

VALABLE JUSQU'AU SAMEDI 4 AVRIL 2026

Pâques

POUR VOUS



SUPER
ESCHAU



express
Stockfeld

Au bon pain !

La sélection apéro

LE COMPTOIR
des Halles

L'apéritif de Pâques, tout en *simplicité*.

Découvrez les créations de nos boulangers : une sélection de *produits artisanaux prêts à servir*.

Savourez l'instant sans faire de compromis sur la gourmandise !



FABRIQUÉ
DANS NOS
ATELIERS



Gagnez du temps :
Commandez directement sur nos bornes
lors de votre passage en magasin !

1 Pain surprise

Noix ou campagne

Non garni Garni

4/5 pers. **3€70** **15€95**

6/8 pers. **5€80** **21€30**

10/12 pers. **7€80** **38€90**

2 Pain de mie brioché

Rond ou carré **2€50**

3 Navette

Nature **0€80** Garnie **1€50**

(Saumon ou mousse
de foie de canard)

4 Pains de Pâques

Brioche aux raisins **4€20**

Brioche aux pépites **4€30**

5 Mini malicette

Le plateau de
25 pièces garnies **39€50**

La pièce, non garnie **0€70**

6 Petit pain individuel

Nature **0€30** Spécial **0€35**

(Campagne, noix,
céréales ou figues)

7 Brioche tête de lapin

1€50

8 Kougelhopf

Sucré **5€20** Crémantaise **6€95**

Salé **6€95**

9 L'Agneau

Nature **4€20**

Pépites **4€60**

La Charcuterie

La sélection apéro & repas

Du prestigieux Jambon Bellota affiné à l'incontournable Filet Wellington, découvrez une sélection charcutière pensée pour vos moments de partage.

Filet Wellington

1,5 kg = 6 pers

2 kg = 8 pers

3 kg = 12 pers

(Uniquement sur commande)

Prix au kg*

49€90

Terrine de mousse de canard au porto

11€90

Salade de radis noirs

7€99

Jambon à l'os dégougé

18€99

Jambon bellota 36/48 mois

139€99

Kassler en croûte

14€90



Tourte bouchée à la reine

La pièce de 500g

9€50

Tourte fruits de mer

9€50

Saveurs de nos prés

La sélection bouchère

Une envie particulière ?

Nos bouchers sont à votre écoute pour vos commandes sur mesure.
Laissez-vous guider par leur savoir-faire
pour *sublimer votre table de fête !*



Les Viandes

Prix au kg*

Papillote de filet
de dinde

21 €90

Papillote de filet
mignon de porc

23 €90

Sauces au choix

Les Agneaux

Gigot d'agneau français

Prix au kg*

30 €95

Épaule d'agneau Melon

26 €95

Couronne d'agneau

35 €95

Pic d'agneau à partager

29 €90



Saveur de la marée

La sélection du poissonnier

	Prix au kg*
Brochette de poisson	29€90
Saumon fumé maison	49€90
Saumon gravlax maison	39€90



La sélection du sommelier



Lièvre de Mars
Auxerrois
La bouteille de 75 cl

7€90

Ventoux
Fondrèche Blanc
La bouteille de 75 cl

~~22€95~~

19€90



Plateaux pierrade ou plancha à composer avec votre poissonnier

- Saumon
- Dos de cabillaud
- Thon
- Espadon
- Lotte
- Crevettes cuites ou crues
décortiquées
- Dos de lieu noir
- Filet de dorade royale

Pots de marinade au choix :

- Maître d'Hôtel
- Romarin citron
- Ail noir
- 3 poivres
- Tex Mex
- Agrumes
- Curry

Le prix du plateau peut varier en fonction des produits
sélectionnés, de la quantité ainsi que du cours du poisson



Asian Street Food

& Sushis Bar



KASAWA SET

- 12 maki saumon
- 12 maki thon
- 6 california saumon
- 6 california thon mayo
- 6 spring saumon
- 6 spring thon mayo
- 6 maki fromage
- 6 maki concombre
- 6 maki avocat
- 1 gunkan ikura

67 PIÈCES - 42,00€



PLATEAU KAITO

- 8 seed thon mayo
- 8 california saumon
- 8 spring surimi
- 8 spring saumon
- 8 maki concombre fromage
- 5 sushi saumon
- 5 sushi saumon burn
- 3 sashimi saumon
- 3 sashimi thon

56 PIÈCES - 42,00€



YUMMY MASTER

- 8 crunch surimi
- 8 spicy surimi
- 8 maki saumon
- 8 maki concombre
- 6 california saumon
- 6 spring saumon
- 3 sushi saumon
- 3 sushi crevette
- 3 sushi thon

53 PIÈCES - 42,00€



PLATEAU YUGEN

- 8 spicy saumon
- 8 salmon cheese
- 8 spring saumon
- 8 crunch tuna
- 3 sushi saumon burn
- 3 sushi saumon
- 1 gunkan spicy surimi

39 PIÈCES - 42,00€



CLASSIC LOVER

- 6 sashimi saumon
- 6 california saumon
- 4 sashimi thon
- 4 crunch surimi
- 3 sushi saumon
- 3 sushi thon
- 2 sushi crevette
- 1 salmon ikura

29 PIÈCES - 39,00€



PLATEAU YOZORA

- 4 salmon cheese
- 4 crunch surimi
- 4 california saumon
- 4 california thon mayo
- 4 spring saumon
- 4 maki saumon
- 4 maki avocat
- 4 maki fromage
- 3 sushi thon
- 3 sushi saumon

42 PIÈCES - 32,00€



PLATEAU MAYUMI

- 8 crunch tuna
- 8 california saumon
- 2 sushi thon
- 2 sushi saumon
- 2 sushi crevette
- 8 salmon cheese
- 8 spring surimi

38 PIÈCES - 32,00€



COMMANDEZ

VOS PLATEAUX À PARTAGER

SUR PLACE AU STAND / PAR TÉLÉPHONE :

06 99 41 73 39

Les saveurs du berger

Les plateaux de fromages



par personne

2€99

≈ 80g/pers.

Le Lapin Craquant

Fromage de Pâques au lait de chèvre
Munster AOP Dodin
Brie de Meaux AOP
Fourme d'Ambert AOP
Comté 6 mois AOP

par personne

3€49

≈ 80g/pers.

La Lapine Enchantée

Comté 10 mois AOP
Munster AOP Dodin
Bouchon de chèvre
Fourme d'Ambert
Saint-Marcellin



par personne

3€99




≈ 80g/pers.

Le Lapin Festif

Fromage de Pâques au lait de chèvre
Fromage à la truffe
Munster au lait cru AOP
Roquefort AOP
Comté 18 mois AOP
Fleurs de tête de moine

31€90
LE KG

L'Ardalhou au foin

-  Pâte dense et souple
-  Parfumé & équilibré
-  Bon goût de brebis et d'arômes végétaux

L'Ardalhou frais est un fromage thermisé au lait de brebis et enrobé de foin biologique pour son affinage.

Fabriqué dans le Béarn, celui-ci dégage un agréable parfum d'herbe fraîche et de foin.

Il saura parfaitement accompagner votre plateau de fromage.

La sélection du sommelier



La Clape Château
Rivière le Haut
La bouteille de 75 cl

7€90

Crémant d'Alsace
Brut Bestheim
Grand Prestige

La bouteille de 75 cl

12€95





La ronde des desserts

Les nouveautés onctueuses

FABRIQUÉ
DANS NOS
ATELIERS



Cloche de Pâques

Biscuit violette, gelée fraise-basilic, mousse mascarpone & compotée fraise

6 personnes

16€90

Eclosion Exotique

Mousse passion, mousse chocolat noir & croquant passion

6 personnes

17€90

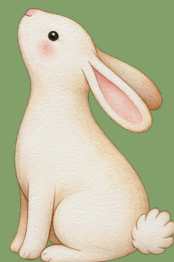


Perle de Pâques

Biscuit banane, mousse banane & compotée d'ananas caramélisé

8 personnes

21€90



Les classiques incontournables



Les Nids Crème Diplomate

Crème diplomate & fruits
Au choix : fraises, framboises ou fruits

6/8 pers.

17€90



Le Nid Forêt Noire

Chantilly parfumée au Kirsch*, compotée de griottes & biscuit au chocolat

6/8 pers.

17€90



Monsieur Lapin

Mousse au chocolat au lait, croquant pralin & biscuit au chocolat

4/5 pers.

16€90



Le Vacherin

Composez le dessert de vos envies en choisissant jusqu'à 3 parfums.

Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, caramel, yaourt, noix de coco

Sorbets :

citron, melon, passion, banane, mangue, pêche de vigne, fraise, framboise



5 personnes

16€90

8 personnes

22€50

12 personnes

32€90

L'Œuf de Pâques

Mousse à la vanille et compotée de fraises-rhubarbes

8 personnes

21€90



La Carotte

Mousse fruit rouge, compotée myrtille & crème citron

Individuel

3€50



Passez commande !

Pour passer votre commande, vous pouvez vous adresser directement à vos professionnels de chaque rayon.

Pour plus de renseignements :

Eschau

superu.eschau@cooperative-u.fr
Vin : 03.88.64.87.25
Boulangerie : 03.88.64.87.38
Boucherie : 03.88.64.87.21
Poissonnerie : 03.88.64.87.22
Charcuterie-traiteur : 03.88.64.87.23
Fromage-coupe : 03.88.64.87.20



Stockfeld

uexpress.strasbourgstockfeld.direction@cooperative-u.fr
Standard : 03.90.40.09.56



Pour Pâques,
passez vos commandes avant le 02/04

Votre magasin U - Les Halles d'Eschau sera fermé le vendredi 3 avril, le dimanche 5 avril et le lundi 6 avril 2026.
Le samedi 4 avril, votre magasin sera ouvert de 6h30 à 20h.

Votre magasin U Express Stockfeld sera ouvert le vendredi 3 avril et le dimanche 5 avril de 9h à 12h30 et sera fermé le lundi 6 avril 2026.



SUPER 
ESCHAU

 **express**
Stockfeld