



Producteur de champignons • Créateur de recettes originales

Sur toutes les tables



M84 route de Blaesheim, 67118 Geispolsheim

www.champichoux.fr | 03 88 68 69 46

Nos nems

En barquette de 6 pièces

Nems à la choucroute & lardons 19^{€30} le kilo

Des feuilles de blé, de la choucroute, des lardons, des œufs d'Alsace et une touche d'épices. + une sauce moutarde.

Nems aux lentins de chène (Shiitake) 22^{€50} le kilo

Des feuilles de blé, des lentins de chène, des carottes, du chou, des vermicelles, des œufs et des épices. + une sauce asiatique / sucrée.

C'est simple !
Prêt à réchauffer au four traditionnel
10 à 15 min. à 180°C.



C'est simple !
Un simple aller / retour à
la poêle et c'est prêt.



Nos ravioles

En barquette de 6 pièces

Ravioles aux pleurotes gris 24^{€40} le kilo

Des pleurotes gris, une béchamel onctueuse, une fine pâte à raviole maison.

Ravioles aux légumes 20^{€50} le kilo

Des épinards, des carottes, du fromage, une béchamel onctueuse, une fine pâte à raviole maison.

Nos galettes forestières

En barquette de 3 ou 6 pièces
18[€] le kilo



Salade de champignons

Pleurotes gris
28^{€70} le kilo



Nos spaetzle

En barquette de 250 g ou 450 g
12^{€30} le kilo

Pleurotes gris précuits

19^{€30} les 250 g
Soit 77.20€ le kilo.

Nos champignons frais

Cueillis chaque matin dans notre champignonnière.

Pleurotes gris 6^{€60} le kilo (vendu en grappe)

Lentins de chène (Shiitake) 16^{€70} le kilo



Nos tourtes aux champignons

Tourte aux pleurotes gris | La végétarienne

Un fond de poireaux, des pleurotes gris, du lait, de la crème et des épices.

1 🍷: 5€20	2 🍷: 12€10	4/6 🍷: 16€30	8 🍷: 20€30	10 🍷: 27€05
Diam. 11 cm	Diam. 20 cm	Diam. 24 cm	Diam. 29 cm	39 x 29 cm

Tourte aux pleurotes gris | La Paysanne

Un fond de poireaux, des pleurotes gris, des lardons d'Alsace, du fromage, du lait, de la crème et des épices.

1 🍷: 6€40	2 🍷: 13€70	4/6 🍷: 17€90	8 🍷: 23€20	10 🍷: 29€75
-----------	------------	--------------	------------	-------------

Lentins de chêne (Shiitake) | La végétarienne

Des lentins de chêne, du lait, de la crème et des épices.

1 🍷: 6€40	2 🍷: 13€70	4/6 🍷: 18€30	8 🍷: 22€80	10 🍷: 30€85
-----------	------------	--------------	------------	-------------

Lentins de chêne (Shiitake) | La volaille

Des lentins de chêne, de l'émincée de volaille, du lait, de la crème et des épices.

1 🍷: 7€20	2 🍷: 15€90	4/6 🍷: 20€80	8 🍷: 26€60	10 🍷: 33€15
-----------	------------	--------------	------------	-------------

C'est la saison !

Tourte aux pleurotes gris et à l'ail des ours

2 🍷: 13€20	4/6 🍷: 17€40	8 🍷: 21€40	10 🍷: 28€20
------------	--------------	------------	-------------



Notre quiche

La quiche choucroute & lardons

De la pâte à pain faite maison, des lardons, de la choucroute, du lait, de la crème, des œufs et des épices.

1 🍷: 4€90	2 🍷: 11€40	4/6 🍷: 13€90	8 🍷: 18€90	10 🍷: 21€60
-----------	------------	--------------	------------	-------------

Pensez à passer vos commandes !
03 88 68 69 46 • contact@champichoux.fr



C'est simple !
Prêt à réchauffer au four
traditionnel
20 à 25 min. à 180°C.

Nos tourtes sont réalisées dans notre atelier à Geispolsheim avec de la pâte feuilletée pur beurre et des champignons issus de notre production.

Infos pratiques

Horaires de la boutique

Du mardi au vendredi : 9h > 12h30 | 15h > 19h

Le samedi : 9h > 12h30

Fermé dimanche et lundi

Contactez-nous !

03 88 68 69 46

contact@champichoux.fr



Saviez-vous que notre champignonnière se visite ?

Une idée originale pour vos sorties de groupe, pour particuliers et professionnels, contactez-nous.



- ✓ Grand parking accessible aux bus
- ✓ Capacité d'accueil jusqu'à 55 personnes
- ✓ Accès PMR 
- ✓ À deux pas de l'autoroute A35 (15min. de Strasbourg)

Nous trouver !



M84 route de Blaesheim, 67118 Geispolsheim
www.champichoux.fr

