

CATALOGUE DES PRODUITS EN VENTE AU MARCHÉ

Tous les mercredis, entre 16h et 19h, au parc des Sports



MARAICHER : LES JARDINS DE LA MONTAGNE VERTE (produits bio, Strasbourg)



Les Jardins de la Montagne Verte sont une association de loi 1901 ayant pour but la réinsertion professionnelle par le biais de l'agriculture biologique.

Produits distribués

Fruits, légumes, épicerie, conserverie, tisanes... vous trouverez tous leurs produits en cliquant sur le lien ci-dessous :

<https://www.jardins-montagne-verte.com/clickncollect/>

Tous ne sont pas forcément disponibles à Ernolsheim le jour du marché, les commerçants n'apportant qu'une partie des stocks.



Vous pouvez néanmoins passer commande sur le site avant le lundi midi et préciser que vous souhaitez une livraison sur le marché d'Ernolsheim-Bruche.

FROMAGER – CAVISTE : ANCIENNE LAITERIE – JUS DE LA VIGNE (produits bio, Osthoffen)



Aurélié et Adrien sont deux passionnés par les vins naturels et par la biodynamie. Après avoir lancé le site Jusdelavigne.fr, qui permet de recevoir chaque mois 2 bouteilles de vin naturel par courrier, ils ont ouvert l'Ancienne Laiterie à Osthoffen, où ils proposent leurs produits en vente directe.

Sur le marché d'Ernolsheim, au stand de l'Ancienne Laiterie d'Osthoffen, vous trouverez :

- Des vins naturels, issus des vigneron filmés au fil des mois pour Jusde laVigne
- Des bières bios de petites brasseries artisanales alsaciennes et d'ailleurs
- De la charcuterie bio et alsacienne, coupée finement, de la Ferme du Vieux Poirier et de la gamme bio de Thierry Schweitzer.
- Des fromages bios et alsaciens, de trois fermes bios de Lapoutroie (68).

Les classiques côté vins

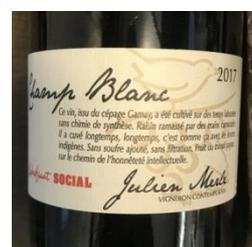
- Matin fou - Sylvaner – 2014 de Christophe Lindenlaub : 11,80€



- Pèlroge 2018 Domaine de l'Astré : 14,80 €



- Champ Blanc 2017 de Julien Merle : 13,50 €



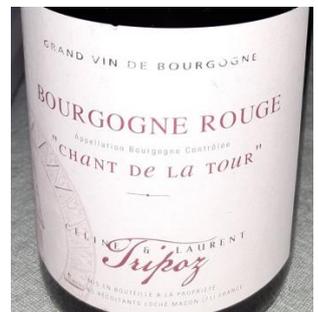
- Crémant d'Alsace brut Fischbach : 13,5€



- Riesling Grand Cru Muenchberg 2017 Domaine Bohn : 19,80 €



- Bourgogne rouge « Chant de la Tour » de Céline et Laurent Tripoz : 22€



Les classiques côté fromages

- Munster au lait cru entier 250g : 6,20 €



- Fromage de chèvre frais bio aux fleurs : 2,90 €



- Buchette de chèvre cendrée affinée : 6,75 €



- Tomme bio : 3,75 €



- Chèvre frais bio aux épices salapempa : 2,90 €



- Bleu des Vosges (100g) : 3,50 €



- Plateau raclette bio : 10,00 €



- Comté Marcel Petite (150g) : 4,80 €



- Pecorino Sarde (150g) : 4,80 €



- Morbier (150g) : 3,75 €



Le catalogue complet figure sur le site :

<https://jusdelavigne.fr/26-ancienne-laiterie-d-osthoffen-livraison-locale>

N'hésitez pas à passer commande avant le mercredi midi et préciser que vous souhaitez une livraison sur le marché d'Ernolsheim-Bruche.

MIEL : BENOIT KRAUTH (Ernolsheim-Bruche)

Benoît Krauth conduit 16 ruches à Dangolsheim, il vous propose donc du miel ultra-local !



Sa production de miel

- Miel toutes fleurs : 7€ les 500g, 12,50€ le kg
- Miel d'Acacia : 7€ les 500g, 12,50€ le kg
- Miel de Tilleul : 7€ les 500g, 12,50€ le kg
- Miel de forêt : 7,50€ les 500g, 13,50€ le kg
- Miel de châtaignier : 7,50€ les 500g, 13,50€ le kg
- Miel de sapin : 9€ les 500g, 17€ le kg

BOUCHERIE-CHARCUTERIE :
CHRISTOPHE BODIN (Schnersheim)



Retrouvez chez M. Bodin divers produits de boucherie et charcuterie : volaille, bœuf, veau, porc, viande en croûte, cordon bleu, saucisse, knacks...



SAVONS : LES SAVONS DU BON SENS (produits bio, Thannenkirch)



Savonnerie artisanale et engagée basé à Thannenkirch depuis 2017. 0% palme, 0% coco, 0% huiles essentielles, 0% parfum, 0% allergène. Sous mention Nature & Progrès. Accessoires autour du savon de fabrication locale et artisanale.

<https://www.facebook.com/lessavonsdubonsens/>

Sa production artisanale

- Savon artisanal et bio 115g : 5€



- Porte-savon en érable massif fabrication Vosgienne : 5€



- Argile française verte ou rouge : 6€ les 200g, 9€ les 300g



- Pochette à savon 100% chanvre bio européen, fabriqué à Ribeauvillé : blanche : 13€ ; épicea : 14€, naturelle : 14€



- Porte-savon céramique fabriqué à Stosswihr : 16€



- Journal mensuel « L'âge de faire » : 2€



TRAITEUR : LA TABLE DES DIEUX (Eckbolsheim)



Retrouvez La Table des Dieux au marché, repartez avec un délicieux plat cuisiné sur place et régalez-vous en famille ou entre amis !

www.latabledesdieux.fr

Ses plats cuisinés sur place

Les plats proposés varient chaque semaine : paëlla, rouille de sèche, choucroute, rougail de saucisse...

PAELLA



ROUILLE DE SEICHE



CHOUCROUTE



ROUGAIL DE SAUCISSE



PÂTES, FEUILLETÉS ET BRETZELS : CHEZ MARIE-PIERRE (Mittelbergheim)

Pâtés, feuilletés et bretzels de fabrication artisanale et cuits sur place.



- Feuilleté julienne légumes : 3€ pièce, les 4 pour 10€
- Feuilleté poisson (Merlu), sauce beurre blanc : 3€ pièce, les 4 pour 10€
- Feuilleté poulet mariné au vin blanc 180 g. (poulet mariné au vin blanc, échalote, sel, poivre, pâte feuilletée) : 3€ pièce, les 4 pour 10€
- Feuilleté noix de saint Jacques ou feuilleté saumon à l'oseille ou feuilleté escargot : 3,50€ pièce, les 3 pour 10€, les 5 pour 15€, les 7 pour 20€ (panachage possible)
- Pâté lorrain (pâte feuilletée, viande de porc marinée dans le vin blanc, échalote, sel, poivre) : 3€ pièce, les 4 pour 10€, les 6 pour 15€



- Pâté lorrain familial (215g dont 100g de viande) : 10€
- Bretzel gratinée gruyère : 1,50€
- Bretzel gratinée lardons ou chorizo-olive ou chèvre-tomate : 2€

