



***Joyeuses
Pâques***

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

Joyeuses Pâques

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 rapportez-le à notre caissière.
Une récompense vous attend.



UN MAGASIN DE PRODUCTEURS LOCAUX

Fraîcheur, saisonnalité, rencontres

La Nouvelle Douane, c'est un magasin de producteurs : un lieu où les agriculteurs vendent directement leurs produits, sans intermédiaire.

Ici, chaque ferme reste propriétaire de ses produits et fixe ses prix. Le magasin fonctionne grâce à une commission qui couvre les frais de fonctionnement.

Résultat : des produits frais, de saison, et une juste rémunération pour ceux qui les cultivent.

Rencontrer ceux qui produisent

Faire ses courses ici, c'est aussi échanger avec les agriculteurs, découvrir leurs pratiques et leur savoir-faire. Demandez quels producteurs sont présents en magasin : ils seront ravis de vous répondre.

Soutenir l'économie locale

En achetant dans notre magasin, vous soutenez directement l'agriculture de votre région.



UN PANIER À GAGNER !

Pour fêter Pâques et l'arrivée du printemps, votre magasin de producteurs 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.

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 28 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

Domaine Bechtold



Riesling Grand Cru "Engelberg" 2023.....17,50€ (les 75cl)
soit 23,33€ le litre

Domaine Laurent Vogt



Crémant Rosé.....11,00€ (les 75cl)
soit 14,67€ le litre

Domaine Xavier Muller



Auxerrois 2024.....8,90€ (les 75cl)
soit 11,87€ le litre

Cave du Roi Dagobert



Pinot Blanc BIO 2023.....7,90€ (les 75cl)
soit 10,53€ le litre

Domaine Anstotz et fils



Riesling Westerweingarten 2023.....11,00€ (les 75cl)
soit 14,67€ le litre

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

DOUANE 10





Truite rôti aux herbes



Carré d'agneau miel
& ail des ours



Tarte asperges &
fromage blanc



Agneau de Pâques

Carré d'agneau miel & ail des ours

Ingrédients

1 carré d'agneau
1 c. à soupe miel d'Alsace
Ail des ours haché
Sel, poivre

Préparation

Saisir 3–4 min par face.
Badigeonner le miel avec l'ail des ours.
15–20 min à 190°C (rosé).
Laisser reposer 5 min avant de couper.

Truite rôtie aux herbes

Ingrédients

4 filets de truite
Persil + ciboulette
40 g beurre
1 citron
Sel, poivre

Préparation

Déposer les filets dans un plat beurré.
Saler, poivrer, ajouter les herbes et un filet de citron.
15 min à 180°C.
Servir avec asperges ou pommes vapeur.

Agneau de Pâques

Ingrédients

3 œufs
90 g sucre
90 g farine
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Fouetter les jaunes et le sucre. Monter les blancs en neige avec le sel. Incorporer délicatement les blancs montés et la farine.
Beurrer le moule.
20–25 min à 180°C.
Saupoudrer de sucre glace.

Tarte asperges & fromage blanc

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 botte asperges vertes
200 g fromage blanc
1 œuf
Sel, muscade

Préparation

Mélanger fromage blanc + œuf + sel.
Étaler sur la pâte.
Ajouter les asperges.
25 min à 180°C.

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 28 MARS INCLUS

L'AGNEAU du Gaec de l'Eichmatt à Bassembourg

Gigot entier.....	36,80€/kg
Rôti de gigot	38,60€/kg
Épaule semi-désossée.....	32,00€/kg
Épaule roulée.....	36,00€/kg
Couronne d'agneau.....	38,80€/kg
Collier d'agneau.....	19,90€/kg
Côtes d'agneau.....	37,00€/kg
Navarin d'agneau.....	13,90€/kg



Domaine Bechtold

Pinot noir "Argentoratum" 2022..... 16,00€ (les 75cl)
soit 21,33€ le litre

Domaine Laurent Vogt

Pinot noir "Oberstuf" 2023..... 15,20€ (les 75cl)
soit 20,27€ le litre

Domaine Xavier Muller

Pinot gris Vieilles Vignes "Hospices de Strasbourg" 2024..... 13,80€ (les 75cl)
soit 18,40€ le litre

Cave du Roi Dagobert

Pinot noir 2024..... 10,60€ (les 75cl)
soit 14,13€ le litre

Domaine Anstotz et fils

Gewurztraminer "Orange sec" millésime 2023..... 11,90€ (les 75cl)
soit 15,87€ le litre

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

Les chocolats de Pâques sont arrivés !

Les chocolats de Pâques sont enfin arrivés : découvrez notre jolie gamme artisanale avec le Chocolatier Antoni, et pour une touche plus douce et originale, les Pom'choc de la Ferme Hecky.

Profitez-en vite !





Contact

1a Rue du Vieux-Marché-aux-Poissons
67000 Strasbourg

03 88 38 51 70

info@lanouvelledouane.com
www.lanouvelledouane.com

  @lanouvelledouane

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



La carte de fidélité

Faites des économies en achetant des produits
fermiers et locaux !

Pour chaque euro dépensé, vous cumulez
des points.

1€ = 1 point

500 points = 1 bon d'achat de 10€ !

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