

★ LA NOUVELLE DOUANE

Vente directe – Fermes d'Alsace

Joyeuses Fêtes



Après avoir fêté nos 10 ans l'an dernier, une nouvelle page s'ouvre pour La Nouvelle Douane : afin de permettre aux 19 producteurs associés de poursuivre la vente de produits locaux de qualité en vente directe, la ville de Strasbourg renouvelle le bail d'occupation du bâtiment de l'ancienne douane pour 12 ans, le collectif a en effet remporté un appel à manifestation en juillet 2025. Un grand merci à elle pour ce soutien précieux, qui nous permettra de continuer à faire vivre, ensemble, une agriculture locale, humaine et engagée.

Depuis nos débuts, notre ambition est restée la même : offrir un lien direct entre les producteurs et vous, nos clients fidèles. Grâce à votre confiance, des fermes continuent de se transmettre, de se diversifier, et de proposer des produits locaux en vente directe.

Chaque achat à La Nouvelle Douane est un geste concret pour le maintien d'une agriculture de proximité, pour la vitalité de nos campagnes.

En cette période de fêtes, toute l'équipe de La Nouvelle Douane tient à vous remercier pour votre fidélité et votre engagement.

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël et une belle année 2026, pleine de convivialité et de partage.

Merci de faire vivre le circuit court.



La Nouvelle Douane

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

www.lanouvelledouane.com

info@lanouvelledouane.com
03 88 38 51 70

Apéritifs

Tartare de truite	7,30€ (les 125g)
Rillettes de truite	7,30€ (les 125g)
Terrine de truite	38,90€/kg
Œufs de truite	12,15€ (les 90g)

Aux Sources du Heimbach - Wingen

Grignotins nature	34,42€/kg
Grignotins au poivre	36,23€/kg
Grignotins à la provençale	36,23€/kg
Grignotins au parmesan	36,23€/kg
Jambon cru séché	35,63€/kg

La Ferme Goettelmann - Meistratzheim

Fromentines	9,80€ la douzaine
-------------------	-------------------

Mille et une Coquilles- Ettendorf

BIO Rillettes de porc de poulet	5,20€ (les 200g)
--	------------------

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Billes de Mozzarella	6,00€ (les 160g)
----------------------------	------------------

Domaine des Bufflonnes - Uhrwiller

Chips à l'ail des ours	3,20€ (les 170g)
------------------------------	------------------

Chips Hopla - Chavannes-sur-l'étang

Mini pâté en croûte	30,00€/kg
---------------------------	-----------

(veau et porc, 6 tranches)

Pâté en croûte	29,00€/kg
----------------------	-----------

(veau et porc, 1 tranche)

Les Bocaux de Marie - Hunspach

Saucisson de sanglier	51,90€/kg
-----------------------------	-----------

Saucisson de sanglier au poivre	51,90€/kg
---------------------------------------	-----------

Saucisson de sanglier aux herbes	51,90€/kg
--	-----------

Chorizo de sanglier	35,50€/kg
---------------------------	-----------

Saucisson de cerf	51,90€/kg
-------------------------	-----------

Saucisson de cerf au poivre	51,90€/kg
-----------------------------------	-----------

Saucisson de cerf aux herbes	51,90€/kg
------------------------------------	-----------

Nemrod - Fréland

Les Vins

Crémant Chardonnay - 13,50€ (75cl)

Domaine Xavier Muller - Marlenheim (HVE)

Crémant Alsace Brut - 9,90€ (75cl)

Domaine Laurent Vogt - Wolxheim (Bio - Demeter)



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 9,80€ (la douzaine)
- Escargots à la Bourguignonne 9,80€ (la douzaine)
- Escargots à l'Alsacienne 46,00€ (le sachet de 5 douzaines)

Mille et une Coquilles- Ettendorf



Les Vins

Sylvaner Nature 2024 - 8,30€ (75cl)
Domaine Anstotz et Fils- Balbronn
(Bio)

Pinot Gris Cathédrale - 12,20€ (75cl)
Cave du Roi Dagobert - Traenheim
(Bio)

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

Foie gras canard mi cuit	65,00€ (les 350g)
Foie gras canard mi cuit	39,00€ (les 200g)
Foie gras d'oie mi cuit	79,00€ (les 350g)
Foie gras d'oie mi cuit	49,00€ (les 200g)

La Ferme Meyer - Eberbach

- Foie gras canard conserve 39,50€ (les 180g)
- Foie gras canard conserve 21,50€ (les 90g)
- Foie gras oie conserve 42,00€ (les 180g)
- Foie gras oie conserve 26,50€ (les 90g)
- Rillettes de canard conserve 7,90€ (les 200g)
- Rillettes d'oie conserve 7,90€ (les 200g)

La Ferme Meyer - Eberbach

Pain d'épices Figues, Quetsches/Noix disponibles à la coupe 9,00€(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 15/12 pour Noël | Le 22/12 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

La Ferme Goettelmann - Meistratzheim

BIO Poulet fermier entier	16,80€/kg
BIO Pintade fermière entière nourrie au lait de foin	22,90€/kg

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Gibier

Sanglier à mijoter	30,00€/kg
Chevreuil à mijoter	30,00€/kg
Gigot de chevreuil	34,00€/kg
Filet de chevreuil	54,00€/kg

Les Bocaux de Marie - Hunspach

Les Vins

Pinot Noir 2023 - 10,50€ (75cl)
Domaine Bechtold- Kirchheim
(Bio - Demeter)

Pinot Gris 2020 - 9,40€ (75cl)
Domaine Laurent Vogt - Wolxheim
(Bio - Demeter)



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





Viandes

Dates limites pour vos commandes
Le 15/12 pour Noël | Le 22/12 pour Nouvel An

Préparation pour bouchée à la reine 11,50€ (les 350g)
Vol au vent 1,70€/pièce
Rosbeef en sauce 11,90€ (les 350g)
Civet de chevreuil en sauce 10,90€ (les 350g)
Pavé de filet de rumsteck 45,00€/kg

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

Filet de boeuf 64,90€/kg
Plus de choix à retrouver en magasin au rayon boucherie !

Canard et Oie

Oie à rôtir 23,00€/kg
Canard à rôtir 11,00€/kg
Magret de canard 26,80€/kg
Magret d'oie 27,00€/kg
Cuisse de canard 14,80€/kg
Cuisse d'oie 17,20€/kg
Cuisse de canard confite 32,50€/kg
Cuisse d'oie confite 32,50€/kg
Magret confit 45,00€/kg

La Ferme Meyer - Eberbach

Les Tourtes

Tourte foie gras et pommes 34,00€/kg
Tourte viande de canard 27,50€/kg

La Ferme Meyer - Eberbach

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

La Ferme Goettelmann - Meistratzheim

BIO Tourte à l'Alsacienne 19,90€/pièce
600g, pour 4 personnes

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Les Vins

Gewurztraminer «Orange»

11,90€ (75cl)

Domaine Anstotz et Fils- Balbronn
(Bio)

Pinot Noir Argentoratum

16,00€ (75cl)

Domaine Bechtold- Kirchheim
(Bio - Demeter)



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



Poissons

Dates limites pour vos commandes
Le 15/12 pour Noël | Le 22/12 pour Nouvel An

Truite blanche	13,00€/kg
Truite saumonée	14,00€/kg
Filet de truite saumonée	29,30€/kg
Pavé de truite avec peau	32,25€/kg
Pavé de truite sans peau	38,10€/kg
Baron de truite	45,00€/kg

Aux Sources du Heimbach - Wingen

Les Huîtres

La Bourriche 24 pcs creuses N°3	23,80€
La Douzaine	12,80€
La 1/2 Douzaine	6,40€

Huîtres N°3 - De Cancale

Huîtres Cahue Père & Fils - St Méloir des

Les Vins

Riesling Glintzberg Vieilles Vignes
9,50€ (75cl)

Domaine Anstotz et Fils- Balbronn
(Bio)

Argentorat Blanc- 12,30€ (75cl)

Domaine Xavier Muller - Marlenheim
(HVE)



Tourte à la truite et aux poireaux (petit et grand).....	29,50€/kg
Sauce au Crémant d'Alsace	7,50€ (les 350g)

Les Bocaux de Marie - Hunsbach

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.



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

Spaetzle nature	13,60€/kg
Spaetzle aux épinards	14,60€/kg
Dampfnudle (les 4 pièces)	5,80€
Chou rouge confit aux pommes	16,80€/kg
Galette de légumes	18,80€/kg

Les Bocaux de Marie - Hunspach

Ratatouille en bocal	6,40€ (les 900g)
----------------------------	------------------

La Ferme Willer - Osthouse

Micro-pousses	5,00€ (les 100g)
---------------------	------------------

Les Grands Jardins - Strasbourg

Chataignes entières	8,90€ (les 220g)
---------------------------	------------------

Simple Envies - Beauvène

Légumes lacto-fermentés	3,80€ (les 180g)
-------------------------------	------------------

caeslaw/curry - chou blanc/sésame - carotte/ciboulette - chou rouge/thym - kimchi doux

Le Labo Dumoulin - Bischwiller

BIO Galettes de pomme de terre	14,99€/kg
--------------------------------------	-----------

BIO Kaesknepfle	6,50€ (les 500g)
-----------------------	------------------

BIO Kaesknepfle aux épinards	6,50€ (les 500g)
------------------------------------	------------------

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim



Les Vins

Pinot Gris

«Jardins de Trebogad» 9,70€(75cl)

Cave du Roi Dagobert - Traenheim
(Bio)

Et bien entendu, notre rayon légumes frais et de saison !



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



Fromages

BIO Munster fermier..... 21,90€/kg | Sous vide : 24,00 €/kg)
La Ferme Lindgrube - Breitenbach

BIO Fromage à raclette nature 27,00€/kg
BIO Fromage à raclette poivre ou orties 28,50€/kg
BIO Bri'ya 37,00€/kg
BIO Cre'meuh 28,00€/kg
BIO Lieberain 21,00€/kg
BIO Camembert du Ried 21,00€/kg
BIO Tome nature 26,00€/kg
BIO Tome au foin 30,00€/kg
BIO Tome bruschietta 28,50€/kg
BIO Brie du Ried 21,00€/kg

La Ferme de la Coccinelle - Witternheim

Comté fruité (14 mois d'affinage) 25,90€/kg
 Comté tradition (20 mois d'affinage) 29,90€/kg
 Comté vieux (26 mois d'affinage) 36,90€/kg
 Morbier du Saugeais (affinage minimum de 100 jours) 23,90€/kg
 Mont d'Or (petit) 11,90€/kg
 Mont d'Or (moyen) 17,90€/kg

Fromagerie de Gilley - Gilley

Brebis frais 4,25€/pièce (150g)
 Brebis épicé 4,55€/pièce (150g)

Ferme de la Forêt - Voyer

Bûche de chèvre frais 19,90€/kg
 Chèvre figue 4,20€/pièce
 Trio chèvres épicés 4,95€/pièce

Ferme du Landgraben - Bischwiller

Les Vins

Pinot Noir Oberstuf - 15,20€ (75cl)

Domaine Laurent Vogt - Wolxheim

(Bio - Demeter)

Riesling Grand Cru

Engelberg - 17,50€ (75cl)

Domaine Bechtold- Kirchheim

(Bio - Demeter)



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



Douceurs

BIO Les entremets glacés et décorés pour 6 personnes..... 29,00€/pièce

5 parfums au choix à découvrir en magasin et à réserver avant le 15 décembre

La Ferme Lindgrube - Breitenbach

BIO Bûche glacée pour 4 personnes (à décorer)..... 12,00€/pièce

vanille - pain d'épices - noisette - rhum/raisin - vanille/framboise - myrtille/abricot - vanille/chocolat - chocolat/pistache

La Ferme Humbert - Urbeis

Pain d'épices nature 8,00€ (300g)

Pain d'épices orange 8,00€ (300g)

Mini kougelhof 4,00€ / pièce (100g)

Le Rucher de Grand-Père - Russ

Crème de Châtaignes 8,10€ (350g)

Délice de Châtaignes 8,10€ (340g)

Purée de Châtaignes 8,90€ (400g)

Simple Envies - Beauvène

Ballotin Griottes au Kirsch d'Alsace 21,00€ (200g)

Antoni Artisan Chocolatier - Avolsheim

Berewecka ballotin 150g 5,95€

Bisch de Bruche - Gresswiller

Pâtes de fruits 6,50€ (200g)

Confiture Myrtilles/épices 6,00€

Confiture Églantine 6,00€

La Ferme Ulrich - Breintzenbach

Pom'Chips Choco (noir ou lait) 4,95€ (100g)

Les Vergers Hecky - Steinseltz

Quetsches au moelleux 4,00€ (250g)

Mirabelles au moelleux 4,20€ (250g)

Cerises en boccas 3,70€ (425ml)

La Ferme Dettling - Westhoffen

Bredele d'Alsace (pur beurre et faits main)



Assortiment 150g 5,80€ (36,67€/kg)

Assortiment 500g 16,80€ (33,00€/kg)

Sachet variété 5,80€

Spritz, Pur beurre, Palets à l'anis, Leckerli,

Leckerli au chocolat, Mini litz, ...

Mr Bredalsace - Fessenheim

Les Vins

Crémant Rosé - 10,90€ (75cl)

Domaine Xavier Muller - Marlenheim
(HVE)

Crémant Cuvée Cathédrale

13,40€ (75cl)

Cave du Roi Dagobert - Traenheim
(Bio)



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



Boissons



Jus de pomme pétillant	2,75€
Cidre	3,25€
Jus de pomme aux épices de Noël	3,25€
<i>Les Vergers Hecky - Steinseltz</i>	
Nectar de myrtilles	4,80€
<i>La Ferme Ulrich - Breitenbach</i>	
Jus pomme/cannelle	3,00€
Jus pomme/poire/coing	2,80€
<i>La Ferme Dettling - Westhoffen</i>	
Kéfir 75cl (citron, gingembre, thé vert, framboise, myrtille)	4,30€
<i>Le Labo Dumoulin - Bischwiller</i>	
Limonade	2,75€
<i>La Brasserie Uberach - Val-de-Moder</i>	

La Cave à Vin

Une large sélection
de vins d'Alsace



Domaine Anstotz et Fils
Balbronn



« Nous sommes une famille de vignerons établi à Balbronn depuis 1580. Nous élaborons en famille des vins en agriculture Biologique. Nos vendanges se font uniquement manuellement. Nos passions sont le vin, la terre et la musique »

Pinot Blanc 2024	7,80€
Sylvaner 2024	7,10€
L'authentique Edelzwicker	7,50€
Riesling Vieilles Vignes Grintzberg 2024	9,50€
Riesling Westerweingarten 2023	10,70€
Riesling Vendanges tardives 2015.....	23,00€
Chardonnay VDF	14,50€
Pinot Gris SGN 50cl	25,80€
Pinot Gris 2024	9,30€
Muscat 2024	9,10€
Pinot Gris Mühlweg (moelleux) 2020	12,60€
Pinot Noir 2024	9,50€
Gewurztraminer 2023	10,00€
Gewurztraminer Vieilles Vignes 2023	13,10€

Les Crémants :

Crémant Brut	9,60€
Crémant Chardonnay (extra dry)	10,90€
Crémant Rosé Brut	10,90€
Crémant Magnum Brut 150cl	22,50€

Les Vins Nature :

Sylvaner Nature 2023	8,30€
Muscat Pétillant Naturel 2023	12,00€
Gewurztraminer Orange 2023	11,90€

Domaine Laurent Vogt

Wolxheim



Auxerrois	7,90€
Riesling Wolxheim	10,80€
Pinot Gris	9,40€
Muscat	9,90€
Gewurztraminer	10,40€
Pinot Noir	9,80€
Riesling GC Alt Wolxheim	16,90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	23,00€
Edelzwicker (1 litre)	8,40€
Argentoratum Rouge	14,40€
Gewurztraminer « Les Perles Rares »	14,90€
Pinot Noir Oberstumpf	15,20€
Les résistants 2024 VSIG (sec)	14,80€
Riesling Lieu-dit Rothstein Cave des Hospices de Strasbourg	15,20€
L'atypique (vin orange)	14,50€
Coup de cœur du jury mondial des vins blancs 2025	
Festi'Bulles pétillant naturel 2024 VSIG (extra-brut)	11,90€

Les Crémants :

Crémant	9,90€
Crémant Chardonnay	10,40€
Crémant Rosé	11,00€
Crémant Fusionnel	15,10€
Crémant Magnum Chardonnay	23,00 €



« Fortement implantée, notre famille, soigne avec passion et fierté la vigne. Marie-Anne et Laurent ont transmis et leurs vignes et leur savoir-faire à leur fils Thomas qui avec son épouse Sylvie ont pris le relais. L'exploitation s'étend sur 11 hectares de vignes certifiées en Agriculture Biologique depuis 2013 et en biodynamie depuis le millésime 2020 »

Domaine Xavier Muller

Marlenheim



« Poussé par notre passé, issu d'une vieille lignée de meuniers, le Domaine Xavier Muller a élu son siège vinicole dans l'ancienne minoterie de Marlenheim, porte de la route des vins d'Alsace.

Nous y élaborons des vins et crémants d'Alsace dans le respect et la tradition »

Gewurztraminer 2024	10,50€
Pinot Gris Vieilles Vignes Hospices 2024	13,80€
Riesling 2024	9,30€
Gewurztraminer Grand Cru Steinklotz 2022	17,90€
Riesling Grand Cru Steinklotz 2022	16,50€
Pinot Noir Cuvée S Hospices 2023	16,80€
Sylvaner 2024.....	7,00€
Muscat 2024	9,50€
Cuvée Argentoratum 2024	12,30€
Pinot Noir 2024	9,90€
Pinot Noir Rosé 2023	8,80€
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2022	21,00€
Muscat Vendanges Tardives 2022	17,90€

Les Bag In Box :

Pinot Noir	27,50€
------------------	--------

Les Crémants :

Crémant Brut	10,50 €
Crémant Chardonnay	13,50€
Crémant Rosé	10,90€

Domaine Bechtold Kirchheim



« Fort du savoir-faire familial depuis maintenant trois générations, Théo Bechtold a repris le domaine familial et élabore des vins bios avec le plus grand soin. Au Domaine Bechtold on laisse le terroir s'exprimer afin de donner du caractère au vin »

Muscat 2023	11,50€
Gewurztraminer sec 2019	11,50€
Gewurztraminer «Dessine-moi une fleur» 2022	16,00€
Riesling La Nef 2018	11,50€
Pinot 2023	11,50€
Pinot gris «Comme un rouge» 2021	11,50€
Pinot noir Argentoratum 2022	16,00€
Riesling Grand Cru Engelberg 2023	17,50€
Pinot gris Grand Cru Engelberg 2022	16,00€
Gewurztraminer Grand Cru Engelberg VT 2017	25,00€

Les créments :

Magnum Crémant	25,00€
Crémant Brut Nature	11,50€

Cave du Roi Dagobert Traenheim



Riesling Bio	8,75€
Riesling Nature	11,70€
Sylvaner Bio	7,10€
Pinot Blanc Bio	7,90€
Pinot Gris Bio	9,70€
Pinot Gris Nature	15,40€
Pinot Gris Cathédrale	12,20€
Pinot Gris Vendanges Tardives	24,00€
Pinot Noir Bio	10,60€
Pinot Noir Fût de Chêne	13,20€
Gewurztraminer Bio	11,45€
Gewurztraminer Nature	15,40€

Les Crémants :

Crémant Blanc Bio	10,90€
Crémant Cathédrale	13,40€
Crémant Prestige 375ml	7,26€



« Notre cave coopérative a été fondée en 1952. Aujourd'hui, nous comptons pas moins de 200 viticulteurs et 1000 hectares de vignes, sur une vingtaine de villages autour de notre cave. Nos vins et Crémants d'Alsace sont ainsi 100% locaux et élaborés en Alsace »



Quelques idées cadeaux

Coffrets de bières

- 1 - Coffret Bendorf 25,00€ (4 x 75cl)
- 2 - Coffret Uberach 14,80€ (4 x 50cl)
- 3 - Coffret 3 Mats 21,00€ (6 x 33cl)



Distillerie Artisanale Hagmeyer

- 4 - Poire Williams de Balbronn 37,25€ 70cl 45%
- 5 - Au Coin ! liqueur de coing 12,85€ 35cl 25%
- 6 - Marc d'Alsace Gewurztraminer 19,60€ 35cl 45%
- 7 - Liqueur de Pain d'épice 12,85€ 35cl 25%
- 8 - WAH ! 7 ans — whisky d'Alsace Hagmeyer single malt sept ans d'âge 69,00€ 70cl 45%



Artisan Chocolatier Antoni

- 9 - Calendrier de l'Avent 17,90€
- 10 - Ange Chocolat 5,00€
- 11 - St Nicolas 10,00€

Retrouvez en magasin nos coffrets et corbeilles cadeaux. Un large choix de produits issus de nos producteurs locaux vous attend.

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 !**



Concours de dessin

Tu as entre 5 et 12 ans et tu es un as des crayons ? Alors fais nous un beau dessin
sur le thème «La Magie de Noël à la Ferme».

Dépose-le à la caisse du magasin avant le 31 décembre !

Un Chocolat pour les 10 plus beaux dessins !



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 août 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 du bâtiment, à l'emplacement de ce qui sera le futur magasin de producteurs.

La Nouvelle Douane

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

www.lanouvelledouane.com

info@lanouvelledouane.com
03 88 38 51 70

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Dimanche 07 décembre, de 11h30 à 18h00
(pas de service à la coupe, ni de fruits et légumes)
Dimanche 14 décembre, de 10h00 à 18h00
(pas de service à la coupe, ni de fruits et légumes)
Dimanche 21 décembre, de 10h00 à 18h00
Mercredi 24 décembre, de 08h00 à 14h00
Mercredi 31 décembre, de 08h00 à 14h00

Dates limites pour vos commandes
Le 15/12 pour Noël
Le 22/12 pour Nouvel An



Ne pas jeter sur la voie publique. Conception graphique : Julien Jeanvoine.
Illustrations : Julien Jeanvoine | Photos intérieures : Freepik