**CIRCUITS COURTS A HIPSHEIM**

Dans cette période difficile, il est bon de se faire des petits plaisirs !
La livraison des circuits courts aura lieu **le samedi 19 décembre**, de manière exceptionnelle, dans la cour de la Dîmière à Hipsheim, grâce au support du maire, Philippe Rome qui nous accueille dans le marché local, sauf si les conditions sanitaires nous obligent à annuler l’opération.
Tous les détails de la livraison et du doodle d'inscription pour fluidifier votre venue seront donnés ultérieurement.

Pour organiser la livraison le 19 décembre, merci de transmettre vos commandes à l’adresse circuitscourts.hip@free.fr , merci de commander rapidement et si possible avant le **28 novembre.** En cas de soucis, merci de revenir vers nous.

Les paiements se font à la livraison aux producteurs uniquement par chèque (carte bancaire possible pour certains producteurs).

Voici les propositions des producteurs:

[agrumes saveur jardin](#agrumes)
[Pascal Antoine Traiteur](#traiteur)
[Nems de l'association "Ecoute, ..."](#nems)
[Comté et autres fromages du Haut-doubs](#comte)
[le célèbre porc Cul-noir de la famille Freydt-Drouan](#culnoir)
[Les produits grecs de NectarOlive](#nectarolive)

### Saveur Jardin

Nous espérons avant tout que la santé est au rendez-vous pour vous et vos proches en cette période particulière.

La crise sanitaire actuelle nous oblige à renforcer encore davantage notre organisation pour cette saison, mais nous sommes heureux de pouvoir à nouveau vous proposer notre sélection d’agrumes bio en direct des producteurs, qui comptent beaucoup sur nous pour assurer l’écoulement de leurs récoltes.
Nos produits et tarifs sont les mêmes que lors de la précédente campagne, avec une origine Sicile pour les oranges et citrons, les clémentines venant quant à elles de la plaine de Sibari en Calabre.

Voici donc ce que nous vous proposons ;

Clémentines 7 kg à 16€
Oranges 15 kg à 29 €
Citrons 6 kg à 14€
Citrons 10 kg à 22.5€
Citrons 15 kg à 32 €

les 1/2 caisses et les citrons au « kg » ne seront pas possibles cette année, merci de vous organiser avec vos amis pour partager éventuellement les produits.

Pour ceux qui ont déjà commandé les agrumes, vous n'avez pas besoin de re-renvoyer votre commande. Envoyez uniquement les commandes pour les autres produits.

[-> haut](#haut)

### Pascal Antoine -traiteur

Mes valeurs :

1. Une cuisine saine et équilibrée, produit à la demande sans aucun conservateur ni sel nitrité.
2. Des produits de qualité issus de l’agriculture et de l’élevage conventionnel ou biologique, des appellations d’origines protégées, mais aussi de producteurs non certifiés, sélectionnés pour le goût et l’origine de leurs produits.
3. Favoriser le « made in » Alsace pour minimiser l’impact environnemental du transport et favoriser le tissu économique local.
4. Une carte créative au rythme des légumes et des fruits de saison.
5. Des produits de la pêche durable ou de piscicultures locales.
6. Privilégier les emballages écologiques

**Filet de truites saumonées de notre région : Prix au kg: 49,40€**

Aux sources du Heimbach 67510 Wingen
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 dans le parc régional des Vosges du Nord.
L’élevage est implanté à Petit Wingen (annexe de Wingen). Il est alimenté par le Heimbach petite rivière première catégorie dont l’eau est d'une qualité et d'une pureté irréprochable.
La texture de la chair est très proche de celle du saumon. Les spécialistes ont pu l’apprécier sans toutefois  identifier qu’ils dégustaient de la truite d’eau douce !
Poids des filets entiers : environ 0.5 kg

**Filet de saumon Norvège Top Qualité : Prix au kg: 48,80€**

Elevé dans les eaux fraîches et pures de l’île de Bömlo à l’ouest de la Norvège.
Comme le saumon sauvage, le saumon Bömlo naît en eau douce puis est ensuite transféré en mer pour son élevage d’une durée de 2,5 et 3 ans.
Le bien être des poissons est garanti par une densité de 1% pour 99% d’eau.
L’alimentation est à base de végétal et marin sans OGM garantie sans antibiotique
Le saumon Bömlo est certifié « Friends of the Sea »
Chair ferme et peu grasse qui délivre une texture fondante en bouche
Poids des filets entiers : environ 1.0 kg à 1,5 kg

**Filet de saumon Ecosse Label Rouge : Prix au kg: 62,30€**
Poids des filets entiers : environ 1.0 kg à 1,5 kg

Tous les filets sont salés au sel naturel de Guérande et fumés à l’ancienne aux sciures de bois de hêtre   (bois certifié PEFC & HACCP)

**Tourte aux 3 volailles & foie gras de canard**

Poulet, Pintade, Canard magret et foie gras marinés au Porto et Cognac sans sel nitrité, enrobé de pâte feuilletée
sur une base de pâte brisée faites maison, flan aux oeufs frais.
**Prix de la pièce (2 personnes) :  18,90€**
**Prix de la pièce (4 personnes) :  32,00€**

**Tourte** **aux 2 saumons et fondue de poireaux & épinards**

Saumon frais Bömlo - saumon fumé maison Bömlo - poireaux et épinards, enrobé de pâte feuilletée
sur une base de pâte brisée faites maison, flan aux oeufs frais d’Alsace.
**Prix de la pièce (2 personnes) : 14,30 €**
**Prix de la pièce (4 personnes) : 26,00 €**

Les produits seront emballés sous vide pour une conservation optimale.
[-> haut](#haut)

### Nems au poulet, association "Ecoute bouge et chante avec Adrien Hurst"

Bonjour voici la composition des nems  au poulet:
viande poulet, vermicelle de riz, carotte râpée, champignon chinois, germe de soja, oignon, sel et poivre.
conditionnés par **sachet de 10 nems**, taille environ 10cm, **10€ le sachet.**
sauce nem offerte  Les nems se congèlent très bien.
le bénéfice de la vente des nems sera pour l’association  pour l’achat d’un GIGER MD  qui servira aussi pour d autres personnes

[-> haut](#haut)

### Freydt-Drouan et Fils

Éleveurs de Porcs Cul-Noirs Alsaciens 100% Nature

Nous sommes une **famille passionnée** par les animaux et nous élevons des **porcs à croissance lente de la race Cul-Noir** avec beaucoup d’amour et à l’aide de **méthodes ancestrales transmises par nos aïeux**.

Vous trouverez en pièce jointe nos produits et tarifs : « 2020 FreydtDrouanetFils Saison Particuliers.pdf »

Précisions :
-il n'y aura pas de saucisse de viande le week-end du 19 décembre
-nouveauté 2020 : nous vendons désormais notre propre farine ! (grand épeautre issu de nos cultures, T80, farine certifiée biologique, grains moulus sur pierre par un paysan-meunier du coin certifié Demeter)

[-> haut](#haut)

### Fruitière de Gilley

**La fabrication du Comté à Gilley**

Le lait destiné à la fabrication du Comté est exclusivement produit par des vaches de la race Montbéliardes. Les vaches sont traites deux fois par jour. L'été elles broutent l'herbe verte des prés et ruminent pendant la sieste. L'hiver elles sont nourries avec du foin que les producteurs ont récolté durant l'été.

Plus de 135 espèces botaniques différentes ont été recensées sur le bassin laitier de la fruitière. Cette biodiversité dans l'alimentation des Montbéliardes procure au Comté des saveurs du terroir exceptionnelles.

Une fois le lait collecté (1 fois pa jour) chez chaque producteur, il est vidé dans les cuves de fabrication de la fruitière.

Commandes des fromages , **minimum par type de fromage 500g**. Aux prix indiqués se rajoutera **environ1€30 de transport/kg commandé.** Le beurre et la cancoillotte pour des raisons de sécurité alimentaire pourraient ne pas pouvoir être livrés. Nous vous conseillons de quand même les commander et nous vous le confirmerons fin novembre.

comté doux 12.25 euros /kg
comté fruité 12.95euros/kg
comté vieux (août 2018) 20.75euros/kg
comté tradition (janvier 2019) 16.15euros/kg
raclette nature 11.00euros/kg
morbier fruité 11.00 euros/kg
morbier fermier 12.20euros/kg
mont d'or petit 6.20
mont d'or moyen 9.20
cancoillotte nature et aromatisée 2.90 le pot
saucisse de morteau 16.35euros/kg
beurre 1.40euros la plaquette de 250g.
[-> haut](#haut)

### Nectar d'Olive, Angeliki et Patrick Romieux

Depuis 10 ans, mon épouse Grecque et moi-même, avons le plaisir de vous proposer quelques produits grecs d’excellence:-une huile d’olive biologique exceptionnelle

-des olives biologiques issues de la permaculture
-des miels de thym et caroubier crétois
-des pistaches, amandes biologiques et les véritables raisins secs de Corinthe
-du vinaigre balsamique, des oranges confites et du safran biologique

la liste des prix et la description des produits sont dans le fichier attaché : « 20200101 nectar Olive liste des prix.doc ».

[-> haut](#haut)

Merci pour vos commandes.

Si vous le préférez, vous pouvez vous adresser aux producteurs, et vous mettre directement d’accord avec eux pour une livraison.