





FRUITS ET LÉGUMES • BOULANGERIE / PÂTISSERIE • RESTAURANT CRÈMERIE ÉPICERIE BOUCHERIE / CHARCUTERIE



gournandes pour des FÊTES

100% locales

C'est pratique: indiquez sur ce dépliant ce dont vous avez besoin!

Ouvert les 24 et 31 décembre 2025 de 8h à 15h (magasin) - 6h à 15h (boulangerie) Fermée les 25, 26 décembre et le 1er janvier 2026

Les bûches!

Nos bûches sont créées et réalisées par nos équipes, selon des recettes traditionnelles et gourmandes.

5 personnes: 28 €



Sablé breton, caramel mou, ganache vanille de Madagascar, pommes caramélisées



La bûche 3 Chocolats

Biscuit cacao sans farine, mousse Ivoire 35%, mousse Jivara 40%, mousse Caraïbe 66%, Valrhona



La bûche Charlotte - Framboise Biscuit cuillère, confit framboise, crémeux vanille, mousse framboise, ganache montée vanille



La bûche exotique Dacquoise coco, crémeux mangue-passion, mousse coco, crumble citron, ganache montée vanille





La bûche choco-noisette

Biscuit chocolat, crémeux fève tonka, crémeux noisette, biscuit cacao sans farine, mousse vanille, ganache montée chocolat au lait Jivara, Valrhona





La bûche glacée

Glace chocolat, vanille, brownies et caramel





Les bûches Crème au beurre Crème au beurre, sur base de biscuit sans farine Chocolat Valrhona

Café

Vanille de Madagascar



Praliné

Les pains bio

Tous nos pains sont élaborés dans notre boulangerie, à partir de farines locales, issues de l'agriculture biologique.

PAINS BIO 100% LEVAIN FAIT MAISON

PAINS DIO 100% LEVAIN FAIT MAISON		
Campagne nature	500 g	3,50€
	1 kg	7€
Campagne graines	500 g	3,90 €
	1 kg	7,80 €
Pur grand épeautre	500 g	4,10€
Pur petit épeautre	400 g	4,70 €
Campagne noix	400 g	4,30 €
Figues amandes raisins	400 g	3,70 €
Amandes abricots	400 g	3,70€
Miel noisettes	400 g	4,10€
Pain complet	400 g	3,10€
Vollkorn brot	400 g	3,80€
Pur seigle	500 g	3,80€
Marguerite	600 g	3,90€
Pain à la bière "La Narcose"	450 g	4,80 €

X SPÉCIAL NOËL

Campagne aux figues	400 g	3,70 €
Pur seigle aux fruits secs	500 g	5,10€
	1 kg	10,20 €

NOS AUTRES PAINS BIO

Pain de mie complet	400 g	3,20€
Pain de mie blanc	400 g	3,20€
Ciabatta	vendu au poids	7 €/kg
Baguette tradition		1,20€
Baguette tradition grain	es	1,60€
Boule tradition	600 g	3,30€
Sübrot	320 g	1,90 €

Maïs courge curcuma 400 g 3,70 €
Focaccia olives 400 g 4,20 €
Focaccia nature 400 g 3,70 €

SPÉCIAL NOËL

Brioché figues	400 g	4,10€
Brioché pommes	400 g	4,10€





Petit Bretzel 0,90 € / pièce

Petit Bretzel gratiné 1,40 € / pièce



Petit Croissant salé Apéro 0,90 € / pièce



Mini maricette 0,90 € / pièce

Traîteur

Assortiment de verrines

- Rillettes aux 2 saumons, avocat, crème acidulée au citron vert
- ➤ Royal de foie gras, chutney aux pommes
- ▼ Panna cotta de chèvre, coulis de betteraves et framboises, noix concassées
- ★ Salade de gambas, fenouil, pommes et aneth, fruits de la passion



2 personnes (4 pièces) 6,80 €

4 personnes (8 pièces) 13,60 €

6 personnes (12 pièces) 20,40 €



Pain surprise long aux noix

- Pour 5 personnes 26.50 €
- Pour 10 personnes 45€

Bretzel et maricette

- Bretzel
 1,40 € / pièce
- Bretzel gratiné 2€ / pièce
- Maricette 1,40 € / pièce



Dès le 31 décembre

Autres douceurs



Pain cacao 4,50 €/pièce





Les fluits de mel



Date limite de commande le 15 décembre pour Noël - le 22 décembre pour Nouvel an

Le meilleur de la mer s'invite à table pour les fêtes! Notre partenaire la Poissonnerie de Hugo, poissonnerie artisanale alsacienne, vous propose une sélection de produits prêts à être posés sur table.



Plateau Royal

pour 1 personne 59€

1/2 Homard 1/2 Tourteau 4 Huîtres 1 Langoustine 4 Crevettes 60/80

4 Crevettes 20/30 100g de Bulots



Plateau Huîtres pour 1 personne 29€

12 Huîtres Fine de Cancale N°3 6 Crevettes 60/80 100g de Bulots



Plateau Tourteau pour 1 personne 39€

1/2 Tourteau 2 Langoustines 6 Crevettes 60/80 6 Crevettes 20/30 100g de Bulots

Les plateaux de fruits de mer sont à commander auprès de Julien au 06 02 16 87 82



Saumon fumé recette 2025 Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre.



Le saumon gravlax A l'aneth, aux fleurs de Zaatar, aux baies de Timut.

Les framages

La Maison Lohro est partenaire de la Ferme de Traenheim de longue date. Depuis 2019, Christelle et Cyrille Lorho sont le premier et, le seul, couple de MOF (Meilleur Ouvrier de France) Fromager de France. L'eurs fromages de haute qualité parfaitement affinés sont présents à la ferme tout au long de l'année.



Plateau 6-8 personnes Surprise du fromager 49,90 €
Plateau 8-10 personnes La ronde des plaisirs 63 €
Plateau 10-12 personnes L'écrin gourmand 73 €

Photo non contractuelle

Les Agrumes bio

Début décembre !

Les oranges, clémentines, pamplemousses et citrons de Casa Del Mas sont récoltés à maturité optimale et arrivent sur nos étals trois jours seulement après la cueillette.

Produits naturellement depuis plus de 80 ans en

agriculture biologique, ils sont gorgés de soleil et d'énergie. Un rendez-vous hivernal à ne pas manquer!





Les jus et vins

Plus de 15 jus et 7 vins à découvrir ou redécouvrir!



Idées cadeaux

Un panier garni, rempli de bons produits locaux. Pour vos idées cadeaux! Particuliers et professionnels, nous nous adaptons à vos besoins et votre budget.





1 A Rue du Scharrach, 67310 Traenheim • 03 88 50 38 07

🕝 rothgerber.fermedetraenheim 📑 Ferme Rothgerber - Ferme de Traenheim



