



Producteur de champignons • Créateur de recettes originales

Sur toutes les tables de fêtes!

Ouvertures spéciales

Lundi 23 décembre

9h > 12h30 | 15h > 19h

Mardis 24 & 31 décembre

8h > 14h

Pensez à passer vos commandes !

Avant le 19 décembre pour Noël

Avant le 27 décembre pour le Réveillon

M84 route de Blaesheim, 67118 Geispolsheim

www.champichoux.fr | 03 88 68 69 46

Les 13 & 14 décembre

Venez déguster nos produits
et bénéficiez de

-10%*

sur vos commandes de Noël !

*30€ de commande minimum. Retrait des commandes le 23 ou 24 décembre.

10 idées recettes
Pour l'apéro • Pour l'entrée • Pour le plat
Pour accompagner tous vos plats
à découvrir au dos !

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 chêne (Shiitake) 22^{€50} le kilo

Des feuilles de blé, des lentins de chêne, 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 9^{€50} le kilo
Lentins de chêne (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
--	---	---	---	--

Les festives!



Tourte aux 3 saveurs : pleurotes, dinde & marron

2  : 16€90	4/6  : 21€50	8  : 26€70	10  : 32€30
Diam. 20 cm	Diam. 24 cm	Diam. 29 cm	39 x 29 cm

NOUVEAU

Tourte aux pleurotes gris et à l'ail des ours

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



Pensez à passer vos commandes !

03 88 68 69 46

Avant le 19 décembre pour Noël

Avant le 27 décembre pour le Réveillon

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



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.



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.

Infos pratiques

Horaires de la boutique

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

Le samedi : 9h > 12h30

Fermé dimanche et lundi

Ouvertures spéciales

Lundi 23 décembre : 9h > 12h30 | 15h > 19h

Mardis 24 & 31 décembre : 8h > 14h

Pensez à passer vos commandes !

Avant le 19 décembre pour Noël

Avant le 27 décembre pour le Réveillon

Saviez-vous que notre champignonnière se visite ?

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

Contactez-nous !

03 88 68 69 46

contact@champichoux.fr

Nous trouver !



M84 route de Blasheim, 67118 Geispolsheim

www.champichoux.fr



Nos 10 idées

Pour l'apéro

> Toasts d'houmous & champignons.

Tartinez du houmous sur des toasts grillés et quelques champignons de notre salade de pleurotes gris.

> Bruschettas aux champignons rôtis.

Tartinez des tranches de pain grillé avec une crème à base de champignons sautés, d'ail et de persil.



Pour l'entrée

> Nos ravioles onctueuses ou nos nems.

Simple, rapide et efficace.

> Œufs cocotte aux champignons.

Œufs cuits au four dans des ramequins avec une garniture de pleurotes cuits, crème, et un peu de fromage râpé.

> Velouté de champignons aux pleurotes et shiitake.

Un velouté crémeux à base de pleurotes et shiitake frais, avec une touche de crème, de vin blanc, et une pincée de truffe. Idéal pour une entrée élégante.

Pour le plat

> Notre tourte aux 3 saveurs.

Pleurotes, dinde & marron.

> Nos autres tourtes.

C'est déjà prêt, quand on a envie de régaler ses convives, ou de ne pas passer 3 heures en cuisine !

> Cannellonis farcis aux pleurotes et shiitake.

Des cannellonis garnis d'un mélange de champignons, ricotta, épinards et parmesan, gratinés avec une sauce tomate crémeuse.

En accompagnement

> Salade aux pleurotes et agrumes.

Une salade fraîche et colorée avec des champignons sautés, de l'orange, des noix et de la roquette.

> Nos spaetzle ou galettes forestières

Un aller-retour à la poêle et c'est prêt !

> Omelette roulée aux champignons.

Une omelette roulée, farcie de pleurotes et shiitake sautés à l'ail, coupée en petites portions pour une présentation élégante.

A vous de jouer !



Ne pas jeter sur la voie publique. Partagez-le !