Champichoux

L'originalité du goût !

Producteur de champignons • Créateur de recettes originales

Sur toutes les tables de fêtes !



Horaires de la boutique

Du mardi au vendredi : 9h > 12h30 | 15h > 19h
Le samedi : 9h > 12h30
Fermé dimanche et lundi

Ouvertures spéciales pour les fêtes

Lundi 21 décembre 15h > 19h
Jeudi 24 & 31 décembre 8h > 14h

Pensez à passer vos commandes !

Avant le 19 décembre pour Noël
Avant le 26 décembre pour le Réveillon

Venez visiter !

Du 25 nov. au 19 déc.
Du mercredi au samedi

Visites libres et gratuites de notre champignonnière
(détails au dos)

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

DU 22 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2026

Grand jeu

3x 1 bon d'achat de 100€

chez Champichoux

Au magasin de Geispolsheim

Complétez et déposez votre bulletin de participation au magasin de Geispolsheim

Nom : _____

Prénom : _____

Votre village / ville : _____

Email : _____

Téléphone portable : _____

On reste en contact ?

Je souhaite recevoir les actualités, nouveautés et offres **par email.** ☐ Oui ☐ Non

Je souhaite recevoir les bons plans et offres promotionnelles **par SMS.** ☐ Oui ☐ Non

Déposez votre bulletin de participation du 22 novembre au 31 décembre 2026 inclus. Un tirage au sort sera effectué le 12janvier 2027 parmi l'ensemble des participants éligibles. La participation au jeu est indépendante de l'inscription à nos communications. Vous pouvez participer même en répondant « Non » aux deux questions.

Les informations recueillies sont utilisées uniquement par Champichoux pour organiser le jeu-concours, effectuer le tirage au sort et contacter le gagnant. En cochant « Oui », vous acceptez également de recevoir les communications commerciales de Champichoux par le canal choisi (email et/ou SMS). Vous pouvez retirer votre consentement à tout moment, grâce aux modalités de désinscription indiquées dans nos communications ou en écrivant à contact@champichoux.fr.





Fabrication artisanale, sans conservateur*, sans additif, sans colorant.

*sans conservateur chimique.



Nos nems

En barquette de 6 pièces

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 d'Alsace et des épices. + une sauce asiatique / sucrée.

Nems à la choucroute & lardons 19€30 le kilo

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



Ils sont croustillants

Prêt à réchauffer au four traditionnel 10 à 15 min. à 180°C.



Elles sont onctueuses

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 frais / 19€25 le kilo sous-vide



Nos spaetzles

En barquette de 280 g ou 480 g

12€30 le kilo



Salade de champignons

Prêt à déguster ! **Pleurotes gris**

22€95 le kilo



Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.



Nos champignons frais

Cueillis chaque matin dans notre champignonnière.

Disponible suivant la production

Pleurotes gris en grappe 6€60 le kilo

Lentins de chêne (Shiitake) 16€70 le kilo

Nos tourtes aux champignons

La festive est de retour !



Tourte aux 3 saveurs : pleurotes, dinde & marrons

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

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€60	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





Vite fait, bien fait

Juste 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.

Pensez à passer vos commandes !

03 88 68 69 46

Avant le 19 décembre pour Noël

Avant le 26 décembre pour le Réveillon

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



Nos lasagnes

En barquette pour 2 personnes

Lasagne aux Pleurotes gris 18€85 le kilo

Lasagne aux Lentins de chêne (Shiitake) 22€80 le kilo

De la pâte à lasagnes, une béchamel maison onctueuse, du fromage, des pleurotes gris ou des lentins de chêne, quelques épices.

Nos gratins forestier

En barquette pour 2 personnes

Gratin aux pleurotes gris 17€10 le kilo

Gratin aux Lentins de chêne (Shiitake) 20€55 le kilo

Des pommes de terre fondantes, des pleurotes gris ou des lentins de chêne, du fromage, une touche de crème et quelques épices.



Une visite, des découvertes, des saveurs... et surtout un bon moment à partager !

flasher pour + d'infos



Nouveau
Nos champignons
Juste à poêler !



3€40 les 250g
Soit 13.60€ le kilo

Les émincés

Les sélectionnés

Cueillis jeunes
+ tendres
+ croquants
+ goûteux



3€80 les 200g
Soit 19€ le kilo

Pour toutes vos recettes !

Le conseil du producteur

Faites-les revenir à feu vif avec une noisette de bon beurre. Ajoutez une petite touche de crème, laissez mijoter quelques instants... et laissez la magie opérer ! Un accompagnement savoureux, généreux et plein de caractère, idéal avec une viande, un poisson ou des pâtes.

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 21 décembre 15h > 19h
Jeudi 24 & 31 décembre 8h > 14h

Pensez à passer vos commandes !

Avant le 19 décembre pour Noël
Avant le 26 décembre pour le Réveillon

Contactez-nous !

03 88 68 69 46
contact@champichoux.fr



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

Du 25 nov. au 19 déc.
Du mercredi au samedi

Venez visiter !

À travers notre circuit de visite, plongez dans le monde merveilleux des champignons, découvrez leur histoire, leur croissance et leurs petits secrets, rencontrez nos stars dans la champignonnière et explorez notre atelier de transformation, de la récolte à nos plats élaborés !



[GRATUIT] Les visites libres
DU MERCREDI AU SAMEDI
DU 25 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2026
(jusqu'à 10 personnes)
Durant les horaires d'ouverture du magasin.
Dernier accès 45 minutes avant la fermeture

Les visites de groupes guidées
[SUR RÉSERVATION] (10 à 55 personnes)
Sur-mesure, contactez-nous !

flashez pour + d'infos

LE TRI + FACILE PROSPECTUS
Ne pas jeter sur la voie publique. Partagez-le ! Création graphique : dis-le.com