

Informations visites de groupe

Sur réservation :
 > contact@champichoux.fr
 > Tél : 03 88 68 69 46

1h30
de
découverte !

Découvrez un **parcours ludique**
et **pédagogique** de 6 à 106 ans...



Visites et dégustations des produits

Groupe de
10 à 20 personnes
6€ / pers.

Groupe de plus
de 20 personnes
4€90 / pers.

10 personnes minimum par visite

55 personnes maximum par visite

Le clin d'œil des débuts...



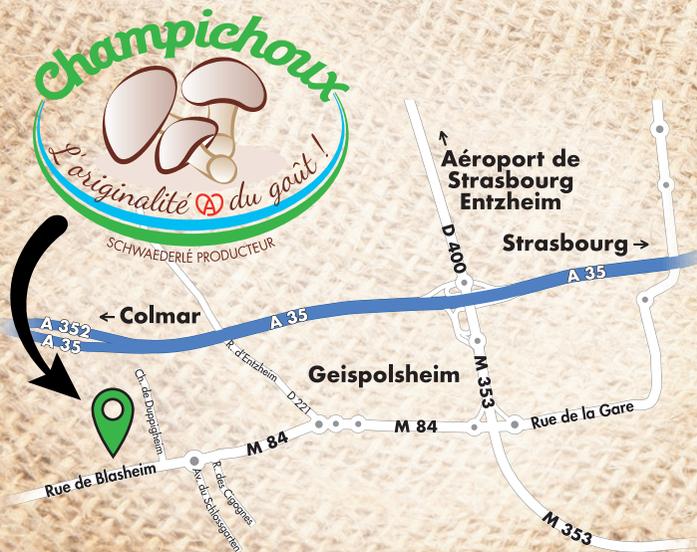
Martin
Schwaederlé

L'idée de se lancer dans la culture du champignon est venue lorsque le producteur Martin Schwaederlé, était haut comme trois pommes. Ses parents agriculteurs récoltaient du blé dans un champ de plus de 2 hectares. Ils se sont aperçus que des champignons avaient poussé sous les céréales. Le petit Martin s'est alors mis à cueillir les champignons... il en a aujourd'hui fait son métier !

Ouverture de la boutique :

Du mardi au vendredi :
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h
Le samedi : de 9h à 12h30

Restaurant : Sur réservation !



Producteur de champignons
Créateur de recettes originales

Visitez notre champignonnière et vivez un moment unique, ludique et gourmand !



1h30
de
découverte !

Au programme :

- > Cueillez vous-même vos champignons
- > Dégustez nos produits du terroir
- > Déjeunez chez le producteur



M84 route de Blaesheim
67118 Geispolsheim - 03 88 68 69 46
www.champichoux.fr



Comités d'entreprise,
amicales, associations...

Visitez notre champignonnière⁽¹⁾!

Nous vous accueillons pour un **parcours ludique et pédagogique** de 6 à 106 ans...

Situé en Alsace, une région de charme et de découverte, nous sommes installés plus précisément dans l'Euro-Métropole Strasbourgeoise. Nous cultivons avec passion **depuis plus de 25 années** nos champignons.

Dès votre arrivée, vous pouvez visiter toutes les étapes allant de la production de champignons à l'élaboration de nos recettes...

À la fin de votre parcours, vous pouvez prolonger votre aventure par une **dégustation de nos produits**.

Enfin, si vous souhaitez vous restaurer, nous pouvons vous proposer un **déjeuner sur place⁽²⁾** pour que vos papilles vibrent et découvrent des saveurs exceptionnelles de fraîcheur ! Bien entendu, si vous souhaitez faire quelques emplettes pour faire découvrir nos savoureux produits à votre famille, amis ou connaissances, c'est avec plaisir que nous vous conseillerons **dans notre boutique**. Tous nos produits sont fabriqués artisanalement. Vous pourrez ainsi les offrir à vos proches et partager avec eux cette belle visite d'entreprise !



Le parcours découverte de la champignonnière!

Arrivé à notre champignonnière, **votre groupe est accueilli et guidé** tout le long de la visite...

Les thèmes abordés :

- > L'Histoire de l'entreprise
- > Visionnage du film pédagogique « Comment poussent les champignons »
- > La libre cueillette de champignons⁽³⁾
- > La visite du laboratoire de cuisine
- > La surprise du Patron
- > La dégustation de nos produits fabriqués « Maison »

Durée
de la visite
1h30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
L'alcool ne doit pas être consommé par des femmes enceintes.

(1) Suivant les conditions tarifaires ci-jointes.

(3) Sous réserve de production.

(2) Renseignement et réservation au 03 88 68 69 46. (4) Sous réserve de places assises.

La Restauration Avec ou sans la visite !

La meilleure manière de savourer nos recettes
c'est de les déguster directement chez le producteur⁽⁴⁾ !

Tous les jours, nous cueillons nos champignons afin d'avoir une fraîcheur optimale du produit, **une recette unique** et des **sensations gustatives exceptionnelles**.

Nos recettes sont élaborées de manière artisanale, **sans conservateur, sans additif et sans colorant**.

Uniquement
sur réservation
et à partir
de groupe de
10 personnes

Formule « Tout compris »

Entrée + Plat + Dessert + Café + Boisson

Entrée

Assiette alsacienne

Formule
« Tout compris »
25 €

+

Formule
« Tout compris »
28 €

Plat

L'assiette découverte

Délicieux
chausson de
champignons
aux Pleurotes

ou

L'assiette du terroir

1 tranche de tourte
aux champignons et
1 tranche de quiche à
la choucroute et lardons

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte.

Dessert
et Café

+

Boisson
Eau minérale,
vin blanc ou rouge

