

# LA NOUVELLE DOUANE

Vente directe – Fermes d'Alsace





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



## 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 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.

### 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 12 AVRIL 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.



**Quel Vin ?**

### Domaine Bechtold



Riesling Grand Cru «Engelberg» 2021 ..... 16,90€ (les 75cl)

### Domaine Laurent Vogt



Crémant Rosé ..... 11,00€ (les 75cl)

### Domaine Xavier Muller



Auxerrois 2024 ..... 8,50€ (les 75cl)

### Cave du Roi Dagobert



Pinot Blanc BIO 2021 ..... 7,90€ (les 75cl)

### Domaine Anstotz et fils



Riesling Westerweingarten 2023 ..... 10,70€ (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](http://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

aux épices et légumes primeurs glacés



## Navarin d'agneau



## Truite grillée

beurre persillé et pommes vapeur



## Le lammele



Pour 4 personnes

**INGRÉDIENTS**  
1 kg de gigot d'agneau désossé et ficelé  
1 tête d'ail  
1 oignon  
4 clous de girofle  
10 cl de vin blanc  
25 cl de fond de veau  
1 bouquet garni  
4 bâtons de cannelle  
4 étoiles de badiane  
1 botte de carottes fanes  
1 botte de navets fanes  
20 g de beurre  
1 cuillère(s) à soupe de sucre  
125 g de fèves écossées  
125 g de petits pois écossés  
1 cuillère(s) à soupe de mascarpone  
1 citron confit  
1 citron, huile d'olive, coriandre

Préchauffez le four à 120°/th. 4. Pelez l'ail. Pelez et coupez l'oignon en 4, piquez les 1/4 avec 1 clou de girofle. Pelez et coupez 1 carotte en tronçons. Salez et poivrez le gigot. Dans une cocotte en fonte, faites-le dorer sur toutes ses faces dans 3 c. à soupe d'huile. Ôtez le gigot et réservez. Placez l'ail, l'oignon et la carotte dans la cocotte et faites-les suer 5 mn. Déglacez au vin blanc, laissez réduire presque à sec à feu vif.

Remplacez le gigot dans la cocotte, arrosez de fond de veau, ajoutez le bouquet garni, la cannelle et la badiane et couvrez. Enfourez 7 h, en arrosant la viande souvent de jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si besoin au cours de la cuisson.

1 h avant la fin de la cuisson de la viande, pelez le reste des carottes et les navets, coupez-les en gros cubes. Faites-les revenir dans le beurre. Ajoutez le sucre, 10 cl d'eau, baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter jusqu'à ce que le jus de cuisson devienne légèrement sirupeux.

Faites cuire les petits pois et les fèves 5 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et mixez-les avec le mascarpone, le citron confit haché et le jus de citron. Mixez pour obtenir une pâte lisse texturée, salez, poivrez et versez dans un bol.

Assaisonnez et coupez le gigot en tranches, arrosez-le du jus de cuisson filtré, accompagnez avec les légumes, le houmous de légumes vert et parsemez de coriandre effeuillée.

Pour 6 personnes

**INGRÉDIENTS**  
1 cuillère à soupe de gros sel  
2 branches de romarin frais  
1 gigot d'agneau  
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 féculé  
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 féculé (50 gr) et la levure chimique (3,5 gr) dans un tamis. Tamiser sur la pâte du lamelle et mélanger le tout.

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

Forcissez-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 12 AVRIL INCLUS**



## L'AGNEAU

DU GAEC DE L'EICHMATT À BASSEMBERG

Gigot entier .....	34,00€ /kg
Rôti de gigot sans os .....	37,00€ /kg
Épaule semi-désossée .....	31,00€ /kg
Épaule roulée .....	34,00€ /kg
Couronne d'agneau .....	36,80€ /kg
Collier d'agneau .....	18,40€ /kg
Côtes d'agneau .....	34,80€ /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» 2022 ..... 15,90€ (les 75cl)

### Domaine Laurent Vogt

Pinot noir «Oberstuf» 2023 ..... 15,20€ (les 75cl)

### Domaine Xavier Muller

Pinot gris Vieilles Vignes «Hospices de Strasbourg 2023» ..... 13,50€ (les 75cl)

### Cave du Roi Dagobert

Pinot noir 2023 ..... 10,60€ (les 75cl)

### Domaine Anstötz et fils

Gewurztraminer «Orange sec» millésime 2023 ..... 11,70€ (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.

## 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

JÓYEUSES  
PAQUES



Ne pas jeter sur la voie publique.  
Conception graphique : Julien Jeanvoine