à soupe de persil haché

Brossez les pommes de terre nouvelles.

Faites bouillir une casserole d'eau salée et laissez cuire environ 20 mn. Après cuisson, coupez les pommes de terre en deux. Équeutez et hachez grossièrement le thym et le romarin.

Mélangez le thym, le romarin avec l'huile d'olive. Vous pouvez écraser le thym et le romarin avec l'huile d'olive au pilon de façon à bien extraire tous les parfums des herbes. Nettoyez à l'eau froide l'intérieur et l'extérieur des truites, préalablement vidées. Séchez l'intérieur avec du papier absorbant. Farcissez-les de citron et de l'huile aux herbes. Badigeonnez toute la partie extérieure avec la sauce restante à l'aide d'un pinceau.

Disposez les truites sur la grille du barbecue et laissez cuire 8 mn de chaque côté. Faites fondre le beurre, ajoutez le persil haché. Salez et poivrez.

Servez la sauce ainsi obtenue sur les pommes de terre et les truites grillées.



Nos Suggestions pour Pâques

Réservations sur place ou par téléphone au 03 88 38 51 70
Du lundi au vendredi de 9h00 à 19h30 | Le samedi de 8h00 à 18h30
JUSQU'AU SAMEDI 23 MARS INCLUS



L'Agneau

DU GAEC DE L'EICHMATT À BASSEMBERG

Gigot entier	32,30€ /kg
Rôti de gigot sans os	35,30€ /kg
épaule semi-désossée	29,40€ /kg
épaule roulée	32,40€ /kg
Couronne d'agneau	34,40€ /kg
Collier d'agneau	18,40€ /kg
Côtes d'agneau	34,40€ /kg
Navarin d'agneau.....	13,90€ /kg

C'est à la ferme familiale située à Bassemburg que Jérôme et Simon Maier élèvent des agneaux d'herbe, élevés sous la mère.

Nourris exclusivement du lait de leur mère au cours des trois à quatre premières semaines de vie, les agneaux montent ensuite en estive sur les pâturages de la Perheux et du Champ du Feu pendant la période estivale. Ils sont aussi nourris avec le fourrage de l'exploitation, une nourriture saine et typée. Comme les autres mérinos, ces moutons offrent une excellente résistance au froid et aux intempéries grâce à leur toison dense et isolante. Ils sont résistants et ont une bonne aptitude à la marche.



Domaine Bechtold

Pinot noir «Argentorum» 2021 15,90€ (les 75cl)

Domaine Laurent Vogt

Pinot noir «Oberstuf» 2021 15,20€ (les 75cl)

Domaine Xavier Muller

Pinot gris médaille d'or 2020 9,70€ (les 75cl)

Cave du Roi Dagobert

Pinot noir 2019 13,00€ (les 75cl)

Domaine Anstotz et fils

Gewurztraminer «Orange sec» millésime 2022 11,50€ (les 75cl)

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

Quel Vin ?



LES CHOCOLATS DE PÂQUES SONT ARRIVÉS !

Ils sont tous fin prêts... Tous les moulages de Pâques, lapins, oeufs, fritures et bien d'autres fantaisies au chocolat noir et au lait vous attendent en magasin sur le grand chariot avant les caisses !

Profitez-en vite !!!



La Nouvelle Douane

UN MAGASIN DE PRODUCTEURS LOCAUX :
FRAÎCHEUR, SAISONNALITÉ ET RENCONTRE

La Nouvelle Douane est un **magasin de producteurs** : un point de vente unique où se rencontrent, sans intermédiaires, les produits du terroir et les consommateurs. Ce n'est pas un simple commerce, mais un **véritable lieu d'échange et de partage entre les agriculteurs et les clients**.

Le principe est simple : les agriculteurs se regroupent pour créer et gérer un magasin où ils vendent directement leurs produits frais et de saison. On parle de « **vente directe** ». Les produits restent la propriété de chaque Ferme, qui décide des prix à pratiquer. La Nouvelle Douane prélève une commission pour payer les charges de fonctionnement du magasin.

RENCONTRES ET ÉCHANGES

Faire ses courses dans un magasin de producteurs est bien plus qu'un simple acte d'achat. C'est l'occasion de **rencontrer les agriculteurs, de discuter avec eux de leurs pratiques et de leur savoir-faire**. C'est aussi un moment de partage et de convivialité. N'hésitez pas lors de votre passage au magasin à demander quels sont les producteurs responsables ce jour-là. Ils se feront une joie de vous rencontrer et de répondre à vos questions.

UN ENGAGEMENT POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

En consommant dans un magasin de producteurs, vous **soutenez directement l'agriculture locale** et participez au développement de l'économie de votre région. Vous faites ainsi un choix responsable et durable.

UN SERVICE CLIENT UNIQUE

La Nouvelle Douane, c'est aussi une équipe de salariés pour accompagner les producteurs dans la gestion quotidienne du magasin. Le magasin fait appel à **une dizaine de collaborateurs tels que bouchers, caissières, employés polyvalents et encadrement**.

Contact

1a rue du Vieux-Marché-Aux-Poissons
67000 Strasbourg

03 88 38 51 70
info@lanouvelledouane.com

www.lanouvelledouane.com

 @lanouvelledouane

 @lanouvelledouane

Du lundi au vendredi **de 9h00 à 19h30**
Le samedi **de 8h00 à 18h30**



Ne pas jeter sur la voie publique.

Conception graphique : Julien Jeanvoine | Photos interieures : Freepik

